



RA FRAÎCHILLER

CHILLER AU FRAIS

GB
by NOVOTEL

POUR LEVER SON VERRE

LES VINS BLANCS

	15cl	37,5cl	75cl
Languedoc - Roussillon (bio) Naturally Gérard Bertrand IGP Pays d'Oc cépage Sauvignon 2019			28
Sud-Ouest BIG (Born In Gascony) IGP Côtes de Gascogne 2018			24
Bourgogne J. Moreau et Fils AOP Chablis 2018	9	25	42

LES VINS ROSÉS

	15cl	37,5cl	75cl
Provence Château du Rouet Cuvée Esterel AOP Côtes de Provence 2019	7		29
Vallée du Rhône Domaine La Champone AOP Lubéron 2019			24

LES VINS ROUGES

	15cl	37,5cl	75cl
Bordeaux Château Lieujean AOP Haut-Médoc Cru Bourgeois 2015		23	39
Languedoc - Roussillon (bio) La Livinière Sirius AOP Minervois 2018			26
Val de Loire Terroirs rabelaisiens AOP Chinon 2018	5.5	14	24
Beaujolais Château de Pierreux AOP Brouilly 2018	8		30

DE TOUTES LES COULEURS

LES COCKTAILS ET LES MOCKTAILS SONT PRÉPARÉS AVEC LES SIROP MONIN

MOCKTAILS 6.5

LE FRUITÉ

Kusmi Tea earl grey, sirop de framboise, jus de cranberry

LE GOURMAND

Jus de mangue, purée de coco, jus de citron vert

LE MARIN

Tao thé vert jasmin, sirop de citron, tonic

L'ÉPICÉ

Jus de pomme, Kusmi Tea thé vert menthe, ginger beer

COCKTAILS 8.5

LE BOTANIC

Cidre Sassy, sirop de pêche, Apérol

LE FUMÉ

Whisky Lagavulin, St Raphaël ambré, Bitter orange

LE CUIR

Bière blonde, Cointreau, Tequila

LE FLEURI

Lillet blanc, liqueur de fleur de sureaux, champagne

LE CITRUS

Gin monkey 47, Paragon Timur, jus de citron vert

L'EXOTIQUE

Rhum Diplomatico, liqueur St-Germain, jus d'ananas

**DEMANDEZ NOUS
LE COCKTAIL DU JOUR
ET LES CLASSIQUES**



POUR TRINQUER

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
avec sa crème de cassis de bourgogne Cartron, mûre ou framboise			
LILLET TONIC	15cL		8
ST RAPHAËL AMBRÉ	6cL		6

BIÈRES

PRESSION	15cl	25cl	50cl
Heineken	3.5	4.5	7.5

BOUTEILLES

GRIMBERGEN AMBRÉE			5
amère & sucrée 33cl			
HAPKIN BLONDE			6
riche & de caractère 33cl			
DESPERADOS			5
arômes de tequila & d'agrumes 33cl			
CINEY BLONDE			5.5
douce & équilibrée 33cl			
LAGUNITAS IPA			6
amère aux notes d'agrumes 35.5cl			
HEINEKEN 0.0			4.5
33cl			
MORT SUBITE KRIEK			6
cerise associée à l'acidulé du lambic 33cl			
GRIMBERGEN BLANCHE			5
agrumes & notes d'épices 33cl			

CIDRE

Cidre Bio "SASSY" de Normandie	33cL		5
--------------------------------	------	--	---

POUR DÉGUSTER

ALCOOLS	4cl
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 (BIO)	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 WHISKY	
BULLEIT RYE	12
JACK DANIEL'S	7.5
IRISH WHISKEY	
JAMESON	7
SCOTCH WHISKEY	
HAIG CLUB CLUBMAN	8.5





POUR
RE-DÉGUSTER

COGNAC - 4cl	
HENNESSY VS	9.5
HENNESSY XO	13
ARMAGNAC - 4cl	
CHÂTEAU DE LAUBADE HORS D'AGE	8
CALVADOS - 4cl	
DROUIN	7.5
EAUX DE VIE - 4cl	
MIRABELLE CARTRON	7.5
POIRE WILLIAMS CARTRON	7.5
LIQUEURS - 4cl	
GET 27	6.5
COINTREAU	

SOIF !

