

FRAIS & DÉSALTÉRANT FRESH & COOLING

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

	cl	€		cl	€
Evian	50	3,50	Red Bull	25	4,50
Evian	100	4,50	Fuze tea pêche	25	4,30
Badoit	50	3,50	Supplément Sélection Sirops «Monin»		0,30
Badoit	100	4,50	Sirop à l'eau		2,50
Perrier	33	4	Sirop à la Vichy Célestins		3
Coca-Cola / Light / Zéro	33	4,50	Jus de tomate, orange ou pomme	25	4,50
Fanta orange, Sprite	33	4,50	Nectar de pamplemousse rose, ananas, fraise, abricot	25	4,50
Orangina	25	4,50	Jus d'orange frais pressé	20	5
Schweppes Indian Tonic	25	4,50			
Schweppes Agrum	25	4,50			

CHAUD & GOURMAND HOT & COMFORTING

	€		€
Espresso	2	Thé Le Palais des Thés	3,50
Double Espresso	3	<i>Big Ben</i> : mélange de thés noirs du Yunnan et d'Assam, doux et tonique, rond et épicé	
Ristretto	2	<i>Margareth's hope darjeeling</i> : thé noir d'Inde aux notes florales et fruitées	
Cappuccino, Latte Macchiato	5	<i>Goût russe 7 agrumes</i> : thé noir aux parfums zestés	
Infusions Le Palais des Thés	3,50	<i>Saint-James</i> : thé noir du Sri Lanka, puissant et corsé aux notes presque chocolatées	
<i>L'Herboriste n°108</i> : mélange relaxant : verveine, orange et menthe		<i>Thé des Lords</i> : un grand classique des thés noirs parfumés Earl Grey, aux notes puissantes de bergamote	
<i>Jardin Tropical</i> : mélange solaire et gourmand : mangue, ananas, papaye et pêche (sans théine)		<i>Thé du Hammam</i> : thé vert gourmand et fruité évoquant la datte verte, la fleur d'oranger, la rose et les fruits rouges	
<i>Détox Scandinave BIO</i> : bouleau, argousier, cranberry et myrtille (sans théine)		<i>Thé vert à la menthe</i> : thé vert de Chine parfumé à la menthe douce	

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.

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








— BRASSERIE — LES DÔMES

DEPUIS 2019
BRASSERIE À LA VICHYSOISE



Écrivons ensemble
notre histoire...

ALLUME PAPILLES OFF TO A GOOD START

	€
Vichyssoise à l'eau de Vichy Célestins, 	9
servie chaude ou froide, à la demande Classic Vichyssoise leek and potato soup cooked in Vichy water, served cold, or hot on request	
Asperges vertes sauce mimosa et tuile de parmesan 	12
Green asparagus with mimosa sauce, parmesan biscuit	
Tartare de thon albacore, crumble de sésame noir 	13
Tuna tartare, black sesame seed crumble	
Croustade à la fourme d'Ambert, poire et bacon, salade verte 	14
Fourme d'Ambert pie, pear and bacon, green salad	
Tartelette à la ricotta, jambon de Parme et tomates confites 	12
Ricotta tartlet, Parma ham and sundried tomato	

EN SOLO OU À PARTAGER ALONE OUR TO SHARE

	€
Beignets de légumes, sauce au curry et salade verte 	15
Vegetable fritters, curry sauce & green salad	
Planche du Bognat aux fromages et charcuteries d'Auvergne, salade à l'huile de noix	18
Auvergne and nearby areas cold cuts and cheeses	





EN DIRECT DES CASSEROLES DU CHEF HOT STUFF

	€
Steak de faux-filet de bœuf VBF 180g, sauce moutarde de Charroux, frites et salade 	22
Beef sirloin steak VBF 180g, mustard sauce, French fries and green salad	
Foie de veau au vinaigre de cidre, râpé de pommes de terre et carottes glacées 	20
Veal liver in vinegar cider, grated potatoes and roasted carrots	
Ombre chevalier rôti, beurre blanc, riz basmati aux petits légumes 	20
Roasted Arctic char, white butter sauce, basmati rice with vegetables	
Fagottini au jambon cru, jus aux morilles et copeaux de grana padano	15
Cured ham fagottini, morel sauce and grana padano shavings	
Omelette à la truffe et aux pommes de terre rissolées, salade verte 	15
Truffle and fried potatoes omelet, green salad	
Fish & chips de dos de cabillaud sauce fromagère et salade fraîcheur à la tomate et au maïs 	18
Cod fish and chips, cheese sauce and fresh salad with tomato and corn	
Tartare de bœuf Charolais à l'andalouse, frites et salade verte 	19
Andalusians Charolais beef tartare style, French fries and green salad	

TOUT UN FROMAGE CHEESE

	€
Chariot de fromages d'Auvergne et de nos régions Farmhouse cheese from Auvergne and nearby areas trolley	9
Faisselle de fromage blanc (sucre ou miel ou confiture ou condiments) Cottage cheese (sugar or honey or jam or condiments)	5

TOUT EN DOUCEURS SWEET TOOTH

	€
Tiramisu à l'orange et Grand Marnier 	9
Orange and Grand Marnier Tiramisu	
Crumble pomme-rhubarbe 	8
Apple and rhubarb crumble	
Sublime au chocolat, coque craquante et mousse au chocolat noir, speculoos et gelée de mangue	11
Chocolate mousse in chocolate shell, speculoos and mango jelly	
Baba au rhum à la banane caramélisée, Oréo concassé et crème chantilly 	8
Rum baba with caramelized banana, Oreo and whipped cream	
Crème brûlée à la pastille de Vichy 	7
Crepe brulee with Vichy pastels	
Café ou thé gourmand	9
Gourmet coffee ou tea	
Glaces et sorbets, 2 boules au choix, crème chantilly	7
Ice creams and sorbets, 2 balls of your choice, whipped cream	

CHAMPAGNE CHAMPAGNE

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

APÉRITIFS APERITIFS

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

BIÈRES BEERS

	cl	€		cl	€
Heineken pression	15	3,50	Desperados	33	6
	25	4,50	Arômes de téquila, subtiles notes d'agrumes & de citron		
	50	7,50			
Mort Subite Kriek	33	6	La Saint'Oy	33	5,80
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