

NOVOTEL BOURGES

CONSULTEZ LA CARTE
RESTAURANT SUR
VOTRE SMARTPHONE



MANGER

Passer un agréable moment
avec gourmandise





Entrée

EN MATIÈRE

Avocado toast et pickles de girolles	9
Carpaccio de bœuf <i>Boeuf, parmesan et basilic</i>	8
Ceviche de saumon <i>Avocat, pomme</i>	9.5
Dolce burrata <i>Tomates, pesto & basilic</i>	8.5
Caesar Roll <i>Poulet, oeuf et parmesan</i>	9



Healthy

STYLE

LE COIN DES POKÉ BOWLS :

Riz, fèves, concombre, pois chiche, patate douce, nori, oignons, salade, sésame

Poke bowl végétal	13
Poké bowl Saumon	17
Poké bowl Poulet	15

PRESQUE



GRAND

MENU ENFANT = 9,5

Jusqu'à 12 ans, demandez nous le kids menu !

la suite

PAR ICI



Tous nos plats sont accompagnés de leurs garnitures, si vous souhaitez en changer, n'hésitez pas !

Pavé de cabillaud <i>Purée et braisée de carottes</i>	17
Entrecôte 300g sauce tartare <i>Pomme de terre gratinée</i>	24
Tartare de bœuf <i>Condiments, frites et salade</i>	18
Omelette à votre goût <i>Nature, herbes, fromage ou jambon</i>	15
Big Croque de Porchetta	14
Gnocchis mozza gratinés <i>& champignons</i>	15.5
Jarret d'agneau confit <i>Semoule légère et abricots</i>	17.5
Niçoise bien rangée <i>Œuf, anchois, haricots verts</i>	15.5



DERNIER Plaisir

Chia pudding, cacao, muesli, banane	7
Mousse au chocolat en chaud/froid <i>Crème glacée à la vanille</i>	7.5
Panacotta au lait d'amande <i>et cerises confites</i>	7.5
Tarte au citron <i>bien meringuée</i>	8
Crumble pêche melba <i>crème glacée vanille</i>	7.5
Sélection de fromages	8.5



BOISSONS CHAUDES

Café Nespresso

Double expresso 3.2

Expresso 2.4

Thés Kusmi tea 3.5

Prince Wladimir : Thés noirs, agrumes, vanille et épices

Thé vert sencha

Thé vert à la menthe Nanah : Thé vert de Chine aromatisé menthe Nanah

Label impérial : Thé vert, orange et cannelle

Thé English Breakfast

Détox : Maté, thé vert et citronnelle

Boost : Maté, thé vert et épices

Infusions Kusmi Tea 3.5

Aquarosa : Mélange aromatisé d'hibiscus, baies noires, fruits et plantes

Camomille

Lattés 3.5

Chocolat Commerce Equitable Monbana (bio)

Matcha

Soif

Carafe ou verre d'eau gratuit sur demande

EAUX MINÉRALES 33cl 50cl 1l

Evian 3.5 4.5

Badoit 3.5 4.5

Perrier 4

SODAS 4.5

Orangina 25cL, Fuze tea pêche 25cL, Sprite 33cL, Schweppes agrum / Schweppes Indian tonic / Redbull 25cL, Oasis tropical 25cL, Coca-Cola / Coca-Cola Cherry / Coca-Cola sans sucre 33cL, Fanta orange 33cL,

NECTARS & JUS DE FRUITS GRANINI 4.5

Jus d'orange 25cL, Nectar de pamplemousse rose 25cL, Nectar d'ananas 25cL, Jus de pomme 25cL, Jus de tomate 25cL, Nectar d'abricot 25cL, Nectar de fraise 25cL

