



MERCURE

HOTELS

EMBARQUEMENTS

PAR OÙ COMMENCER - TO START WITH

- PETITE DOUCEUR**    7€
Velouté de légume du jour à la crème aux herbes
Daily vegetables creamy velouté
- FRAÎCHEUR INSTANTANÉE**   9€
Saumon Gravlax, crème de coriandre acidulée
Gravlax salmon, coriander sour cream
- ŒUF MOLLO**    9€
Œuf mollet, piperade de poivrons, tuile parmesan
Soft-boiled egg, sweet pepper piperade with parmigiano tuile
- LES TROIS PETITS...**   9€
Assiette de charcuterie
Cold cuts board

DESTINATIONS

LA SUITE - TO FOLLOW

- BAR-BAR**   18€
Filet de bar, mousseline de patate douce, huile de fenouil
Sea bass fish fillet, sweet potatoe mousseline, fennel oil
- SALMONOTTO**   18€
Steak de saumon, risotto crémeux au parmesan, huile vierge
Salmon steak, creamy risotto with parmigiano cheese, virgin oil
- TAILLER UNE BAVETTE**   19€
Bavette, tombée d'échalotes au piment d'Espelette, frites
Beef flank steak, spicy shallot fondue sauce and french fries
- PASTA LA NOIX**   18€
Rigatoni, Sauce champignons Noix, Parmesan
Rigatoni pasta, Mushrooms sauce, Walnuts, Parmigiano cheese
- IL EST PANAIIS LE POULET ? ***  18€
Suprême de poulet, panais & carottes rôtis, sauce romarin et fruits secs
Chicken breast, parsnips and carrots roasted, rosemary and dried fruits sauce
- BURGER DI TATA ***  19€
Steak haché, sauce cheddar, mayonnaise piquillos, échalotes, frites
Beef burger, cheddar cheese sauce, piquillos mayonnaise, shallot, french fries

ESCALE

EN VOL - IN FLIGHT

- PIZZA FROMAGGI**   14€
Quatre fromages (parmesan, gorgonzola, mozzarella, chèvre)
Four cheeses (parmigiano, gorgonzola, mozzarella and goat cheese)
- PIZZA SPIANATA**  14€
Spianata calabra, mozzarella, parmesan
Spianata calabra (spicy cured sausage), mozzarella cheese, parmigiano cheese
- PIZZA REINE**  14€
Champignons, jambon, mozzarella
Mushroom, ham, mozzarella cheese

ATTERRISSAGES

LE MEILLEUR POUR LA FIN AND THE BEST TO FINISH

14€

Uniquement disponible le soir - Just available at dinner

BUFFET DE DESSERTS À VOLONTÉ ALL-YOU-CAN-EAT DESSERTS BUFFET

Fruits frais, tarte, gâteaux, laitage & fromage
Fresh fruits, pies, cakes, dairy & cheese

MENUS SOIR - DINNER

- Entrée + Plat ou Plat + Buffet desserts** 25€
Starter + Main course or Main course + Desserts buffet
- Entrée + Plat + Buffet desserts** 31€
Starter + Main course + Desserts buffet

MENUS MIDI - LUNCH

- Entrée + Plat ou Plat + Suggestion dessert** 25€
Starter + Main course or Main course + Dessert
- Entrée + Plat + Suggestion dessert** 31€
Starter + Main course + Dessert

MANGER COMME LE CHEF LE MIDI

EAT LIKE THE CHEF AT LUNCH

Chaque midi, au gré des envies et du marché, des suggestions d'entrées ou de desserts vous sont proposées suivant les produits, avec ou sans supplément sur les prix des menus.

Each lunch, depending on what's on the menu and what's from the market, we'll make suggestions based on the produce available, with or without a supplement on the menu prices.

MENU ENFANT

12€

Jusqu'à 12 ans - Until 12 years

- Steak haché frites ou Fish and chips + Buffet de desserts**
Boisson Soft au Choix
Beef patty french fries or Fish and chips + Dessert buffet
Soft drink of your choice

GARNITURES SUPPLÉMENTAIRES ADDITIONAL SIDES DISHES


5€


Frites, rigatoni, mousseline de patate douces, risotto, panais & carottes rôtis

French-fries, rigatoni, sweet potatoe mousseline, risotto, parsnip and carrots roasted

PRODUITS ALLERGENES: CONSULTEZ
L'INFORMATION DISPONIBLE A
L'ACCUEIL
ALLERGENIC PRODUCTS: CONSULT THE
INFORMATION AVAILABLE AT WELCOME DESK

TOUS NOS PRIX SONT EN EUROS
TTC SERVICE EN SALLE INCLUS
ALL OUR PRICES ARE IN EUROS INCLUDING TAX
AND SERVICE IN THE RESTAURANT ROOM

*Viandes d'origine 

*Meat are from 



Sans Gluten / Gluten Free



Végétarien / Vegetarian