



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

✉ service.commercial@mercure-vannes.fr

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



02 97 40 63 09



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>Lillet Blanc</i>	5cl	5.00€
<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 / Vodka /Rhum</i>	4cl	7.00€
<i>Whisky /</i>	4cl	7.00€
<i>Supplément Soda</i>		3.00€

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>Desperados 5.9° 33cl</i>	6.00€
<i>Blanche Hermine 4° 33cl</i>	6.00€
<i>Heineken 0° 33cl</i>	5.00€
<i>La Bière de Groix, locales et artisanales, selection 33cl</i>	7.00€



Rhums

<i>Hechicera</i>	4cl	11.00€
<i>Diplomatico</i>	4cl	11.00€

Eaux

<i>Plancoët Plate</i>	50cl	3.50€
	1L	6.00€
<i>Plancoët Fines Bulles</i>	50cl	3.50€
	1L	6.00€

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€
<i>Deacon</i>	4cl	14.00€

Cocktails

<i>Gin Tonic/Lillet Tonic</i>	9.00€
<i>Cocktail EDGAR</i>	11.00€
<i>Cosmopolitain</i>	9.00€
<i>Sex on the Beach</i>	9.00€
<i>Aperol / Italicus Spritz</i>	9.00€
<i>Mojito/Caipirinha</i>	9.00€

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 25cl</i>	4.00€
<i>Fuze Tea 25cl</i>	4.00€
<i>Cocktail de Jus de fruits</i>	6.00€

Entrées

Petit Tataki de Thon, Chantilly au Wasabi, Légumes Croquants	13.00€
Rillettes de Maquereaux au Satay	9.00€
Petite Salade Italienne (Melon, Jambon Serrano, Mozzarella, Pesto au Basilic)	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	8.00€

Fruits de Mer

Bouquet de Crevettes Roses (200g), mayonnaise maison	8.00€
Langoustines cuites au Court Bouillon par le Chef, mayonnaise maison 150g/300g	15/23€
Huitres du Golfe N°3 les Belles d'Irus par 3,6,9,12	5,50€/11€/16,50€/22€
Assiette du Pêcheur (6 Huître, 6 Crevettes, 150g de Langoustines, Mayonnaise Maison)	26.00€

Salades

César façon Edgar (Poulet pané, Poitrine Fumée, Parmesan en copeaux, Gressins, Tomates confites et fraîches, Sauce César Maison)	17.00€
Italienne (Jambon Serrano, Melon, Mozzarella, Tomates Confites, Pesto de Basilic)	17.00€
Pêcheur (Crevettes, Saumon Fumé, Tartare de Thon, Suprêmes de Pamplemousse, Chantilly au Wasabi)	19.00€

Côté Mer

Retour de Pêche, Ecrasé de Pommes de Terre et Aubergines, Coulis de Poivron Rouge, Pickles de Légumes	18.00€
Grand Tataki de Thon, Chantilly au Wasabi, Légumes Croquants	25.00€
Choucroute de la Mer (Retour de Pêche, Crevettes, Saumon fumé, Moules, sauce Beurre Blanc)	18.00€
 Caviar de Courgettes, Ecrasé de Pommes de Terre et Aubergines, Coulis de Poivron Rouge, Pickles de Légumes	15.00€

Côté Terre

Boudin Noir, Ecrasé de Pommes de Terre, Pommes Fruit Rôties, Fine Purée d'Echalote	15.00€
Poulet Basquaise Façon Edgar, Riz Basmati	16.00€
Brochette d'Onglet de Bœuf, Frites Maison, Sauce Poivre ou Bleu (supp 2ème brochette + 6.00€)	17.00€
Burger (Boeuf ou Poulet), Cheddar, Oignons, Tomates Cantal, Frites Maison (+1.50€ Supplément Bacon)	18.00€
Tartare de Bœuf au Couteau, Frites Maison	18.00€
Entrecôte VBF 340g, Frites Maison, Beurre Maître d'Hôtel	28.00€

Desserts

Tiramisu Breton au Kremmig (Pommes Rôties, Caramel Beurre Salé, Palet Breton)	10.00€
Crème Brûlée au Praliné	8,00 €
Melba de Fruits Frais	8,50 €
Cœur Coulant au Chocolat, Caramel au Beurre Salé, Chantilly	9,00€
Salade de Fruits Frais, Sirop infusé à la Menthe	7,00€
Café ou Thé (+1€) Gourmand	10,00€
Trilogie de Fromages (Brie, Comté AOP, Crottin de Chèvre)	8,00€