APÉRIKIDS - L'APÉRO DES PRESQUES GRANDS ! 5

UN ZESTE DE FRAICHEUR (15cl) 6.5

Limonade maison

Fresh herbal : citron, concombre, thym, eau gazeuse

Thé glacé maison

** Certains produits de nos recettes sont congelés afin de préserver leurs saveurs tout au long de l'année.



LES VINS BLANCS AOP	15cl	37,5cl	75cl
Languedoc - Roussillon (bio)			28
<i>Naturally Gérard Bertrand IGP Pays d'Oc cépage Sauvignon 2019</i>			
Sud-Ouest			24
<i>BIG (Born In Gascony) IGP Côtes de Gascogne 2018</i>			
Bourgogne	10.5	29	48
<i>J. Moreau et Fils AOP Chablis 2018</i>			
Quincy	7		30
<i>Jean-Michel Sorbe 2019</i>			
Sancerre	11		52
<i>Domaine Vacheron 2019</i>			
<i>Bio & Biodynamique</i>			
LES VINS ROSÉS AOP	15cl		75cl
Provence	7		29
<i>Château du Rouet Cuvée Esterel AOP Côtes de Provence 2019</i>			
Vallée du Rhône			24
<i>Domaine La Champone AOP Lubéron 2019</i>			
Reuilly gris	6.5		28
<i>Jean Michel Sorbe 2019</i>			
LES VINS ROUGES AOP	15cl	37,5cl	75cl
Bordeaux		23	39
<i>Château Lieujean AOP Haut-Médoc Cru Bourgeois 2015</i>			
Languedoc - Roussillon (bio)			26
<i>La Livinière Sirius AOP Minervois 2018</i>			
Val de Loire	5.5	14	24
<i>Terroirs rabelaisiens AOP Chinon 2018</i>			
Beaujolais	8.5		30
<i>Château de Pierreux AOP Brouilly 2018</i>			
Menetou-Salon	7	19.5	32
<i>Domaine Minchin 2019</i>			
Sancerre	12		62
<i>Domaine Vacheron 2019</i>			
<i>Bio & Biodynamique</i>			

-
ENVIE D'UN COCKTAIL?
DEMANDEZ LA CARTE BAR !
 -



A l'abordage

LES CHAMPAGNES	12,5cl	37,5cl	75cl
Champagne Tsarine Premium Brut	8.5		45
Laurent Perrier Brut Millésimé 2008			82
Laurent Perrier La Cuvée Brut	12	35	58

APÉRITIFS

Pastis 51 2cL			4.5
Porto rouge Graham's Fine Tawny 6cL			6
Martini bianco ou rosso 6cL			5
Ricard 2cL			4.5
Campari 6cL			5

VINS D'APÉRITIFS

Kir au bourgogne blanc			5.5
<i>avec sa crème de cassis de bourgogne Cartron, mûre ou framboise</i>			
Lillet Tonic 15cL			8
St Raphaël ambré 6cL			6

BIÈRES

Bière pression	15cl	25cl	50cl
<i>Heineken</i>	3.5	4.5	7.5

Bières bouteilles

Grimbergen ambrée-amère & sucrée 33cL			5.5
Hapkin blonde-riche & de caractère 33cL			6.5
Desperados-arômes de tequila & d'agrumes 33cL			5.5
Ciney blonde-douce & équilibrée 33cL			6
Lagunitas IPA-amère aux notes d'agrumes 35.5cL			6.5
Heineken 0.0 33cL			5
Mort Subite Kriek-cerise associée à l'acidulé du lambic 33cL			6.5
Grimbergen blanche-agrumes & notes d'épices 33cL			5.5

CIDRE

Cidre Bio "SASSY" de Normandie 33cL			5.5
-------------------------------------	--	--	-----

Prix service compris 15% (PR)

Tous nos prix sont en euros et TTC.

L'origine de nos viandes bovines est affichée au sein de ce restaurant.

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

Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant.



Produits issus de l'agriculture biologique.



Nous nous engageons à promouvoir une alimentation équilibrée et à favoriser les achats responsables. Parce que chaque geste compte, notre restaurant agit pour une hospitalité positive.

DÉVELOPPÉ PAR SOPEDI



SOPEDI

Services & Supports Communicatifs