

Mercator

Hôtel Restaurant

—◆—
VENDÔME

“Tant qu’il y a de la gêne, il n’y a pas de plaisir”

Valérie et Dominique Berrurier

Chez Berru

Les Formules de " Chez Berru "

À la Carte

Une Entrée et un Plat 19.50 €

ou

un Plat et Dessert 18.50 €

ou

une Entrée, un Plat et un Dessert 24 €

L'Ardoise du Jour

Une Entrée et un Plat 17 €

ou

un Plat et Dessert 16.50 €

ou

une Entrée, un Plat et un Dessert 21 €

La Soirée Etape

Forfait comprenant une nuitée en chambre single, un petit déjeuner et un dîner

79 € Hors boissons

Au Choix à la Carte ou sur l'Ardoise,

une Entrée, un Plat et un Dessert

ou

une Maxi Salade et un Dessert

Les Formules de " Chez Berru "

À la Carte

Une Entrée et un Plat 19.50 €

ou

un Plat et Dessert 18.50 €

ou

une Entrée, un Plat et un Dessert 24 €

L'Ardoise du Jour

Une Entrée et un Plat 17 €

ou

un Plat et Dessert 16.50 €

ou

une Entrée, un Plat et un Dessert 21 €

Les Entrées


Velouté de Potimarron aux éclats de foie gras, crème fouettée à l'arôme de Truffe
Risotto crémeux au lait de Coco, accras de morue
Salade aux copeaux de Foie gras cru au sel fumé
Tatin d'échalotes, mousse de chèvre et roquette
Saumon fumé, sablé au Parmesan et crème au raifort
Poêlée de girolles, Oeuf poché, toast et crème de foie gras
Craquant de Camembert de Normandie
Ravioles du Dauphiné à la crème de langoustines

Les Plats

Les Poissons

Pavé de Morue, écrasé de pomme de terre et jus de veau (poisson frais)
Filet de Bar grillé, beurre au piment d'Espelette (poisson surgelé)

Les Viandes

Blanquette de Lapin en marmite aux girolles (origine France)
Carré de Porc caramélisé au miel et romarin (origine France)
Escalope de Veau *alla milanese* (origine France ou UE)
The BBB, le Berru' s Boeuf Burger, frites maison 
Pavé de Boeuf sauce vigneronne et son os à moelle (origine France ou UE)
Carré d'Agneau rôti en croûte d'herbes (origine France ou New-Zeland)

Le Fromage

7 €

Assiette de fromages

Ou Supplément menu 4 €

Les Desserts

6,50 €

Tous nos desserts sont "fait Maison"

Tarte Tatin aux Pommes, crème fraîche épaisse

Mont Blanc (crème fouettée, meringue et crème de marrons)

Gâteau renversé à la Rhubarbe, coulis de fruits rouges

Soufflé au Chocolat, glace vanille

Cannelet bordelais, crème glacée au Grand Marnier®

Tiramisù aux Spéculoos

Tartare d'Ananas, bouillon aux souvenirs d'enfance

Tarte aux Poires à la Bourdaloue

... Et le Café Gourmand

6,50 €

Un Café Espresso et quelques douceurs

Les Maxis Salades

Monsieur Seguin 12 €

Salade*, Tomate, Jambon de Pays et toasts de Chèvre

Norvégienne 12.50 €

Salade*, Tomate, crème à l'aneth et Saumon fumé

La Double Carpaccio 12.50 €

2 Assiettes de Carpaccio de Boeuf, accompagnées d'une salade* ou de pommes frites

L'Imperator 12.50€

Salade, Escalope de Volaille grillée, tomate, copeaux de parmesan, croûtons de pain aillés et sauce Caesar

Le Pan Bagna 12.50 €

Pan Bagna, Salade, Thon, Tomate, olive, oeuf dur et mayonnaise

Le Camembert rôti 12 €

Salade*, Tomate, jambon de pays et camembert rôti

*Également disponible avec une vinaigrette allégée



15 cl



25 cl



50 cl



75 cl

Les Blancs

Coteaux du Vendômois AOC - Benoit Brazillier - Clos Courtin	3.20 €	5.80 €	11.60 €	14.20 €
♥ Coteaux du Vendômois AOC - Patrice Colin - Passerillage			17.20 €	LA BOUTEILLE DE 50 CL
Coteaux du Vendômois AOC - Patrice Colin - Pente des Coutis	3.60 €	6.10 €	12.20 €	16.60 €
Touraine AOC - Domaine Gibault - Platine	3.90 €	6.80 €	13.40 €	17.10 €
♥ Pouilly Fumé AOC - Château Favray	7.30 €	12.40 €	19.60 €	26.80 €
Quincy AOC - Philippe Portier	4.80 €	7.70 €	15.10 €	20.10 €
Menetou Salon AOC - Domaine Pellé - Les Morogues	5.90 €	11.20 €	16.30 €	25.30 €
AB Sancerre AOC - Domaine Vacheron	8.10 €	14.20 €	22.50 €	29.10 €