LARMES DE CROCODILE

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

SCHWEPPE AGRUM / SCHWEPPE

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

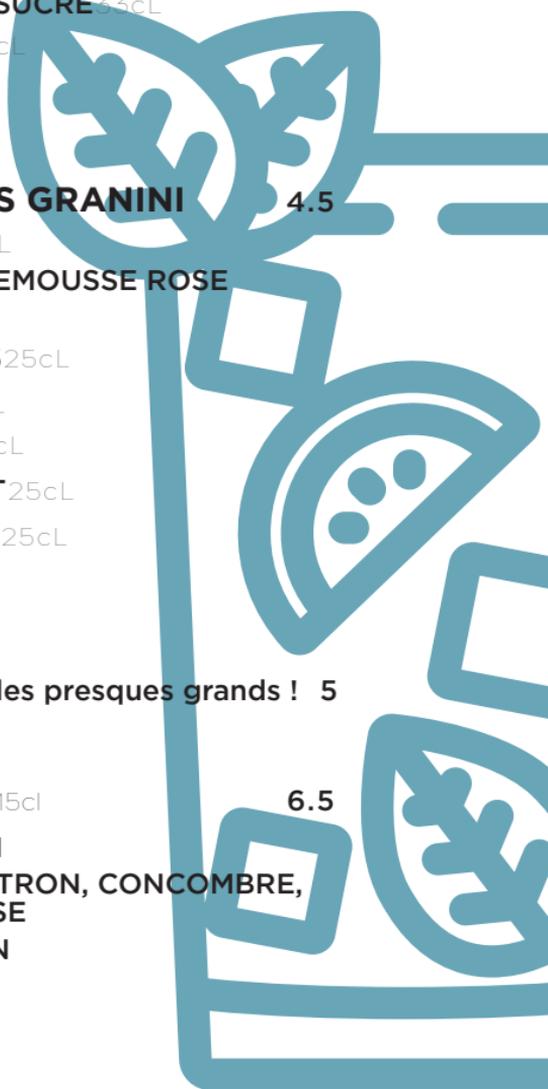
Apérikids - l'apéro des presque grands ! 5

UN ZESTE DE FRAICHEUR 15cl 6.5

LIMONADE MAISON

FRESH HERBAL : CITRON, CONCOMBRE,
THYM, EAU GAZEUSE

THÉ GLACÉ MAISON





BIEN AU CHAUD

CAFÉ NESPRESSO

DOUBLE EXPRESSO	3.2
MACCHIATO GLACÉ À LA VANILLE	4.9
EXPRESSO	2.4
CAFÉ TIRAMISU ONCTUEUX	4.9
LATTE MACCHIATO	4.9
FLAT WHITE	4.9
CAPPUCCINO	4.9

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 ÉQUITABLE
MONBANA (BIO)

MATCHA

FAIM

COTÉ SALÉ

JAMBON IBÉRIQUE CEBO 24 MOIS D'AFFINAGE	9
PÂTÉ DE CAMPAGNE AU PIMENT D'ESPELETTE	5
PETITES SARDINES EN BOÎTE, BEURRE ET TOAST DE PAIN	6
SÉLECTION DE FROMAGES AOP- À PARTAGER	13
CROQUE-MONSIEUR AU COMTÉ*	11
HOUMOUS, PAIN PITA	5
FROMAGE COUP DE CŒUR	6
SAUCISSE SÈCHE DE PORC DU DOMAINE D'ABOTIA	6

COTÉ SUCRÉ

MUG CAKE AU CHOCOLAT	6
MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR*	6
CHIA PUDDING AU LAIT DE COCO ET FRUITS FRAIS DE SAISON	7
PANCAKES* AU SIROP D'ÉRABLE	6
GRANOLA GRAINES À L'ANCIENNE, CHIA, AMARANTE ET LIN	6



* Produit décongelé / previously frozen. Tous nos prix sont en euros et TTC. AB produits issus de l'agriculture biologique.

L'origine de nos viandes bovines est affichée au sein de ce restaurant. Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

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. Ici, le durable c'est du sérieux !

Cette carte est imprimée sur du papier certifié PEFC. 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.

Prix service compris 15% (ST)