

FRAIS & DÉSALTÉRANT FRESH & COOLING

Carafe ou verre d'eau gratuit sur demande
Free carafe or glass of water on request

	cl	€		cl	€
Vittel	50	3,50	Red Bull	25	4,50
Vittel	100	5	Fuze tea pêche	25	4,50
San Pellegrino	50	3,50	Supplément Sélection		0,30
San Pellegrino	100	5	Sirops «Monin»		
Perrier	33	4	Sirop à la Vichy Célestins	3	
Coca-Cola / Light / Zéro	33	4,50	Jus de tomate, orange ou pomme	25	5
Fanta orange, Sprite	25	4,50	Nectar de pamplemousse rose, ananas, fraise, abricot	25	5
Orangina	25	4,50			
Schweppes Indian Tonic	25	4,50	Jus d'orange frais pressé	20	5
Schweppes Agrum	25	4,50			

CHAUD & GOURMAND HOT & COMFORTING

	€		€
Expresso	2	Cappuccino, Latte Macchiato	5
Double Expresso	3	Chocolat Commerce Equitable Monbana (AB) BIO	3,50
Ristretto	2		
Infusions Le Palais des Thés	3,50	Thé Le Palais des Thés	3,50
<i>L'Herboriste n°108 : mélange relaxant : verveine, orange et menthe</i>		<i>Big Ben : mélange de thés noirs du Yunnan et d'Assam, doux et tonique, rond et épice</i>	
<i>Jardin Tropical : mélange solaire et gourmand : mangue, ananas, papaye et pêche (sans théine)</i>		<i>Darjeeling : thé noir des plateaux himalayens, boisé et fruité</i>	
<i>Détox Scandinave BIO : bouleau, argousier, cranberry et myrtille (sans théine)</i>		<i>Thé des Lords : un grand classique des thés noirs parfumés Earl Grey, aux notes puissantes de bergamote</i>	
		<i>Thé russe 7 agrumes : thé noir aux parfums zestés</i>	
		<i>Thé vert à la menthe : thé vert de Chine parfumé à la menthe douce</i>	

LE SAVIEZ VOUS ?

Commandé par la Compagnie Fermière, le centre thermal des Dômes a été construit en 3 ans sous la conduite des architectes Charles Lecoeur et Lucien Woog assistés de l'architecte de la Compagnie Fermière Gustave Simon.

L'inauguration a eu lieu le 31 mai 1903.

L'ensemble est imposant : 170 mètres de long et 165 de large.

Un dôme coiffe le pavillon central.

La façade qui donne sur le hall des sources est orné de céramiques en grès flammé à décor aquatique

L'ensemble mêle le style romano byzantin et Art nouveau.

Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant.
Allergenic products: consult information available at the restaurant reception.

Nous nous engageons à promouvoir une alimentation équilibrée, à favoriser les achats responsables et à développer des filières d'achats responsables. Parce que chaque geste compte, notre restaurant agit pour une hospitalité positive. We undertake to promote a balanced diet and foster responsible purchasing. Because every gesture counts, our restaurant promotes positive hospitality.

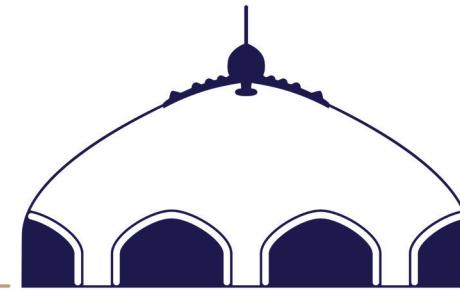
TOUS NOS PRIX SONT EN EUROS ET TTC - Prices in Euros - Incl. Tax

Ici, le durable c'est du sérieux ! Cette carte est imprimée sur du papier certifié PEFC.
We are serious about sustainability! This card is printed on PEFC-certified paper.



PLANET 21, ce sont les 21 engagements pris par ACCOR en faveur du développement durable. Mercure s'engage à promouvoir une alimentation équilibrée, et à développer des filières d'achats responsables.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.
ALCOHOL ABUSE IS DANGEROUS FOR YOUR HEALTH. TO BE CONSUMED IN MODERATION.



— BRASSERIE — LES DÔMES

DEPUIS 2019
BRASSERIE À LA VICHYSSOISE



ici, le durable c'est du sérieux ! Cette carte est imprimée sur du papier certifié PEFC.

