

ON TRINQUE  
AVEC  
LES GRANDS !



MERCURE  
HOTELS



Ici nous avons décidé de bousculer les habitudes en matière de vin afin de se reconnecter avec les grands !

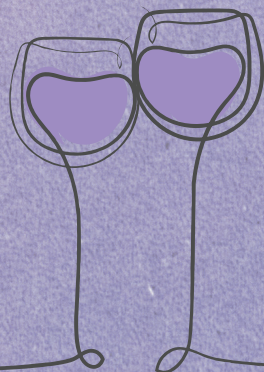
**L'idée ?**

Proposer des crus issus d'AOP prestigieuses à des prix justes.



Découvrez leurs profils gustatifs !

SCANNEZ-MOI!



## LES GRANDS BLANCS



### AOP CHABLIS - 2020

Domaine-Laroche Saint Martin  
100% Chardonnay  
*Vif & minéral*

8 39

### AOP CHÂTEAUNEUF DU PAPE - 2019

Clos de L'Oratoire des Papes  
Grenache Blanc, Bourboulenc, Clairette, Roussanne  
*Frais & minéral*

45

## LES GRANDS ROUGES



### AOP CROZES HERMITAGE L'ORIENTALE - 2020

Maison Ogier  
100% Syrah  
*Fruité & épicé*

32

### AOP PERNAND-VERGELESSES 1<sup>ER</sup> CRU BIO - 2019

Maison Champy  
100% Pinot Noir  
*Frais & soyeux*

9 48

### AOP FLEURIE BIO CHÂTEAU DES BACHELARD - 2019

Comtesse de Vazeilles  
100 % Gamay  
*Floral & juteux*

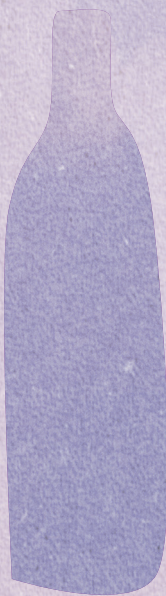
29

### AOP SAINT EMILION GRAND CRU - 2016

Château Capet Guillier  
Antoine Moueix  
85% Merlot, 15% Cabernet Franc  
*Aromatique & élégant*

11 55





*Nous nous engageons à promouvoir une alimentation équilibrée et à favoriser les achats responsables.*

*Parce que chaque geste compte, notre restaurant agit pour une hospitalité positive.*

*Tous nos prix sont en euros et TTC.*

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.*

*Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant.*

*BIO : Produits issus de l'agriculture biologique.*

*Ici, le durable c'est du sérieux !  
Cette carte est imprimée certifié PEFC.*

*Carafe ou verre d'eau gratuit sur demande.*



*Suivez-nous !*

