

Bienvenue chez nous !

Cette carte estivale a été pensée pour vous et dans le but de vous faire découvrir une cuisine de produits locaux, de saison et frais.

Notre chef Sylvain Pittac et notre équipe en salle sont à votre disposition pour tout renseignement.

*Les tarifs indiqués sont des tarifs toutes taxes comprises (TTC), prix net, service compris à jour le 05.05.2025

Origine des viandes et allergènes affichés dans le restaurant
"Meat origin and allergen displayed in the restaurant"

Eau potable gratuite sur demande
"Free tap water available on request"

Nous vous rappelons que l'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

MERCURE
HOTELS



Menu Ardoise

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

(29€)TTC* *Boissons non comprises*

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT

(24,50€)TTC* *Boissons non comprises*

Entrée 9.50€/Plat 16.50€/Dessert 9.50€

Pour toute demande de room service un supplément de 5€ vous sera facturé

MERCURE
HOTELS

Tous nos plats sont faits maison
All of the dishes are homemade

*Prix TTC, service tout compris. *Including tax and VAT.*



Les entrées

Starters

Asperges vertes vapeur marinées aux algues, soja, sésame et menthe fraîche, surmontées d'un sabayon vert gratiné à la salamandre (11€) 

Steamed green asparagus marinated in a seaweed, soy, sesame & fresh mint blend, topped with a green sabayon gratinated under the salamander

Salade composée aux filets de poulet panés Panko, épices cajun, tomme d'Artois, asperges vertes, avocat, crudités et cacahuètes (11€)

Composed salad with Panko-crusted chicken fillets, Cajun spices, Tomme d'Artois, green asparagus, avocado, fresh vegetables & peanuts 

La traditionnelle ficelle Picarde (11€)

Traditionnal ficelle picarde (grilled crepe stuffed with mushrooms and ham) 

Gambas marinées au satay, crumble croquant aux fruits secs, courgettes grillées & bisque parfumée (15€)

Satay-marinated prawns, crunchy dried fruit crumble, grilled zucchini & fragrant prawn bisque

Saumon gravlax à la betterave, chantilly à la betterave, salade croquante de fenouil & pain toasté (12€)

Beetroot gravlax salmon, beetroot whipped cream, crunchy fennel salad & toasted bread

BONS & VIVANTS

La recette rebelle du chef

Velouté de Butternut et

Son granola de fruits secs (10€)

Butternut Squash Velouté with Dried Fruit Granola

Pour toute demande de room service un supplément de 5€ vous sera facturé

Les plats *Main dishes*

Salade composée aux filets de poulet panés Panko, épices cajun, tomme d'Artois, asperges vertes, avocat, crudités et cacahuètes (16€)

Composed salad with Panko-crusted chicken fillets, Cajun spices, Tomme d'Artois, green asparagus, avocado, fresh vegetables & peanuts

Entrecôte semi-parée (250g environ) accompagnée de frites fraîches & sauce façon tartare (28€)

Semi-trimmed entrecôte (approx. 250g) with fresh-cut fries & tartar-style sauce
(+ 6€ en formule demi -pension)

Carbonnade flamande, croûtons de pain d'épices, servie avec frites fraîches & salade (18€)



Flemish beef stew with gingerbread croutons, served with fresh-cut fries & salad

Médailillon de lotte au beurre d'algues, mousseline de pois chiche & éclats verts d'asperges (24€)

Monkfish medallion with seaweed butter, chickpea purée & green asparagus tips

(+ 4€ en formule demi -pension)

Gnocchis moelleux, épinards fondus, tomates confites & crème onctueuse de Rollot (18€)



Soft gnocchi with wilted spinach, confit tomatoes & creamy Rollot cheese sauce

Volaille de Licques farcie aux tomates confites, polenta crémeuse & légumes de saison (22€)

Licques chicken supreme stuffed with confit tomatoes, creamy polenta & seasonal vegetables

Burger de bœuf français (steak haché 180g environ), tomme d'Artois, oignons frits, lard grillé & sauce façon tartare (22€)

French beef burger (approx. 180g patty), Tomme d'Artois, crispy onions, grilled bacon & tartar-style sauce

Possibilité de remplacer le steak de boeuf par une galette de quinoa
You can switch the beef with a quinoa patty



MERCURE Pour toute demande de room service un supplément de 5€ vous sera facturé

HOTELS



végétarien
vegetarian

Tous nos plats sont faits maison
All of the dishes are homemade



Recette Locale
Local Recipe

L'ÉCHANSON
BAR - RESTAURANT

Les desserts

Desserts

Trio de fromages des Hauts-de-France (12€)

Three pieces of cheeses from the Hauts de France



Création chocolat - sésame (12€)

Chocolate-sesame creation



Douceur acidulée : mousse au citron sur son sablé,
meringue & coulis roquette (11€)

Tangy delight: lemon mousse on a biscuit base, meringue
& bold green coulis



Crumble fraise-rhubarbe et sa crème anglaise parfumé à
la grenadine, sorbet rhubarbe (11€)

Strawberry-rhubarb crumble with grenadine-flavored custard
& rhubarb sorbet



Café ou Thé Gourmand de l'Echanson (12€)

Gourmet Coffee or Tea



Gâteau battu façon pain perdu, confiture de lait et sa
crème glacée au yaourt St Malo (11€)

"Pain Perdu"-style beaten cake with dulce de leche and Saint-Malo yogurt ice cream



Pour toute demande de room service
un supplément de 5€ vous sera facturé

MERCURE
HOTELS



végétarien
vegetarian

Tous nos plats sont faits maison
All of the dishes are homemade



Recette locale
Local recipe



Menu enfant

12.50€

*Boissons non
comprises*

Plat, dessert

Steak haché (100g environ) frites ou légumes

OU

Filet de poisson selon arrivage (100g environ)
frites ou légumes,

Coupe de glace

OU

Salade de fruits maison

Pour toute demande de room service un supplément de 5€ vous sera facturé

Eau potable gratuite sur demande
"Free tap water available on request"

MERCURE
HOTELS

Prix TTC, service tout compris. *Including tax and VAT. PE22*