Crèmes Glacées et Sorbets Artisanaux

1 Boule : 3.00€

2 Boules : 5.00€

3 Boules : 7.00€

Crèmes Glacées :

Vanille Bourbon de Madagascar
Chocolat noir de Suisse
Caramel Beurre Salé de Guérande
Café de Colombie
Yaourt
Rhum Raisin Saint James

Sorbets :

Fraise Senga
Citron Jaune de Sicile
Framboise
Noix de Coco



Boissons Chaudes

Café La Brulerie d'Alré	2,00€
Décaféiné	2,10€
Double Espresso	4,00€
Café Crème	3,20€
Thé / Infusion Selection	4,00€

Digestifs

Cognac VS	4cl	8,00€
Armagnac VSOP	4cl	8,00€
Calvados	4cl	7,00€
Poire Williams	4cl	8,00€
Get 27	4cl	7,00€
Bailey's	4cl	7,00€
Limoncello	4cl	6,00€
Menthe pastille	4cl	6,00€



Menu Edgar 26.00€

Menu valable uniquement le soir et le week-end

Petite Salade Italienne (Melon, Jambon Serrano, Mozzarella, Pesto au Basilic)

ou

Rillettes de Maquereaux au Satay

Encornets Snackés, Duo de Courgettes Caviar et Spaghetti,
Crumble de Soubressade, Pesto de Coriandre

ou

Poulet Basquaise Façon Edgar, Riz basmati

Crème Brûlée au Praliné

ou

Cœur Coulant au Chocolat,
Caramel au Beurre Salé, Chantilly

Menu du Golfe 34.00€

Menu valable uniquement le soir et le week-end

6 Huitres du Golfe N°3 Les Belles d'Irus

ou

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

Retour de Pêche, Ecrasé de Pommes de Terre et Aubergines,
Coulis de Poivron Rouge, Pickles de Légumes

ou

Choucroute de la Mer (Retour de Pêche, Crevettes, Saumon
fumé, Moules, sauce Beurre Blanc

Au Choix dans les Desserts de la Carte

Menu Enfant 10.00€

Steak Haché / Tenders de Poulet / Poisson

Frites Maison ou Ecrasé de Pomme de Terre

Boule de Glace

Sirop à l'Eau

Vins Blanc

VAL DE LOIRE

Muscadet Sèvre et Maine/Lie 2022	20€
Menetou-Salon Clément 2022	36€
Chinon Blanc Chaineaux 2020 	38€
Saumur l'insolite 2020	39€
Pouilly Fumé J.Mellot 2022	44€

BOURGOGNE

Petit Chablis Maillard Grivot 2021	42€
Mercurey, Michel Juillot 2021	52€

COTES DU RHONE

St Perey Jaboulet 2020	38€
------------------------	-----

SUD-OUEST

Côte de Gascogne (doux) 2022	26€
------------------------------	-----

Vins Rosé

Provence Gavoty bio 2022 	32€
Luberon AOP, charmeuse 2023	22€

Vins Rouge

VAL DE LOIRE

Samur Champigny, Lavigne 2022	26€
Chinon Murier 2018 	29€
St Nicolas de Bourgueil, Bois Mayaud Bio 2023 	31€
Menetou-Salon Clément 2022	39€

COTES DU RHONE

Cotes du Rhône Magneraie 2022	25€
-------------------------------	-----

BOURGOGNE

Pinot noir, Geoffroy 2022	38€
Santenay, Clos Genets 2021	60€

BORDEAUX


Medoc, Grande reserve 2022	25€
Lalande De Pomerol, Haut Caillou 2021	44€

LANGUEDOC

Pic Saint Loup Les Hortenses bio 2022 	35€
Faugeres, chateau Crezan 2020	42€

les Vins au Verre et Pichets

le verre/pichet 50cl

Muscadet Sur Lie	4€	15€
Menetou-Salon	6€	
Petit Chablis	7€	
Gascogne (doux)	5€	20€
Bordeaux Medoc	5€	20€
Menetou-Salon	7€	
Cotes du Rhône	5€	20€
Pic St loup 	6€	
Luberon AOP rosé	5€	20€

Les Bulles

Champagne	65€	13€
Saumur Bouvet Saphir	28€	7€
Botée D'Armorique	12€	4€