

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

---

<b>Vin blanc / White wine</b>	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	12 €	72 €
Meursault AOP Domaine Bitouzet Prieur	22,5 €	133 €
Chassagne-Montrachet 1 <sup>er</sup> Cru AOP La Maltroie Domaine Jouard		172 €
<b>Vin rouge / Red wine</b>	12,5 cl	75 cl
Mâcon-Mancey AOP Domaine A. Dupuis	6 €	34 €
Morgon AOP Château de Pizay	6 €	36 €
Mercurey AOP Domaine du Meix Foulot	11,5 €	68 €
Aloxe-Corton AOP Vieilles Vignes Domaine Cornu	19,5 €	115 €
Gevrey-Chambertin AOP Domaine G. Lignier		122 €
<b>Vin rosé / Rosé wine</b>	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<sup>er</sup> 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 €

## 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*

## ARDOISE VÉGÉTARIENNE

13 €

Aubergine grillée rondelles, mix de légumes confits marinés, poivron bicolore  
grillé mariné, salade de petits légumes et ananas, pain  
*Grilled aubergine slices, marinated vegetables confit mix, grilled marinated bicolor sweet  
pepper, vegetables and pineapple salad, 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.*