

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

*L'Herboriste n°108 :
mélange relaxant :
verveine, orange et menthe*

*Jardin Tropical : mélange solaire
et gourmand : mangue, ananas,
papaye et pêche (sans théine)*

*Détox Scandinave BIO : bouleau,
argousier, cranberry et myrtille
(sans théine)*

*Big Ben : mélange de thés noirs du
Yunnan et d'Assam, doux et tonique,
rond et épicé*

*Darjeeling : thé noir des plateaux
himalayens, boisé et fruité*

*Thé des Lords : un grand classique
des thés noirs parfumés Earl Grey,
aux notes puissantes de bergamote*

*Thé russe 7 agrumes : thé noir
aux parfums zestés*

*Thé vert à la menthe : 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 Lecoœur 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 VICHYSOISE



Ici, le durable c'est du sérieux ! Cette carte est imprimée sur du papier certifié PEFC.  10-31-1560

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

EN SOLO OU À PARTAGER ALONE OR TO SHARE

	€
La végétale  Beignets de légumes, sauce au fromage blanc et ciboulette, salade verte Vegetable plate (vegetable fritters, cottage cheese & chives sauce, green salad)	16
L'Auvergnate Planche de charcuteries et fromages d'Auvergne, salade à l'huile de noix Auvergne and nearby areas cold cuts and cheeses	21
La craquante 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	19






EN DIRECT DES CASSEROLES DU CHEF HOT STUFF

	€
Andouillette grillée 5A, sauce au bleu de Laqueuille, riz basmati et tomate rôtie à l'estragon  Grilled andouillette, blue cheese sauce, roasted tomato & basmati rice	20
Pièce du boucher (VBF 180g) ju réduit à la gentiane. Frites & salade verte  Butcher's cut & gentian sauce, French fries & green salad	22
Pavé de sandre rôti, crème de girolles & écrasé de pomme terre à l'ail doux  Snacked zander & girolles cream. Mashed potatoes with sweet garlic	20
Linguine aux gambas grillées, jus de crustacés et tomates confites  Gambas linguine, shellfish sauce & dried tomatoes	19
Œufs brouillés au bacon fumé, aux épinards & mouillettes  Scrambles eggs with bacon & spinach	14
Assiette de légumes farcis en végétal, tomates, courgettes et pommes de terre  Stuffed vegetable in a vegetarian style	15

TOUT UN FROMAGE CHEESE

	€
Chariot de fromages d'Auvergne et de nos régions Auvergne Farmhouse cheese and nearby areas trolley	10
Faisselle de fromage blanc sucre ou miel ou confiture ou condiments Cottage cheese (sugar or honey or jam or condiments)	7

TOUT EN DOUCEURS SWEET TOOTH

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

CHAMPAGNE CHAMPAGNE

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

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 téquila, subtiles notes d'agrumes & de citron		
	50	8	La Saint'Oy	33	6
Mort Subite Kriek	33	6	Blonde, blanche ou ambrée brasserie régionale et artisanale		
Gourmand de la cerise associé à l'acidulé du lambic					

CIDRE CIDER

	cl	€
Cidre SASSY de Normandie	33	5