



*Nous proposons également des repas de groupes, séminaires ou banquets sur demande auprès de notre service commercial.*

✉ [service.commercial@mercure-vannes.fr](mailto:service.commercial@mercure-vannes.fr)

*Ouvert du Lundi au Vendredi Midi et Soir  
12h00-14h00 19h00-21h30*



02 97 40 63 09



[www.mercure-vannes.fr](http://www.mercure-vannes.fr)



[mercure\\_vannes](https://www.instagram.com/mercure_vannes)

*"La Brasserie Edgar joue les funambules en vous proposant une cuisine juste, qui conserve subtilement l'équilibre entre authenticité et spontanéité, tradition et modernité, amour des produits locaux et de saison."*



## *Apéritifs*

<i>Pastis/Ricard</i>	2,5cl	3.50€
<i>Martini Blanc / Rouge</i>	5cl	5.00€
<i>Kir Breton</i>	12cl	4.00€
<i>Kir Vin Blanc</i>	12cl	5.00€
<i>Kir Pétillant</i>	12cl	7.50€
<i>Suze</i>	5cl	5.00€
<i>Porto Blanc / Rouge</i>	5cl	5.00€
<i>Pineau des Charentes / Chouchen</i>	5cl	5.00€
<i>Coupe de Champagne</i>	12cl	13.00€
<i>Gin Gordon / Vodka Eristoff</i>	4cl	8.00€
<i>Whisky Jameson / Cachaça</i>	4cl	8.00€
<i>Supplément Soda</i>		3.00€
<i>Côtes de Gascogne</i>	12cl	5.00€

## *Bières Pression*

<i>Lancelot Blonde 4.8°</i>	25 cl	3.50€
	50cl	6.00€
<i>Leffe 6.2°</i>	25cl	5.00€
	50cl	8.00€
<i>Bière du Moment</i>	25cl	4.50€
	50cl	8.00€

## *Bières Bouteilles*

<i>Chimay Bleue 9°</i>	6.00€
<i>Kwak 8°</i>	6.00€
<i>Lagunitas IPA 6°</i>	6.00€
<i>Desperados 5.9°</i>	6.00€
<i>Blanche Hermine 4°</i>	6.00€
<i>Heineken 0°</i>	5.00€
<i>Cuvée des Trolls 7°</i>	6.00€



## *Eaux*

<i>Plancoët Plate</i>	50cl	3.50€
	1L	6.00€
<i>Plancoët Fines Bulles</i>	50cl	3.50€
	1L	6.00€
<i>San Pellegrino</i>	50cl	4.00€
	1L	7.00€

## *Whiskys*

<i>Lagavulin (16 ans)</i>	4cl	14.00€
<i>Jack Daniel's</i>	4cl	10.00€
<i>Oban (14 ans)</i>	4cl	12.00€
<i>Aberlour (10 ans)</i>	4cl	12.00€
<i>Chivas (12 ans)</i>	4cl	10.00€

## *Cocktails 9.00€*

*Gin Tonic*  
*Cocktail du Moment*  
*Cosmopolitain*  
*Sunrise / Sex on the Beach*  
*Aperol / Campari Spritz*

## *Soft*

<i>Coca, Coca zéro, Orangina 33cl</i>	4.00€
<i>Perrier 33cl</i>	4.00€
<i>Jus de Fruits 25cl</i>	4.00€
<i>Limonade</i>	4.00€
<i>Fuze Tea 25cl</i>	4.00€
<i>Cocktail de Jus de fruits</i>	6.00€

## Nos Planches ( à partager )

Planche Charcuterie	17,00€
Planche Mixte	24,00€



## Entrées

Petit Tataki de Thon, Chantilly au Wasabi, Légumes Croquants	12,00€
Petite Salade Niçoise (haricots vert, pommes de terre, olives noires, œuf dur, thon)	8,00€
Rillettes de Maquereaux à l'Estragon	9,00€
Rillettes Pulled Pork (effiloché de porc) à la Moutarde à l'Ancienne	8,00€
Soupe de Poissons Bretonne, Croûtons, Rouille au Kari Gosse	10,00€
Huitres du Golfe N°3 les Belles d'Irus par 3,6,9,12	5,50€/11€/16,50€/22€
Petite Assiette de Charcuterie et ses Condiments	9,00€

## Côté Mer

Filet de Dorade Royale, Tagliatelles de Carottes, Wok de Shitake, Pesto de Coriandre	23,00€
Grand Tataki de Thon, Chantilly au Wasabi, Légumes Croquants	24,00€
Retour de Pêche, Ecrasé de Pommes de Terre, Petits Légumes, Beurre Blanc Vanillé	17,00€
 Curry de Légumes, Pesto de Coriandre., Riz Basmati	15,00€
Grande Salade Niçoise (Haricots Vert, Pommes de terre, olives noires, œuf dur, thon)	16,00€

