

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 ?

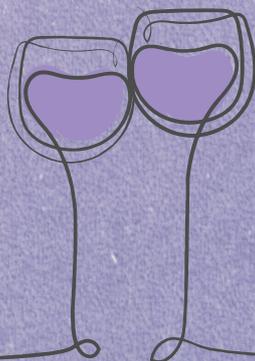
Proposer des crus issus d'AOP prestigieuses à des prix justes.



Découvrez leurs profils gustatifs !

SCANNEZ-MOI!





LES GRANDS BLANCS



15cl 75cl

AOP PERNAND-VERGELESSES - 2020 48

Maison Champy
100% Chardonnay
Rond, Fraîcheur, Agrume & Floral

AOP MENETOU SALON - 2021 39

Joseph Mellot - La Bardine
100% Sauvignon
Minéral, Floral & Fruité

AOP CHABLIS 1^{ER} CRU - 2022 10 45

L'Essence des Climats - Domaine Laroche
100% Chardonnay
Frais, Vif & Minéral

LES GRANDS ROUGES



15cl 75cl

AOP CROZES HERMITAGE CUVÉE DOMAINE - 2020 42

Domaine des Combats
100% Syrah
Poivré & Fruités

AOP SAINT AMOUR BIO COMTESSE DE VAZELLES - 2020 48

Château des Bachelards
100 % Gamay
Floral, Fraîcheur & Soyeux

PESSAC LEOGNAN - 2015 11 50

Château Haut-Bergey
Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot
Sucré & Intense

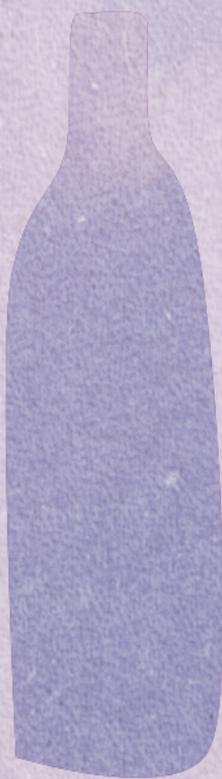
SAINT EMILION GRAND CRU - 2019 45

Antoine Moueix - Tour de Capet
Merlot, Cabernet Franc
Fruité & épicé

PERNAND-VERGELESSES 1^{ER} CRU LES VERGELESSES - 2019 13 60

Maison Champy
100% Pinot Noir
Florale, Fraîcheur, Minéral & Épicé





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 !

