

COCKTAIL CRÉATION
DU MOMENT (15 cl)

12 €

LE VOUGEOT

Gin, liqueur Chambord, Champagne

Gin, Chambord liqueur, Champagne

COCKTAILS CLASSIQUES

12 €

MOJITO (12 cl)

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

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

MARGARITA (7 cl)

Téquila, Cointreau, citron vert

Tequila, Cointreau, lime

PIÑA COLADA (12 cl)

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

White Rum, dark Rum, pineapple juice, coconut

BATIGNOLLES (12 cl)

Cognac VSOP, Chartreuse verte, citron vert, sucre

Cognac VSOP, green Chartreuse liqueur, lime, sugar

APEROL SPRITZ (12 cl)

Aperol, Prosecco, eau gazeuse

Aperol, Prosecco, soda

BIEN-ÊTRE (25 cl) - 10 €

Jus de fraise, pomme, mangue, sirop d'orgeat

Strawberry, apple, mango juices, barley water

VINS

| Vin blanc / White wine | 12,5 cl | 75 cl |
|---|---------|-------|
| Bourgogne-Aligoté AOP Mancey | 6 € | 35 € |
| Chablis AOP Domaine de Vauroux | 8,5 € | 50 € |
| Pouilly-Fuissé AOP Domaine Renaud Cuvée Vieilles Vignes | | 72 € |
| Meursault AOP Domaine Bitouzet Prieur | | 133 € |
| Chassagne-Montrachet 1 ^{er} Cru AOP La Maltroie Domaine Jouard | | 172 € |
| Vin rouge / Red wine | 12,5 cl | 75 cl |
| Mâcon-Mancey AOP Domaine A. Dupuis | | 34 € |
| Morgon AOP Château de Pizay | 6 € | 36 € |
| Mercurey AOP Domaine du Meix Foulot | 11,5 € | 68 € |
| Aloxe-Corton AOP Vieilles Vignes Domaine Cornu | | 115 € |
| Gevrey-Chambertin AOP Domaine G. Lignier | | 122 € |
| Vin rosé / Rosé wine | 12,5 cl | 75 cl |
| Côtes de Provence AOP La Vie en Rose de Roubine | 6 € | 35 € |

CHAMPAGNES

| | | | |
|---|-------|---------|-------|
| | 15 cl | 37,5 cl | 75 cl |
| Tsarine Brut Premium | 12 € | | 55 € |
| Tsarine Brut Rosé | 14 € | | 65 € |
| Royal Champagne (cassis, mûre, fraise des bois) | 15 € | | |
| Taittinger Brut Réserve | | 40 € | 65 € |
| Taittinger Brut Millésimé | | | 75 € |
| Laurent-Perrier La Cuvée | | | 80 € |
| Grand Siècle par Laurent-Perrier | | | 290 € |

BIÈRES

Pression / Draught

Heineken 1^{er} bec

33 cl

6 €

50 cl

9 €

Bouteille / Bottle

1664 blonde (33 cl)

6,5 €

Affligem (30 cl)

6,5 €

Carlsberg (33 cl)

6,5 €

Desperados (33 cl)

6,5 €

Edelweiss (33 cl)

6,5 €

Grimbergen blonde (33 cl)

6,5 €

Pelforth brune (33 cl)

6,5 €

APÉRITIFS

Pastis 51 (2 cl)

5 €

Ricard (2 cl)

5 €

Martini Bianco ou Rosso (6 cl)

6 €

Campari (6 cl)

6 €

Noilly Prat (6 cl)

6 €

Suze (6 cl)

6 €

Apérol (6 cl)

6 €

Porto Rouge Sandeman Ruby (6 cl)

6 €

Porto White Sandeman (6 cl)

6 €

Kir Bourgogne-Aligoté (12 cl)

6 €

GIN S 4 cl

| | |
|---------------------|------|
| Gin Gibson's | 8 € |
| Gin Bombay Sapphire | 9 € |
| Gin Hendrick's | 10 € |
| Gin The Botanist | 13 € |

RHUMS 4 cl

| | |
|------------------------------------|------|
| Rhum Bacardi-Blanc Agricole Dillon | 9 € |
| Rhum Havana Club 3 ans | 9 € |
| Rhum Havana Club Anejo Especial | 12 € |
| Rhum Zacapa | 15 € |

TÉQUILA 4 cl

| | |
|----------------------|--------|
| Téquila Sauza Blanco | 8,50 € |
| Téquila Patron | 15 € |

VODKAS 4 cl

| | |
|------------------|------|
| Vodka Wyborowa | 8 € |
| Vodka Grey Goose | 10 € |

