

# **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*

### APÉROL SPRITZ (12cl)

Apérol, Prosecco, eau gazeuse

*Aperol, Prosecco, soda*

### LE SOLEIL DES BATIGNOLLES (25cl) 10€

Jus de fruits de la passion, mangue, ananas, banane, orange, pommes et sirop grenadine

*Passion fruit juice, mango, pineapple, banana, orange, apples and Grenadine syrup.*

## SÉLECTION DE VINS DE BOURGOGNE

<i>Vins blancs/White wines</i>	12,5 cl	75 cl
*Bourgogne Aligoté AOP Domaine de Mancey	7€	35€
*Chablis AOP Domaine de Vauroux	9,5€	50€
*Pouilly-Fuissé AOP Cuvée Vieilles Vignes Domaine Renaud		72€
*Meursault AOP Domaine Bitouzet Prieur		133€
*Chassagne-Montrachet 1 <sup>er</sup> 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€	36€
*Mercurey AOP Domaine du Meix Foulot	12,5€	68€
*Aloxe-Corton AOP Vieilles Vignes Domaine Cornu		115€
*Gevrey-Chambertin AOP Domaine G. Lignier		122€
<hr/> <i>Vin rosé/Rosé wine</i>	12,5 cl	75 cl
*Côtes de Provence AOP La Vie en Rose de Roubine	7€	35€

## CHAMPAGNES

	15 cl	37,5 cl	75 cl
*Tsarine Brut Premium	13€		55€
*Tsarine Brut Rosé	15€		65€
*Royal Champagne	16€		
(cassis, mûre, fraise des bois)			
*Laurent Perrier Brut		40€	
*Laurent Perrier La Cuvée			80€
*Laurent Perrier Brut Millésimé 2008			180€
*Grand Siècle par Laurent Perrier			290€

## BIÈRES/CIDRES

<i>Pression/Draught</i>	33 cl	50 cl
Heineken 1 <sup>er</sup> Bec	6.50€	9.90€
<i>Bouteille/Bottle</i>		
1664 Blonde (33 cl)	7€	
Affligem (30 cl)	7€	
Carlsberg (33 cl)	7€	
Desperados (33 cl)	7€	
Edelweiss (33 cl)	7€	
Grimbergen blonde (33 cl)	7€	
Pelforth brune (33 cl)	7€	
Heineken 0° (33cl)	7€	
Cidre Bio Sassy L'angélique (33cl)	8,5€	

## APÉRITIFS

Pastis 51 (2 cl)	5€
Ricard (2 cl)	5€
Martini Bianco ou Rosso (6 cl)	6€
Campari (6 cl)	6€
Saint-Raphaël Quina Ambré (6 cl)	8€
Noilly Prat (6 cl)	6€
Suze (6 cl)	6€
Apérol (6 cl)	6€
Porto rouge Sandeman Ruby (6 cl)	6€
Porto rouge Graham's Fine Tawny (6 cl)	7€
Porto white Sandeman (6 cl)	6€
Kir Bourgogne Aligoté (12 cl) <i>Crème de Cassis Cartron</i>	6€

## **GINS** (4 cl)

Gin Gibson's	8€
Gin Bombay Sapphire	9€
Gin Hendrick's	10€
Gin Generous Organic	13€
Gin Monkey 47	19€

## **RHUMS** (4 cl)

Rhum Bacardi Blanc Agricole Dillon	9€
Rhum Havana Club 3 ans	9€
Rhum Havana Club Anejo Especial	12€
Rhum Zacapa	15€
Rhum Don Papa Baroko	15€

## **TEQUILA** (4 cl)

Téquila Patron	15€
----------------	-----

## **VODKAS** (4 cl)

Vodka Wyborowa	8€
Vodka Absolut	9€
Vodka Grey Goose	10€

## **BOURBONS** (4 cl)

Jack Daniel's	9€
Four Roses	9€
Bulleit 95 Rye	12€

## **MALT WHISKIES** (4 cl)

Oban 14 ans	11€
Glenmorangie 10 ans	11€
Lagavulin 16 ans	11€
Cardhu 12 ans	11€
Aberlour Single Malt 10 ans Forest Réserve	13€

## **BLEND WHISKIES** (4 cl)

J&B rare	7€
William Lawson's	7€
Jameson	8€
Canadian Club	8€
Chivas Regal 12 ans	9€
Haig Clubman	9€

