

# GOURMETBAR

by NOVOTEL



## RESTAURANT

Lundi à Vendredi de 12h00 à 14h30.  
Lundi à Dimanche de 19h00 à 22h30.

## BAR

Lundi à vendredi de 6h30 à minuit.  
Samedi et dimanche de 7h00 à minuit.



## LES ENTRÉES

### Bo Bun Poulet Ou Crevettes

Nouilles De Riz, Soja, Carotte, Concombre, Chou Chinois, Edamame, Nems, Cacahuètes, Coriandre et Vinaigrette Thaï

Entrée 8€ - Plat 15€

### Bowl Grenoblois

Noix, Bleu de Sassenage, Lard Grillé, Vinaigrette à l'Huile De Noix Locale

Entrée 8€ - Plat 15€

### Bowl de Saison

Entrée 8€ - Plat 15€

### Bowl César Poulet Pané aux Corn Flakes

Tomate, Œuf, Crouton et Parmesan

Entrée 8€ - Plat 15€

### Tartare de Saumon

Grenade, Coriandre et Citronnelle, Salade et Pain Grillé

9€

## LES PLATS

### Ravioles aux Courgettes et Parmesan

15€

### Tartare De Bœuf et Ses Condiments Frites et Salade

18€

### Brochette de Poulet Marinée au Curry, Riz Coco et Légumes De Saison

16€

### Filet De Bœuf Charollais

Sauce au Choix (Bleu, Echalote ou Poivre), Pommes de Terre Grenailles et Légumes de Saison

22€

### Filet de Lieu Jaune

en Croûte d'Herbes et Amandes, Sauce Vierge, Légumes de Saison et Riz Coco

20€

### Tataki de Veau aux 2 Sésames

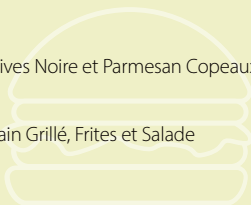
Pickles, Condiments au Wasabi, Pommes de Terre Grenailles et Légumes de Saison

24€



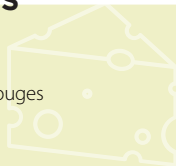
## LES INCONTOURNABLES

Omelette	Jambon, Fromage ou Piperade	14€
Linguine à l'Arrabiatta	Légumes du Soleil, Olives Noire et Parmesan Copeaux	15€
Tartare de Saumon	Grenade, Coriandre et Citronnelle, Légumes Croquants, Pain Grillé, Frites et Salade	18€
Burger du Chef,	Salade et Frites	18€



## LES FROMAGES

Saint Marcellin		6€
Faisselle	Nature, Crème de Marron ou Coulis de Fruits Rouges	6€



## LES DESSERTS

Parfait Glacé Façon Nougat	Coulis de Fruits Rouges	8€
Nage de Fraises à la Verveine	Quenelle de Mascarpone et Tuile de Crumble	8€
Tiramisu aux Spéculoos	Lemon Curd, Brisures de Meringue	8€
Mi Cuit Au Chocolat Noir,	Crème Anglaise à la Pistache	7€
Salade de Fruits		7€
Café «Gourmet»		9€
Coupe Choco ou Café Liégeois		7€
Coupe Estivale	Sorbet Fruits Rouges, Vanille et Salade de Fruits Rouges, Chantilly. Glaces Des Alpes	8€



## LES MENUS

**Entrée + Plat ou Plat + Dessert 21€**

**Entrée + Plat + Dessert 28€**

**Entrée** Bowl au Choix

**Plat** Linguine à l'Arrabiatta Légumes du Soleil, Olives Noire et Parmesan Copeaux  
ou Brochette de Poulet Marinée au Curry, Riz Coco et Légumes De Saison  
ou Ravioles aux Courgettes et Parmesan

**Dessert** Tiramisu aux Spéculoos et Lemon Curd, Brisures de Meringue  
ou Salade De Fruits  
ou Coupe Choco ou Café Liégeois



**RETROUVEZ NOS OFFRES DU JOUR  
SUR L'ARDOISE DU CHEF**

*Servis en chambre, les plats du restaurant seront majorés de 15%.*



# BAR

## A L'ABORDAGE

### APÉRITIFS FRANÇAIS

Kir au bourgogne blanc avec sa crème de cassis de bourgogne

Carton, mûre, framboise ou pêche

Lillet Tonic

St Raphaël ambré

5€

15cl 8€

6cl 6€

### BIÈRES PRESSION

Affligem

Heineken

25cl 5,20€ 33cl 8,50€

25cl 4,5€ 33cl 7,5€

## MILLÉSIMÉ

### LES VINS BLANCS

Bourgogne

J. Moreau et Fils AOP Chablis 2020

15cl 9€ 37,5cl 25€ 75cl 42€

Vallée de la Loire

AOP Muscadet Sèvre Et Maine Sur Lie «Clos des Orfeilles» Bio 2019

15cl 6€ 75cl 23€

Isère

Bugey Chardonnay «Maison Angelot» 2017

15cl 7€ 75cl 25€

Sud-Ouest

Vdpf Côte De Gascogne Tariquet 1er Grives

15cl 7€ 75cl 26€

### LES VINS ROSÉS

Vallée du Rhône

Domaine La Champonne AOP Lubéron 2020

75cl 24€

Provence

Côte De Provence AOP M de Minuty

15cl 9€ 75cl 36€

AOP Côte De Provence Ultimate Provence Rosé 2021

15cl 8€ 75cl 30€

### LES VINS ROUGES

Vallée du Rhône

Croze Hermitage Le Millepertruis

15cl 8€ 37,5cl 18€ 75cl 32€

AOP Côte du Rhône Village Plan De Dieu Domaine Du Vallon 2020

15cl 6€ 37,5cl 14€ 75cl 24€

Bordeaux

Château Lieujean AOP Haut-Médoc Cru Bourgeois 2015

37,5cl 23€ 75cl 39€

Val de Loire

Terroirs rabelaisiens AOP Chinon 2018

15cl 5,5€ 37,5cl 14€ 75cl 24€

Beaujolais

Château de Pierreux AOP Brouilly 2018

15cl 8€ 75cl 30€

## LARMES DE CROCODILE

### Eaux MINÉRALES

Evian

50cl 3,5€ 1L 4,5€

Badoit

50cl 3,5€ 1L 4,5€

Perrier

33cl 4€

### SODAS 4,5€

Orangina 25cl - Fuze tea 25cl - Sprite 33cl

Schweppes 25cl - Oasis tropical 25cl

Coca-Cola ou Coca-Cola zero 33cl - Fanta orange 25cl

### NECTARS ET JUS DE FRUITS 25cl 4,5€

Jus d'orange - Nectar de pamplemousse rose

Nectar d'ananas - Jus de pomme

Jus de tomate - Nectar d'abricot - Nectar de fraise

## BIEN AU CHAUD

### CAFÉ NESPRESSO

Double espresso

3,2€

Macchiato glacé à la vanille

4,9€

Expresso

2,4€

Café tiramisu onctueux

4,9€

Latte Macchiato

4,9€

Cappuccino

4,9€

### THÉS KUSMI TEA

Prince Vladimir Thés noirs, agrumes, vanille et épices

3,5€

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 (AB) BIO 3,5€

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

Camomille, verveine, tilleul

## ELIXIR 4cl

### LIQUEURS RÉGIONALES 9€

Chartreuse jaune

Chartreuse verte