

LE BAR À BOURGOGNE

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

À consommer avec modération.

Si vous avez des allergies alimentaires, merci de le signaler à la commande.

Registre des allergènes disponible sur demande.

Prix nets en euros.

Attention, les prix des produits de la carte servis en chambre sont majorés de 15%

The abuse of alcohol is harmful for health.

Drink moderately.

If you are concerned about food allergies, please do alert us prior to ordering.

Allergens table available on request.

Net prices in euros.

Please note that the prices of food and beverage from the

menu served in your room are increased by 15%

COCKTAIL CRÉATION DU MOMENT

12€

LE VOUGEOT (15cl)

Gin, liqueur Chambord, Champagne

Gin, Chambord liqueur, Champagne

COCKTAILS CLASSIQUES

12€

MOJITO (12cl)

Rhum, citron vert, menthe fraîche, sirop de sucre de canne, eau gazeuse

Rum, lime, fresh mint, cane sugar syrup, soda

MARGARITA (7cl)

Téquila, Cointreau, citron vert

Tequila, Cointreau, lime

PIÑA COLADA (12cl)

Rhum blanc, Rhum ambré, jus d'ananas, coco

White Rum, dark Rum, pineapple juice, coconut

BATIGNOLLES (12cl)

Cognac VSOP, Chartreuse verte, citron vert, sucre

Cognac VSOP, green Chartreuse liqueur, lime, sugar

APEROL/SAINT-GERMAIN SPRITZ (12cl)

Aperol/Saint-Germain, Prosecco, eau gazeuse

Aperol/Saint-Germain, Prosecco, soda

LE SOLEIL DES BATIGNOLLES (25cl) 10€

Jus d'Orange, pamplemousse, ananas, sirop de grenadine et citron, eau gazeuse

Orange, grapefruit, ananas juices, lemon and grenadine syrup and sparkling water

SÉLECTION DE VINS DE BOURGOGNE

<i>Vins blancs/White wines</i>	12,5 cl	75 cl
*Bourgogne Aligoté AOP Domaine de Mancey	7€	37€
*Chablis AOP Domaine de Vauroux	10€	58€
*Pouilly-Fuissé AOP Cuvée Vieilles Vignes Domaine Renaud		72€
*Meursault AOP Domaine Bitouzet Prieur		133€
*Chassagne-Montrachet 1 ^{er} Cru AOP La Maltroie Domaine Jouard		172€
 <i>Vins rouges/Red wines</i>	 12,5 cl	 75 cl
*Mâcon-Mancey AOP Domaine Dupuis		34€
*Morgon AOP Château de Pizay	7,5€	42€
*Mercurey AOP Domaine du Meix Foulot	13€	72€
*Aloxe-Corton AOP Vieilles Vignes Domaine Cornu		115€
*Gevrey-Chambertin AOP Domaine G. Lignier		122€
 <i>Vin rosé/Rosé wine</i>	 12,5 cl	 75 cl
*Côtes de Provence AOP La Vie en Rose de Roubine	7€	37€

CHAMPAGNES

	15 cl	37,5 cl	75 cl
*Tsarine Brut Premium	13€		55€
*Tsarine Brut Rosé	15€		65€
*Royal Champagne	16€		
<i>Crème de Cassis Cartron</i>			
*Laurent Perrier La Cuvée		40€	
*Laurent Perrier La Cuvée			80€
*Laurent Perrier Brut Millésimé 2012			180€
*Grand Siècle par Laurent Perrier			290€

BIÈRES/CIDRES

<i>Pression/Draught</i>	33 cl	50 cl
Heineken 1 ^{er} Bec	7€	10€
<i>Bouteille/Bottle</i>		
Heineken 00 (33 cl)	7€	
Grimbergen Blanche (33 cl)	7€	
Grimbergen Blonde (33 cl)	7€	
Pelforth Brune (33 cl)	7€	
Desperados (33 cl)	8€	
Gallia Bière Française Champ Libre	8€	
Lagunitas Blonde IPA (33 cl)	12€	
Cidre Appie Le Brut Bio (33cl)	8€	

APÉRITIFS

Pastis 51 (2 cl)	5€
Ricard (2 cl)	5€
Martini Bianco/Rosso (6 cl)	6€
Campari (6 cl)	6€
Noilly Prat (6 cl)	6€
Suze (6 cl)	6€
Aperol (6 cl)	6€
Porto rouge Graham's Fine Tawny (6 cl)	7€
Kir Bourgogne Aligoté (12 cl) <i>Crème de Cassis Cartron</i>	6€

GINS (4 cl)

Gin Gibson's	8€
Gin Bombay Sapphire	10€
Gin Generous Organic	13€
Gin Monkey 47	19€

RHUMS (4 cl)

Rhum Bacardi Carta Blanca	9€
Rhum Havana Club 3 ans	9€
Rhum Havana Club Anejo Especial	12€
Rhum Don Papa Baroko	15€

TEQUILA (4 cl)

Tequila Olmeca Silver	15€
-----------------------	-----

VODKAS (4 cl)