## Côté Terre

Suprême de Pintade, Cuisson Basse Température, Curry de Légumes au Lait de Coco, Riz Basmati	20,00€
Joue de Porc Braisée au Cidre, Carottes et Tagliatelles fraîches	16,00€
Brochette d'Onglet de Bœuf, Frites Maison, Sauce Poivre ou Bleu	16,00€
Burger (Boeuf ou Poulet), Cheddar, Oignons, Tomates Cantal, Frites Maison (+1,50€ Supplément Bacon)	17,00€
Tartare de Bœuf au Couteau, Frites Maison	18,00€
Andouillette Argoat à la Ficelle, Sauce Moutarde à l'Ancienne, Ecrasé de Pommes de Terre	18,00€

## Desserts

Tiramisu Breton au Kremmig ( pommes rôties, Caramel Beurre Salé, Palet Breton )	10.00€
Crème Brûlée du Moment	8,00 €
Melba de Fruits de Saison	7,00 €
Cœur Coulant au Chocolat, Caramel au Beurre Salé,	9.00€
Chantilly	
Trilogie de Financiers aux Fruits Frais	9.00€
Café Gourmand	9.00€
Assiette de Fromages	8.00€

## Crèmes Glacées et Sorbets

**1 Boule : 3.00€**

**2 Boules : 5.00€**

**3 Boules : 7.00€**

### Crèmes Glacées :

Vanille Bourbon de Madagascar  
Chocolat Cacao du Brésil  
Caramel Beurre Salé de Guérande  
Café de Colombie  
Yaourt de Saint Malo  
Rhum Raisin Saint James

### Sorbets :

Fraise Senga  
Citron Vert du Mexique  
Framboise Bio  
Noix de Coco



## Rhums

Don Papa	4cl	10.00€
Diplomatico	4cl	11.00€
Kraken	4cl	10.00€



## Boissons Chaudes

Café	2.00€
Décaféiné	2.10€
Double Espresso	4.00€
Café Crème	3.20€
Thé / Infusion	4.00€

## Digestifs

Cognac	4cl	8.00€
Armagnac	4cl	8.00€
Calvados	4cl	8.00€
Poire Williams	4cl	8.00€
Get 27/31	4cl	7.00€
Bailey's	4cl	7.00€
Limoncello	4cl	6.00€

## Menu Edgar 28.00€



Menu valable uniquement le soir

Rillettes Pulled Pork (effiloché de porc) à la Moutarde à l'Ancienne

ou

Rillettes de Maquereaux à l'Estragon



Brochette d'Onglet de Bœuf, Frites Maison,  
Sauce Poivre ou Bleu

ou

Retour de Pêche, Ecrasé de Pommes de Terre, Petits Légumes,  
Beurre Blanc Vanillé



Crème Brûlée du Moment

ou

Melba de Fruits de Saison

## Menu du Chef 35.00€



Menu valable uniquement le soir

Petit Tataki de Thon, Chantilly au Wasabi, Légumes Croquants

ou

Soupe de Poissons Bretonne, Croûtons, Rouille  
au Kari Gosse et Fromage Râpé



Suprême de Pintade, Cuisson Basse Température,  
Curry de Légumes au Lait de Coco, Riz Basmati

ou

Filet de Dorade Royale, Tagliatelles de Carottes, Wok de  
Shitake, Pesto de Coriandre



Au Choix dans les Desserts de la Carte

## Menu Enfant 9.00€



Steak Haché / Tenders de Poulet / Poisson

Frites Maison ou Ecrasé de Pomme de Terre

Boule de Glace

Sirop à l'Eau

## Vins Blanc

	50cl	75cl	VERRE
<b>VAL DE LOIRE</b>			
Muscadet Sevre et Maine/Lie	14€	18€	4€
Menetou-Salon Clément		36€	6e
Pouilly Fumé J.Mellot		44€	
<b>ALSACE</b>			
Gewurztraminer		36e	
<b>BOURGOGNE</b>			
Petit Chablis		36€	7€
Mercurey		48€	
<b>SUD-OUEST</b>			
Côte de Gascogne (doux)	25€		5e

## Vins Rouge

	50cl	75cl	VERRE
<b>VAL DE LOIRE</b>			
St Nicolas de Bourgueil Jamet		26€	6€
Chinon les Gravieres Couly	20€	26€	6€
Menetou-Salon Clément		38€	
<b>COTES DU RHONE</b>			
Crozes Hermitage Cuilleron		38€	
Cotes du Rhone Magneraie	20€	26€	5€
<b>BOURGOGNE</b>			
Pinot noir		38e	7€
Aloxe Corton M Juillot		66€	
<b>BORDEAUX</b>			
St Emilion La chapelle		42e	
Medoc Chateau david		32e	6e
<b>LANGUEDOC</b>			
Pic Saint Loup Les Hortenses bio		32€	7€

## Vins Rosé

	50cl	75cl	VERRE
Chinon Rosé	16€		5.00€
Provence Gavoty		35€	
Lubéron	16€	20€	4€

## Les Bulles

Champagne Nicolas F. Reserve	65€	13€
Saumur Bouvet Saphir	28€	7€
Bolée D'Armorique	12e	4e