

# 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
Œuf cocotte à l'indienne	7.5
Salade de betteraves et fourme d'Ambert	7.5
Croustillants de gambas sauce Sriracha	10
Carpaccio de boeuf <i>Boeuf, pesto, parmesan</i>	9
Velouté du jour <i>légumes de saison</i>	7



# Healthy

STYLE

## LE COIN DES POKÉ BOWLS :

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

Poke bowl végétal	13
Poké bowl Falafels	14
Poké bowl Saumon	17

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 !

Entrecôte 300g sauce tartare <i>Pomme de terre gratinée</i>	24
Salade César <i>Poulet, bacon, parmesan, oeuf, romaine</i>	16
Poulet à la jamaïcaine <i>Pilons de poulet marinés et patates douces</i>	15.5
Pastilla d'agneau confit et carottes fanes	17
Saumon "MSC" laqué téryaki <i>Concombre Tzatziki pointe de wasabi</i>	17
Noix de St jacques <i>Crèmeux de fregola Sarda</i>	19
Omelette à votre goût <i>Nature, fromage, jambon, herbes</i>	15
Risotto vegan au safran et giroles	16.5



## DERNIER Plaisir

Chia pudding, cacao, muesli, banane	7
Baba exotique	7
Omelette norvégienne, coulis de clémentine	7.5
Moelleux au chocolat Bio <i>Façon Forêt noire</i>	8
Très grande crème brûlée <i>Sirop d'érable et basilic</i>	7
Ananas aux épices douces, crumble coco	7.5



## BOISSONS CHAUDES

### Café Nespresso

*Expresso* 2.4

*Double expresso* 3.2

**Thés Kusmi tea** 3.5

**Thé vert sencha**

**Thé English Breakfast**

*Détox : Maté, thé vert et citronnelle*

*Boost : Maté, thé vert et épices*

*Prince Wladimir : Thés noirs, agrumes, vanille et épices*

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

*Label impérial : Thé vert, orange et cannelle*

**Infusions Kusmi Tea** 3.5

**Camomille**

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

**Lattés** 3.5

**Matcha**

**Chocolat Commerce Equitable Monbana (bio)**



**EAUX MINÉRALES** 33cl 50cl 1l

*Evian* 3.5 4.5

*Badoit* 3.5 4.5

*Perrier* 4

**SODAS** 4.5

*Coca-Cola / Coca-Cola Light / Coca-Cola Zéro 33cL, Oasis tropical 33cL, Fanta orange 33cL, Sprite 33cL, Orangina 25cL, Schweppes agrum / Schweppes Indian tonic / Redbull 25cL, Fuze tea pêche 25cL, Finley ginger ale 25cL*

**NECTARS & JUS DE FRUITS GRANINI** 4.5

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

**APÉRIKIDS - L'APÉRO DES PRESQUES GRANDS !** 5

**UN ZESTE DE FRAICHEUR (15cl)** 6.5

*Limonade maison*

*Thé glacé maison*

*Fresh herbal : citron, concombre, thym, eau gazeuse*

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



<b>LES VINS BLANCS AOP</b>	15cl	37,5cl	75cl
<b>Languedoc - Roussillon (bio)</b>			28
<i>Naturally Gérard Bertrand IGP Pays d'Oc cépage Sauvignon 2019</i>			
<b>Sud-Ouest</b>			24
<i>BIG (Born In Gascony) IGP Côtes de Gascogne 2018</i>			
<b>Bourgogne</b>	9	25	42
<i>J. Moreau et Fils AOP Chablis 2018</i>			
<b>Quincy</b>	6		24
<i>Domaine Tatin "Tremblay" 2019</i>			
<b>Sancerre</b>	9		42
<i>Domaine Vacheron 2019</i>			
<b>Menetou-Salon</b>	6.5		29
<i>Domaine Minchin "Morogues" 2019</i>			
<b>LES VINS ROSÉS AOP</b>	15cl		75cl
<b>Vallée du Rhône</b>			24
<i>Domaine La Champone AOP Lubéron 2019</i>			
<b>Provence</b>	7		29
<i>Château du Rouet Cuvée Esterel AOP Côtes de Provence 2019</i>			
<b>LES VINS ROUGES AOP</b>	15cl	37,5cl	75cl
<b>Val de Loire</b>	5.5	14	24
<i>Terroirs rabelaisiens AOP Chinon 2018</i>			
<b>Beaujolais</b>	8		30
<i>Château de Pierreux AOP Brouilly 2018</i>			
<b>Bordeaux</b>		23	39
<i>Château Lieujean AOP Haut-Médoc Cru Bourgeois 2015</i>			
<b>Languedoc - Roussillon (bio)</b>			26
<i>La Livinière Sirius AOP Minervois 2018</i>			
<b>Menetou-Salon</b>	6.5	16	29
<i>Domaine Minchin "Pommerais" 2019</i>			
<b>Sancerre</b>	9		42
<i>Domaine Vacheron 2019</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 La Cuvée Brut	12	35	58
Laurent Perrier Brut Millésimé 2008			82

## APÉRITIFS

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

## VINS D'APÉRITIFS

St Raphaël ambré 6cL			6
Lillet Tonic 15cL			8
Kir au bourgogne blanc			5
<i>avec sa crème de cassis de bourgogne Cartron, mûre ou framboise</i>			

## BIÈRES

Bière pression	15cl	25cl	50cl
Heineken	3.5	4.5	7.5

## Bières bouteilles

Ciney blonde-douce & équilibrée 33cL			5.5
Hapkin blonde-riche & de caractère 33cL			6
Lagunitas IPA-amère aux notes d'agrumes 35.5cL			6
Grimbergen blanche-agrumes & notes d'épices 33cL			5
Grimbergen ambrée-amère & sucrée 33cL			5
Mort Subite Kriek-cerise associée à l'acidulé du lambic 33cL			6
Desperados-arômes de tequila & d'agrumes 33cL			5
Heineken 0.0 33cL			4.5

## CIDRE

Cidre Bio "SASSY" de Normandie 33cL			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