BOURBONS 4 cl

| | |
|---------------|-----|
| Jack Daniel's | 9 € |
| Four Roses | 9 € |

MALT WHISKIES 4 cl

| | |
|-----------------------------|------|
| Oban 14 ans | 11 € |
| Glenmorangie 10 ans | 11 € |
| Lagavulin 16 ans | 11 € |
| Cardhu 12 ans | 11 € |
| Yamazaki Single Malt 12 ans | 14 € |
| Couvreur Overaged 12 ans | 16 € |

BLEND WHISKIES 4 cl

| | |
|---------------------|-----|
| J&B Rare | 7 € |
| William Lawson's | 7 € |
| Jameson | 8 € |
| Canadian Club | 8 € |
| Chivas Regal 12 ans | 9 € |



COGNACS

4 cl

Cognac Hennessy Fine de Cognac VSOP 11 €

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 € |

E A U X - D E - V I E 4 cl

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

S O F T S

| | |
|--|-------|
| Coca-Cola rouge-Light-Zero (33 cl) | 5 € |
| Sprite (33 cl) | 5 € |
| Sirop de fruits Monin (accompagnement 2 cl) cerise-fraise-grenadine-menthe-pamplemousse-pêche-Rancho lemon sucre de canne-orgeat | 0,5 € |
| Finley pamplemousse, orange sanguine (25 cl) | 5 € |
| Schweppes Indian Tonic (25 cl) | 5 € |
| Fuzetea pêche gourmande (25 cl) | 5 € |
| Granini jus (25 cl) pomme-tomate-orange-nectar abricot-ananas-pamplemousse-fraise | 5 € |
| Fanta orange (33 cl) | 5 € |
| Orangina (25 cl) | 5 € |
| Jus d'orange ou citron frais pressé (20 cl) | 5,5 € |
| Red Bull Energy Drink (25 cl) | 6 € |

E A U X M I N É R A L E S

| | |
|-------------------------------|-----|
| Perrier (33 cl) | 4 € |
| Badoit Verte - Evian (50 cl) | 4 € |
| Badoit Verte - Evian (100 cl) | 5 € |

CAFÉS, THÉS, INFUSIONS

| | |
|---|-----|
| Café Nespresso simple | 3 € |
| Café Nespresso double | 4 € |
| Chocolat Monbana BIO | 4 € |
| Recettes Nespresso | 6 € |
| Infusions | 4 € |
| Fruits rouges, Tilleul, Grand Sud, Verveine | |
| Thé 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 | |

PETIT DÉJEUNER EXPRESS & CO

0,5 €

Au bar, un petit déjeuner en toute simplicité

Boisson chaude

Jus d'orange

Viennoiserie ou tartine

La journée commence bien !

ARDOISES

ARDOISE SALÉE

19 €

Chorizo Magno Natural, Lomo Bellota 100% Iberico, jambon sec Serrano,
jambon sec de porc noir de Bigorre, cornichons, oignons blancs, beurre, pain

Magno Natural chorizo spicy sausage, Lomo Bellota 100% Iberian ham, Serrano ham,

Bigorre black pork ham, gherkins, onions, butter, bread

ARDOISE DE FROMAGES

16 €

Cantal Entre-Deux AOP, Sainte-Maure de Touraine AOP, Saint-Nectaire Fermier AOP

Reblochon de Savoie Fermier au lait cru AOP, beurre, pain

Entre-Deux Cantal, Sainte-Maure de Touraine, farmhouse Saint-Nectaire,

farmhouse raw milk Savoie Reblochon cheese, butter, bread

CARTE ROOM SERVICE

| | |
|---|------|
| Gaspacho andalou verrine <i>Andalusian gazpacho in jar</i> | 12 € |
| Terrine de chevreuil aux cranberries verrine <i>Potted roe and cranberries terrine in jar</i> | 12 € |
| Salade de quinoa, boulgour et petits légumes verrine <i>Quinoa, bulgur and vegetables salad in jar</i> | 18 € |
| Parmentier de canard confit verrine <i>Confit duck Parmentier in jar</i> | 20 € |
| Saucisse de Morteau et lentilles verrine <i>Morteau sausage and lentils in jar</i> | 20 € |
| Marmite du pêcheur verrine <i>Fisherman's cooking pot in jar</i> | 23 € |
| Riz au lait aux zestes d'orange verrine <i>Rice pudding with orange zests in jar</i> | 10 € |
| Crème cacao verrine <i>Cocoa cream in jar</i> | 10 € |
| Salade de fruits <i>Fruits salad</i> | 10 € |



MERCURE PARIS 17 BATIGNOLLES
118, RUE DE TOCQUEVILLE - 75017 PARIS
Tél. : 01 40 54 19 25 - Fax : 01 45 72 49 06
E-Mail : HA6S7@accor.com

L'abus l'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.

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.