



*Le Chef de Cuisine, Aurélien Banchereau  
Et l'équipe du Mercure Majestic  
Vous souhaitent la Bienvenue et « Un bon Appétit » !*

*Le Restaurant vous accueille tous les jours  
De 12h30 à 14h00 et de 19h30 à 21h30*

*« Plaisir et Gourmandise »*

« Les plats faits maison sont élaborés sur place à partir de produits bruts. »



**Nous avons choisi de confectionner toutes nos recettes et préparations selon le Décret N° 2014-797,  
Du 11 juillet 2014, relatif à la mention « FAIT MAISON » dans les établissements de restauration commerciale  
Ou de vente à emporter de plats préparés ; selon la définition et signalé par le logo suivant :**

**Nos préparations sont susceptibles de contenir ou d'avoir été en contact avec des éléments éventuellement allergènes.  
En plus de nos bouillons et infusions, nous utilisons des jus et fonds de viandes et poissons déshydratés.  
Nous vous invitons à nous informer de toute allergie ou intolérance alimentaire.**

# Menu Majestic à 45 €

(Non inclus dans l'offre « Passeport Gourmand »)

*Gravlax de Cabillaud à la Coriandre,  
Pomme au Yuzu et Langoustines grillées*

*Ou*

*Fumé de Caille saisie aux Algues confites,  
Ganache de foie gras au Cajou*

\*\*\*

*Bar en filet sur galet, Bouillon iodé à la Verveine,  
Légumes de saison*

*Ou*

*Rôti de Lotte aux épices douces,  
Carottes Confites à l'orange et gingembre*

*Ou*

*Bœuf du Pays poêlé au jus corsé de Lambig,  
Pommes de Terre aux Coques*

*Ou*

*Cœur de Ris de Veau poêlé à la sarriette,  
Céleri au lait Ribot*

\*\*\*

*Paris-La Baule « Terminus » au Caramel salé*

*Ou*

*Délice glacé à l'orange sanguine, chocolat blanc et marron*

Prix net Service Compris, hors boissons  
Majoration de 15% en room service

 *Produit régional*

 *Plat équilibré*

 *Sans Gluten*

## *Pour commencer*

### *Les « Grignotises »:*

*Bouchées gourmandes pour accompagner un verre de vin (en supplément)* 7.50€

*Huitres Pleine Mer de Bretagne N°3*

*Les 6* : 14.00€



*Les 9* : 21.00€



*Les 12* : 28.00€

*Gravlax de Cabillaud à la coriandre,  
Pomme au Yuzu et Langoustines grillées*

16.00€



*Fumé de Caille saisie aux Algues confites,  
Ganache de foie gras au Cajou*

16.00€



*Bisque de Crustacés, Croûtons frottés à l'Ail et Rouille légère*

12.50€



*Entrée du jour*

9.50€



*Prix net Service Compris, hors boissons  
Majoration de 15% en room service*

## Les Plats

*Bar en filet sur galet, Bouillon iodé à la Verveine,  
Légumes de saison*

26.50€



*Rôti de Lotte aux épices douces,  
Carottes Confites à l'orange et gingembre*

28.00€



*Bœuf du Pays poêlé au jus corsé de Lambig,  
Pommes de Terre aux Coques*

26.50€



*Cœur de Ris de Veau poêlé à la Sarriette,  
Céleri au lait ribot*

28.00€



*Poisson ou Viande du jour*

16.50€

*Prix net Service Compris, hors boissons  
Majoration de 15% en room service*

## Côté Brasserie

<i>Omelette du Chef, Pommes de Terre Grenailles et Salade verte</i>		13.50€
<i>« Linguini » au Saumon et Crémeux d'échalotes au vin blanc, Légumes de saison</i>	15.50€ (en L)	18.50€ (en XL)
<i>« Linguini » au Pesto d'Épinards, Légumes de saison</i>	13.90€ (en L)	16.00€ (en XL)
<i>Burger Feuilleté au Lard grillé et Moutarde, Pommes de Terre Grenailles</i>		15.90€

Soucieux de la sécurité alimentaire, nous vous informons conformément au décret Ministériel au 2002-17/12/02,  
De l'origine des viandes bovines servies dans notre restaurant.

**Naissance**  
France  
Allemagne  
Hollande

**Elevage**  
France  
Allemagne  
Hollande

**Abattage**  
France  
Allemagne  
Hollande

*Prix net Service Compris, hors boissons  
Majoration de 15% en room service*

## Les Fromages

*Fromages affinés, Pain Muesli et Confiture « Pomme-Tatin »* 9.50€

## Les Desserts

*Paris-La Baule « Terminus »* 11.00€ 

*Délice glacé à l'orange sanguine, Chocolat blanc et Marron* 11.00€

*Dacquoise au Curcuma et Vanille, Gianduja et Coco* 12.50€

*Tartine de Muesli perdue, Poire au Dulcey* 12.50€

*Café Gourmand du Ruban Bleu* 12.00€

*Dessert du Jour* 9.50€

*Prix net Service Compris, hors boissons  
Majoration de 15% en room service*

# Menu enfant

11.00€ : Deux plats

14.00€ : Trois plats

*Chouquettines et légumes croquants, Crème fromagère*

\*\*\*

*Poisson du jour aux petits Légumes*

*Ou*

*Burger à la sauce Cocktail, Pommes de Terre Grenailles*

\*\*\*

*Crèmeux au Chocolat et Banane*

*Ou*

*Duo de glaces, coulis de Caramel*

*Prix net Service Compris, hors boissons  
Majoration de 15% en room service*