Les Champagne et Pétillant

Vin Mousseux - Benoit Brazillier - Méthode Trad	3.30 €	LA FLUTE 12 CL	15.00 €	LA BOUTEILLE 75 CL
Champagne AOC - Billecart-Salmon - Brut Réserve	8.50 €	LA FLUTE 12 CL	54.00 €	LA BOUTEILLE 75 CL

Les Rosés


Coteaux du Vendômois AOC - Patrice Colin	3.25 €	5.90 €	11.80 €	14.60 €
Chinon AOC - Domaine de la Noblaie	3.90 €	6.90 €	13.80 €	17.60 €

Les Rouges



	15 cl	25 cl	50 cl	75 cl
Coteaux du Vendômois AOC - Benoit Brazilier	3.10 €	5.50 €	10.60 €	14.20 €
Coteaux du Vendômois AOC - Patrice Colin - Vieilles Vignes	3.50 €	5.90 €	11.60 €	15.60 €
Cheverny AOC - Benoit Daridan	3.90 €	6.50 €	12.80 €	17.10 €
Chinon AOC - Domaine de la Noblaie - Pierre de Tuf	5.60 €	10.80 €	15.90 €	22.50 €
 Chinon AOC - Beatrice et Pascal Lambert - Tradition Graves	5.80 €	11.10 €	16.50 €	23.40 €
 Saumur Champigny AOC - Les Hospices de Saumur - Clos Crista	5.70 €	10.90 €	16.30 €	23.90 €
 St Nicolas de Bourgueil AOC - Joël Taluau - Le Vau Jaumier	5.40 €	9.25 €	15.50 €	22.50 €
 St Nicolas de Bourgueil AOC - Domaine Du Mortier - Dionysos	6.10 €	11.50 €	17.10 €	25.90 €
Bourgueil AOC - Domaines des Ouches - Coteau des Ouches	7.30 €	12.40 €	19.60 €	26.80 €
Bourgueil AOC - Domaine de La Chevalerie - Chevalerie	7.80 €	13.60 €	21.10 €	28.10 €
Reuilly AOC - Claude Lafond - Les Grandes vignes	5.80 €	11.25 €	15.90 €	23.10 €
 Sancerre AOC - Domaine Vacheron	8.30 €	14.80 €	23.10 €	31.50 €
Côtes du Rhône Village AOC - Domaine Ferraton - Plan de Dieu	3.90 €	6.80 €	13.40 €	17.20 €

uniquement à la bouteille

75 cl

 Menetou Salon AOC - Francis Audiot - Cuvée Mathilde	32.50 €
Côtes Rôtie AOC - Domaine Ferraton - L'Eglantine	49.30 €
Saint Joseph AOC - Domaine Ferraton - La Source	28.70 €
Bourgogne Hautes Côtes de Nuits AOC - Domaine Faiveley - Dames Huguettes	29.30 €
Pessac Léognan AOC - Grand cru classé de Graves - Château Latour Martillac	55.00 €

from overseas - Vins du Monde

 Petit Clos by Clos Henri - Pinot noir - New zeland	28.30 €
 Clos Henri - Pinot noir - New Zeland	35.10 €

Les Apéritifs

Martini Blanc	4 cl	3.50 €
Martini Rouge	4 cl	3.50 €
Campari	4 cl	3.70 €
Americano	8 cl	7.30 €
Ricard	2 cl	3.50 €
Pastis 51	2 cl	3.40 €
Kir vin blanc	12 cl	3.10 €
Kir pétillant	12 cl	3.30 €
Porto Rouge	8 cl	3.80 €
Porto Blanc	8 cl	3.80 €

Suze	4 cl	3.80 €
Vodka	4 cl	4.00 €
Vodka & orange	25 cl	4.80 €
Gin	4 cl	3.80 €
Gin tonic	25 cl	4.90 €
Whisky	4 cl	3.60 €
Whisky & coca-cola	25 cl	4.70 €
Aberlour 10 ans	4 cl	5.50 €
Chivas 12 ans	4cl	4.40 €
Jack Daniel's	4 cl	4.60 €

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
à consommer avec modération.*

Les Rafraîchissements

	Soft drinks	
E vian	50 cl	3.10 €
	100 cl	4.20 €
Badoit Verte	50 cl	3.30 €
	100 cl	4.95 €
Badoit rouge	33 cl	3.20 €
	75 cl	4.60 €
Coca-cola	33cl	3,80 €
Schweppes	25 cl	3,50 €
Orangina	33 cl	3,50 €
Jus de Fruits	25 cl	3,20 €
Jus de T omate	25 cl	3,40 €
Icetea Pêche	25 cl	3.40 €