Vodka Absolut	9€
Vodka Grey Goose	10€

BOURBONS (4 cl)

Jack Daniel's	10€
Four Roses	10€
Bulleit 95 Rye	14€

MALT WHISKIES (4 cl)

Oban 14 ans	12€
Glenmorangie 10 ans	12€
Lagavulin 16 ans	12€
Cardhu 12 ans	12€
Aberlour Single Malt 10 ans Forest Réserve	13€

BLEND WHISKIES (4 cl)

J&B Rare	7€
Jameson	9€
Chivas Regal 12 ans	9€
Haig Clubman	11€

COGNACS (4 cl)

Cognac Hennessy Very Special	13€
Cognac Hennessy XO	28€

ARMAGNACS (4 cl)

Armagnac Château de Laubade VSOP	11€
Armagnac Château de Laubade Intemporel 12 ans	13€

CALVADOS (4 cl)

Calvados Drouin	9€
-----------------	----

LIQUEURS (4 cl)

Malibu Coco	8€
Amaretto	8€
Cointreau	8€
Bailey's	8€
Get 27	8€
Get 31	8€

EAUX-DE-VIE (4 cl)

Framboise Sauvage Cartron	12€
Mirabelle Cartron	12€
Poire Williams Cartron	12€

SOFTS

Coca-Cola Rouge-Zero (33 cl)	6€
Sprite (25 cl)	6€
Sirop de Fruits Monin (accompagnement 2 cl)	0,5€
Fraise-Grenadine-Menthe-Pêche-Citron-Sucre de canne-Orgeat-Fruit de la passion	
Schweppes Indian Tonic - Agrum (25 cl)	6€
Fuzetea Pêche (25 cl)	6€
Granini Jus/Nectars (25 cl)	6€
Pomme – Tomate – Orange – Abricot – Ananas – Pamplemousse	
Fanta Orange (25 cl)	6€
Orangina (25 cl)	6€
Jus d'Orange ou Citron Frais Pressé (20 cl)	7€
Red Bull Energy Drink (25 cl) & SugarFree (25 cl)	7€
Mona Citron vert Bio (33cl)	7€

EAUX MINÉRALES

Perrier (33 cl)	4€
San Pellegrino - Vittel (50 cl)	4€
San Pellegrino - Vittel (100 cl)	5€

CAFÉS-THÉS-INFUSIONS

Café Nespresso Simple	3€
Café Nespresso Double	4€
Chocolat Monbana Bio	4€
Recettes Nespresso	6€

Thés « Palais des Thés » 5€

Thé Breakfast, Darjeeling, Earl Grey Queen, Thé Vert à la Menthe,

Thé Vert Sencha Ariake, Thé Detox Brésil/Sud Africaine

Infusion l'Herboriste Bio; Tilleul, Camomille et Fleur d'Oranger

Infusion l'Herboriste Bio ; Verveine, Orange et menthe

PETIT DÉJEUNER EXPRESS & CO 8,5€

Au bar, un petit déjeuner en toute simplicité

*Une Boisson Chaude

(Café Nespresso ou Thé « Palais des Thés » ou Chocolat Monbana Bio)

*Un Jus d'Orange

* 2 Viennoiseries ou une Tartine de pain avec beurre et confiture

ARDOISES

ARDOISE SALÉE

19€

Chorizo, Rosette

Jambon Sec Serrano

Pâté en croute tranche

Cornichons, Oignons Blancs, Pain et Beurre

Gherkins, Onions, Bread and Butter

ARDOISE DE FROMAGES

19€

Comté pointe 6 mois

Sainte Maure de Touraine AOP/*Sainte Maure de Touraine Goat Cheese*

Saint-Nectaire Fermier AOP/*Farmhouse Saint-Nectaire*

Roquefort Société AOP

Pain et Beurre /*Bread and Butter*

ROOM SERVICE / LES BOCAUX

*Pizza Margherita	14€
*Soupe du moment	18€
*Rillettes de poulet estragon <i>Poultry rillettes with tarragon</i>	15€
*Gnocchi gorgonzola AOP  <i>Gnocchi with Gorgonzola's cream</i>	23€
*Volaille yakitori, patates douces <i>Poultry with yakitori sauce, sweet potatoes</i>	23€
*Saumon au citron confit, riz de Camargue <i>Salmon with lemon confit, sautéed rice</i>	23€
*Le petit pot de chocolat noir « Andoa Valrhona » (Bio & Fairtrade), éclats de noisettes <i>"Valrhona" dark chocolate cream, roasted hazelnuts</i>	12€
*Crumble et sa compotée aux fruits de saison <i>Seasonal fruits stew crumble</i>	12€
*Salade de Fruits <i>Fresh Fruits Salad</i>	10€



HOTEL MERCURE PARIS 17 BATIGNOLLES

118 RUE DE TOCQUEVILLE-75017 PARIS

TÉLÉPHONE : 01 40 54 19 25

FAX : 01 45 72 49 06

E- MAIL

HA6S7@ACCOR.COM

<https://www.instagram.com/mercureparis17batignolles/>