*Écrivons ensemble
notre histoire...*

OUVERT DU LUNDI AU DIMANCHE DE 12H À 14H30 ET 19H À 22H30

ALLUME PAPILLES OFF TO A GOOD START

€	
Tomate farcie au chèvre frais. 	12
Concombre & crème montée au basilic	
Tomato with fresh goat cheese. Cucumber & basil cream	
Salade Lyonnaise, salade frisée, lard fumé, gésiers, croûtons, œuf poché. Vinaigrette à l'huile de noisette 	9
Lyonnaise salad : salad, bacon, gizzard, crouton, poached egg. Hazelnut oil sauce	
Soupe froide de carottes à l'eau de Vichy & gingembre. 	14
Tartine de tartare d'écrevisses	
Cold carrot soup with Vichy water & ginger. Crayfish tartare tartine	
Burrata à l'huile d'olive, pousses de roquette & tomates. 	14
Vinaigre balsamique & sirop d'érable	
Burrata, rocket baby leaves & tomatoes. Balsamic vinegar and maple syrup	
Terrine de campagne de notre région. 	12
Confit d'échalotes tiède & mesclun à l'huile de noix	
Pâté & warm shallots confit. Baby leaves & nuts oil	

EN SOLO OU À PARTAGER ALONE OR TO SHARE

€	
La végétale 	16
Beignets de légumes, sauce au fromage blanc et ciboulette, salade verte	
Vegetable plate (vegetable fritters, cottage cheese & chives sauce, green salad)	
L'Auvergnate	21
Planche de charcuteries et fromages d'Auvergne, salade à l'huile de noix	
Auvergne and nearby areas cold cuts and cheeses	
La craquante	19
Sticks de mozzarella, samoussas aux légumes, calamars à la romaine	
& sauce fromagère aux herbes fraîches	
Mozzarella sticks, vegetables samossa, calamari roman style & herbal cheese sauce	

EN DIRECT DES CASSEROLES DU CHEF HOT STUFF

€	
Andouillette grillée 5A, sauce au bleu de Laqueuille, riz basmati et tomate rôtie à l'estragon 	20
Grilled andouillette, blue cheese sauce, roasted tomato & basmati rice	
Pièce du boucher (VBF 180g) ju réduit à la gentiane. 	22
Frites & salade verte	
Butcher's cut & gentian sauce, French fries & green salad	
Pavé de sandre rôti, crème de girolles & écrasé de pomme terre à l'ail doux 	20
Snacked zander & girolles cream. Mashed potatoes with sweet garlic	
Linguine aux gambas grillées, jus de crustacés et tomates confites 	19
Gambas linguine, shellfish sauce & dried tomatoes	

€	
Œufs brouillés au bacon fumé, aux épinards & mouillettes 	14
Scrambles eggs with bacon & spinach	
Assiette de légumes farcis en végétal, tomates, courgettes et pommes de terre 	15
Stuffed vegetable in a vegetarian style	

TOUT UN FROMAGE CHEEEESE

€	
Chariot de fromages d'Auvergne et de nos régions	10
Auvergne Farmhouse cheese and nearby areas trolley	

Faisselle de fromage blanc sucre ou miel ou confiture ou condiments
Cottage cheese (sugar or honey or jam or condiments)

TOUT EN DOUCEURS SWEET TOOTH

€	
Crème brûlée à la pomme verte & Manzana 	8
Green apple & Manzana crème brûlée	
Coupe de fruits rouges, sirop à la pastille de Vichy & sorbet fraise 	8
Red fruits cup, Vichy pastille syrup & strawberry sorbet	
Pavlova au melon et pastèque, crème légère à la fève Tonka 	7
Watermelon & melon Pavlova, Tonka bean cream	
Profiteroles Auvergnate, crème glacée à la noix, 	8
sorbet myrtille & sauce chocolat	
Auvergne's Profiterole, nuts ice cream & blueberry sorbet, chocolate sauce	
Pana cotta Pina colada 	9
Pina colada Pana cotta	
Café ou thé gourmand	10
Gourmet coffee ou tea	
Glaces et sorbets, 2 boules au choix, crème chantilly	8
Ice creams and sorbets, 2 scoops to choose, whipped cream	

CHAMPAGNE CHAMPAGNE

	cl	€		cl	€
Laurent Perrier	12,5	9	Tsarina Premium Brut	12,5	8,50
Laurent Perrier	37,5	32	Tsarina Premium Brut	75	49
Laurent Perrier	75	55	Laurent Perrier Brut	75	69
			Millésimé		

APÉRITIFS APERITIFS

	cl	€		cl	€
Ricard	2	4,50	Porto rouge Sandeman Ruby	6	5
Pastis 51	2	4,50	Suze	2	5
Martini bianco ou rosso	6	5	Kir au bourgogne blanc	12,5	5
Campari	6	5	Kir royal au champagne	12,5	9,5

BIÈRES BEERS

	cl	€		cl	€
Heineken pression	15	3,5	Desperados	33	6
	25	5	Arômes de tequila, subtiles notes d'agrumes & de citron		
	50	8			
Mort Subite Kriek	33	6	La Saint'Oy	33	6
Gourmand de la cerise associé à l'acidulé du lambic			Blonde, blanche ou ambrée brasserie régionale et artisanale		

CIDRE CIDER

	cl	€
Cidre SASSY de Normandie	33	5

PLATS VÉGÉTARIENS 

LES PLATS «FAITS MAISON» SONT ÉLABORÉS SUR PLACE À PARTIR DE PRODUITS BRUTS
“HOME MADE” DISHES ARE PREPARED FROM RAW INGREDIENTS ON-SITE 

PRIX TTC NETS SERVICE COMPRIS
NET PRICES VAT AND SERVICE CHARGE INCLUDED