Les Bières

Beers

Bières à la Pression / Draft Beers

Stella	25 cl	3.20 €
	50 cl	6.10 €
Leffe	25 cl	3.85 €
	50 cl	7.30 €

Bières à la Bouteille / Beers in bottle

Pelforth	33 cl	3.90 €
Carlsberg	33 cl	4.50 €
Hoegaarden	33 cl	4.20 €

Café expresso  1.90 €

Thé  large choix de parfums 3.70 €
Infusion 2.95 €

Chez Berru

Retrouvez aussi les "Berrurier" en

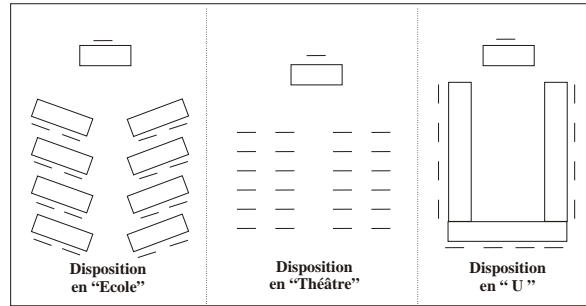
en Région Parisienne

Hôtel Restaurant Acadie **Gilles Berrurier** Tél : 01 48 60 42 18
PARIS NORD - VILLEPINTE Parc des Expositions Fax: 01 48 61 93 21
www.hotelacadie.com
acadietremblay@wanadoo.fr

Hôtel Restaurant Acadie **Alexandre Berrurier** Tél : 01 64 46 98 01
PARIS SUD - Les ULIS ZA de Courtaboeuf Fax: 01 69 07 74 20
www.hotelacadie.fr
contact@hotelacadie.fr

Hôtel Restaurant Comfort Inn **Alain Berrurier** Tél : 01 69 09 02 45
PARIS SUD - MORANGIS Fax: 01 69 09 09 45
www.choicehotels.fr
comforthotel.morangis@wanadoo.fr

Hôtel Restaurant Comfort Inn **Alain Berrurier** Tél : 01 34 21 91 55
PARIS NORD - CERGY PONTOISE Fax: 01 34 48 96 83
www.choicehotels.fr
comfort.eragny@wanadoo.fr



Starters

Starters



Cromesquis Kalbskopf

Cromesquis calf's head

Paniertes Ziege mit haselnut-Chips

Breaded goat with hazelnut chips

Foie gras-Chips, mit geräuchertem Salz

Uncooked Foie gras flavored with smoked salt

Parmesan Pastasotto, wie ein risotto, aber mit Nudeln

Parmesan Pastasotto, as a risotto, but with pasta

Räucherlachs, Sahne und Dill Blinis

Smoked Salmon, whipped dill cream and blinis

Hans-Terrine, Toast und Zwiebelmarmelade

House terrine, toast and onion jam

Käsekuchen und Wurst Morteau

Cheese Pie and Morteau Sausage

Royan Ravioli mit Sahne von Stöckleber

Royan ravioli with cream of foie gras

Blancs zum Comté und Cantal

Cantal and Comté Cakes

Hauptgerichte

Main Courses



Lachs mit Gemüse, beurre blanc

Salmon with vegetables, beurre blanc

Braten Kabeljau mit Chorizo

Roast Cod with Chorizo

WasserKocher von fischen in Cidre

Kettle of fish in Cider

LammKotelett vom grill une gebratener Lammrücken

Lamb Chop grilled and roasted saddle of lamb

Omelette (Natur, Schinken, Käse oder Schnittlauch)

Omelette(plain, ham, cheese or chives)

Huhn in Apfelwein und Sahne gekocht

Chicken cooked in a pot with cider and cream

Schweinerippchen in einer lokalen Farm

Pork Ribs from a local farm

Flank Platte mit schalotten

Flank platte with shalotts

Sliced Beef Strogonoff, zweibeln und paprika sauce

Sliced beef Strogonoff, onion and paprika sauce

Käse

Cheese



Verschiedene Käsen serviert mit einem salat

Assorted cheeses served with a salad

Desserts

Sweet

Nutella[®]-Mousse

Nutella[®] mousse

Karamellisierten apfeltarte

Caramelised apple tart

Baba au Grand Marnier[®]

Baba au Grand Marnier[®]

Schokoladenkuchen, vanillesobe

Chocolate cake, custard crème

Galak[®] weiße Schokoladentorte

Galak[®] white chocolate tart

Vanilla Crème Brûlée

Vanilla crème brûlée

Tiramisù

Tiramisù

Normandie Apfelkuchen

Normandy Apple pie

Rhabarber Kompott, Vanillecreme

Rhubarb compot, vanilla cream

Big Salate



Big Salads

Monsieur Seguin 10.50 €

Kopfsalat, Tomaten, gerösteten Ziege und Parmaschinken

Salad, Tomato, toasted Goat and Parma ham

L' Alpage 11.50 €

Kartoffelgratin mit Reblochon, Kopfsalat, Rosette und Parmaschinken

Potato gratin with Reblochon, Salad, Rosette and Parma ham

Norvégienne 11.50 €

Kopfsalat, Tomaten, dill-creme und geraüchertem Lachs

Salad, Tomato, Dill cream and smoked salmon

La Cochonnaille 11 €

Haus-Terrine, Rosette, Chorizo und Parmaschinken

Home made Terrine, Rosette, Chorizo and Parma ham