## **COGNACS** (4 cl)

Cognac Hennessy Fine de Cognac VSOP	11€
Cognac Hennessy Very Special	13€
Cognac Hennessy XO	15€

## **ARMAGNACS** (4 cl)

Armagnac Château de Laubade VSOP	9€
Armagnac Château de Laubade Hors d'Âge	11€

## **CALVADOS** (4 cl)

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

## **LIQUEURS** (4 cl)

Malibu Coco	8€
Cointreau	8€
Bailey's	8€
Manzana Verde	8€
Get 27	8€
Get 31	8€

## **EAUX-DE-VIE** (4 cl)

Framboise Sauvage Cartron	10€
Mirabelle Cartron	10€
Poire Williamine Morand	10€
Vieux Marc de Bourgogne des Hospices de Beaune	14€

## **SOFTS**

Coca-Cola Rouge-Cherry-Zéro (33 cl)	6€
Sprite (33 cl)	6€
Sirop de Fruits Monin (accompagnement 2 cl)	0,5€
Cerise-fraise-grenadine-menthe-pamplemousse-pêche-rancho lemon- Sucre de canne-orgeat	
Schweppes Indian Tonic - Agrum (25 cl)	6€
Fuzetea Pêche Gourmande (25 cl)	6€
Granini Jus/Nectars (25 cl)	6€
Pomme - tomate - orange - abricot - ananas - pamplemousse - fraise - goyave - Multi vitaminé - mangue - cranberry	
Fanta Orange (33 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€
ORGANICS by Red Bull (25cl)	7€
Tonic Water Bio - Ginger Ale Bio	
Mona citron vert Bio - pétillant pommes 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€

Infusions « Lipton »	4€
Fruits Rouges-Grand Sud-Verveine	

Thés « Palais des Thés »	4€
Thé du Hammam, Big Ben, Darjeeling Margaret's Hope, Goût Russe 7 Agrumes, Sri Lanka Saint-James, Thé des Lords, Thé Vert à la Menthe, Thé vert Sencha Ariake, Thé Detox scandinave, Thé Jardin tropical,	

## 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

**La journée commence bien !!!**



## ARDOISES

### ARDOISE SALÉE

19€

*Chorizo Cular Natural-Cular Natural Chorizo Spicy Sausage*

*Coppa Montagne Noire-Coppa Black Montain*

*Jambon Sec Serrano-Serrano Ham*

*Jambon de Bayonne Abotia-Bayonne Abotia Pork Ham*

*Cornichons, Oignons Blancs, Pain et Beurre*

*Gherkins, Onions, Bread and Butter*

### ARDOISE DE FROMAGES

16€

*Cantal Entre-Deux AOP/Entre-Deux Cantal*

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


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

*Reblochon de Savoie Fermier au Lait Cru AOP/*

*Farmhouse Raw Milk Savoie Reblochon*

*Pain et Beurre/Bread and Butter*

## ROOM SERVICE / LES BOCAUX

*Pizza Margherita	13€
*Gaspacho Andalou	12€
*Soupe de légumes verts « Détox »   	21€
<i>"Detox" Green vegetables soup</i>	
*Caviar d'aubergine   	14€
<i>Cold seasoned eggplant purée</i>	
*Parmigiana – Boeuf haché, aubergine, mozzarella 	23€
<i>Minced beef, eggplant, mozzarella</i>	
*Wok de légumes & tofu sésame   	23€
<i>Wok of vegetables &amp; tofu</i>	
*Blanquette de veau au riz complet & crème d'Isigny AOP	20€
<i>Veal stew with rice in jar</i>	
*Fricassée de volaille estragon, riz de Camargue 	23€
<i>Poultry fricassée with tarragon cream, sautéed rice</i>	
*Truite de Savoie au citron confit, riz de Camargue 	25€
<i>Trout with lemon confit, sautéed rice</i>	
*Crème vanille, amandes torréfiées	10€
<i>Custard cream, roasted almonds</i>	
*Panna cotta aux fruits de saison 	10€
<i>Mango panna cotta</i>	
*Le crumble et sa compotée aux fruits de saison	10€
<i>Flambéed banana with Rhum crumble</i>	
*Salade de Fruits	10€
<i>Fresh Fruits Salad</i>	



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](mailto:HA6S7@ACCOR.COM)

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

Plat végétarien : 

Plat vegan : 

Sans gluten : 