

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.

A L'ABORDAGE

CHAMPAGNE

| | | | | | | |
|---------------------------------------|--------|-------------|--------|------------|------|------------|
| Tsarine Premium Brut | 12.5cl | 8.5€ | 75cl | 45€ | | |
| Laurent Perrier : Brut Millésimé 2008 | | | 75cl | 82€ | | |
| La Cuvée Brut | 12.5cl | 12€ | 37.5cl | 35€ | 75cl | 58€ |

APÉRITIF

| | | |
|---------------------------------|---------|--------------|
| 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€ |
| Prosecco | 12,5 cl | 6,5 € |

APÉRITIFS FRANÇAIS

| | |
|---|----------------|
| Kir au bourgogne blanc avec sa crème de cassis de bourgogne Cartron, mûre, framboise ou pêche | 5€ |
| Lillet Tonic | 15cl 8€ |
| St Raphaël ambré | 6cl 6€ |

BIÈRES PRESSION

| | | | | |
|----------|------|--------------|------|--------------|
| Affligem | 25cl | 5,20€ | 50cl | 8,50€ |
| Heineken | 25cl | 4.5€ | 50cl | 7.5€ |

BIÈRE BOUTEILLE

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

CIDRES

| | | |
|--------------------------------|------|-----------|
| Cidre Bio «SASSY» de Normandie | 33cl | 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 Orfeuilles» Bio 2019 | 15cl | 6€ | 75cl | 23€ | | |
| Isère | | | | | | |
| Bugey Chardonnay « Maison Angelot » 2017 | 15cl | 7€ | 75cl | 25€ | | |
| Sud-Ouest | | | | | | |
| Vdpf Côte De Gascogne Tarquet Ter Grives | 15cl | 7€ | 75cl | 26€ | | |

LES VINS ROSÉS

| | | | | |
|--|-------|-----------|------|------------|
| Vallée du Rhône | | | | |
| Domaine La Champone AOP Lubéron 2020 | | | 75cl | 24€ |
| Provence | | | | |
| Côte De Provence AOP M de Minuty | 15 cl | 9€ | 75cl | 36€ |
| AOP Côte De Provence Ultimate Provence Rosé 2021 | 15 cl | 8€ | 75cl | 30€ |

LES VINS ROUGES

| | | | | | | |
|--|--------|-------------|--------|------------|------|------------|
| Vallée du Rhône | | | | | | |
| Cröze Hermitage Le Millepertruis | 15 cl | 8€ | 37.5cl | 18€ | 75cl | 32€ |
| AOP Côte du Rhône Village Plan De Dieu Domaine Du Vallon | | | | | | |
| 2020 | 15 cl | 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

Orangina 25cl - Fuze tea 25cl - Sprite 33cl **4.5€**
Schweppes 25cl - Oasis tropical 25cl
Coca-Cola/Coca-Cola zero 33cl - Fanta orange 25cl

NECTARS

ET JUS DE FRUITS 25cl **4.5€**
Jus d'orange - Nectar de fraise
Nectar de pamplemousse rose
Nectar d'ananas - Jus de pomme
Jus de tomate - Nectar d'abricot

ALCOOLS

Rhum vieux Saint James cuvée 1765 **16€**
Diplomatico Exclusiva Reserva **16€**
Gin Monkey 47 Dry **9.5€**
Rhum Havana Club 3 Ans **7€**
Gin Gibson **7€**
Gin Generous coriandre & combava - made in France **10.5€**
Vodka Absolut **7€**
Tequila Olmeca Blanco **7€**

WHISKIES BLEND

Whiskie J&B rare **6€**
Chivas Regal 12 ans **8€**

WHISKIES CLASSIC MALT

Talisker Port Ruighe **9.5€**
Aberlour 10 ans **7€**

AMERICAN WHISKIES

Bulleit Rye **12€**
Jack Daniel's **7.5€**

IRISH WHISKIES

Jameson **7€**

SCOTCH WHISKEY

Haig Club Clubman **8.5€**

COCKTAILS

Mojito
Rhum, sucre de canne, citron vert, menthe fraîche, eau pétillante **8.5€**

Chartreusito

Chartreuse, Sucre de Canne, Citron Vert, Menthe Fraîche, Eau Pétillante **9,5 €**
Spritz
Apérol, Prosecco, eau pétillante, orange **8.5€**
Le Cuir
Bière blonde, Cointreau, Tequila **8.5€**
Le Citrus
Gin monkey 47, Paragon Timur, jus de citron vert **8.5€**
L'Exotique
Rhum Diplomatico, liqueur St-Germain, jus d'ananas **8.5€**
Pina Colada
Rhum, Jus d'Ananas, Crème de Coco **8,5 €**

MOCKTAILS

6.5€

Virgin Mojito Sucre de canne, menthe fraîche, citron vert, eau gazeuse
Cranberrita Sirop d'orgeat, citron vert, jus de cranberry
Le tropic Jus d'ananas, citron vert, fruit de la passion, grenadine
Le gourmand Mangue, ananas, purée de fraises

BIEN AU CHAUD

CAFÉ NESPRESSO

Double espresso **3.2€**
Macchiato glacé à la vanille **4.9€**
Espresso **2.4€**
Café tiramisu onctueux **4.9€**
Latte Macchiato **4.9€**
Cappuccino **4.9€**

THÉS KUSMI TEA

3.5€

Prince Vladimir 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 (AB) BIO

3.5€

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

ELIXIR 4cl

LATTÉS

Chocolat Commerce Equitable Monbana 3.5€

COGNAC

Hennessy VS 9.5€
Hennessy XO 13€

ARMAGNAC

Château de Laubade Hors d'Age 8€

CALVADOS

Drouin 7.5€

EAUX DE VIES

Mirabelle Cartron 7.5€
Poire Williams Cartron 7.5€

LIQUEURS

Get 27, Get 31 4cl 6.5€
Cointreau

LIQUEURS RÉGIONALES 9€

Chartreuse jaune / Chartreuse verte

CÔTÉ SALÉ

| | |
|--|-----|
| Planche Mixte Charcuteries Fromages | 15€ |
| Croque-monsieur au comté ou saumon | 11€ |
| Houmous, pain pita | 5€ |
| Saint Marcellin | 6€ |
| Saucisse sèche de porc du domaine d'Abotia | 6€ |
| Pizza Royale ou 4 Fromage | 10€ |

CÔTÉ SUCRÉ

| | |
|--|----|
| Pancakes au sirop d'érable | 6€ |
| Salade de Fruits | 7€ |
| Tiramisu aux Spéculoos et Lemon Curd, Brisures de Meringue | 8€ |
| Mi Cuit Au Chocolat Noir, Crème Anglaise à la Pistache | 7€ |

Pour plus de choix, n'hésitez pas à demander la carte du restaurant !
Disponible aux heures d'ouverture uniquement.
Servis en chambre, les plats du restaurant seront majorés de 15%.