



APPÉTILLANCE

RÉVEIL DES PAPILLES

GB

by NOVOTEL

ENTRÉE EN MATIÈRE



MELON GAZPACHO

WHIPPED CREAM AND WATERMELON

6

TRIO OF TOMATOES, MOZZARELLA BUFALA

VARIATION DE TOMATES ET SA MOZZARELLA
BUFALA

7.5

AVOCADO TOAST

8

SEA BREAM TARTARE

LIME BOUILLON AND RASPBERRIES

8

LIMOUSIN BEEF CARPACCIO

CAPERS AND GHERKINS, CIPRIANI SAUCE

8.5



HEALTHY STYLE

LE COIN DES POKÉ BOWLS

Sarrasin, avocat, butternut, fèves,
pamplemousse, pousses d'épinard,
chou rouge

SALMON POKÉ BOWL 14

FALAFEL POKÉ BOWL 14

CHICKEN POKÉ BOWL 14

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

** Les poids indiqués sont avant cuisson et peuvent varier de plus au moins 10%



PAR ICI LA SUITE

**TOUS NOS PLATS SONT ACCOMPAGNÉS
DE LEURS GARNITURES, SI VOUS SOUHAITEZ
EN CHANGER, N'HÉSITEZ PAS !**

CAESAR SALAD

Chicken, Tomatoe, Parmesan, Crouton, Egg

..... 14

FUSILLI GRANDÉ

Truffle condiment

..... 15

COD STEAK

Carrot purée and braised carrots

..... 15

BLACK ANGUS BURGER WITH SAINT MARCELLIN

Fresh Fries and Salad

..... 15.5

FARMHOUSE CHICKEN SUPREME

Oriental quinoa and confit lemons

..... 15.5

KNIFE-CUT BEEF TARTARE

French fries salad strawberries wasabi

..... 16.5

SEARED BASS FILLET

Pan-fried tomatoes and basil

..... 16.5

300G SIRLOIN STEAK TARTAR SAUCE

Potato gratin

..... 22



**ET POUR LES KIDS,
DEMANDEZ NOUS
LE KIDSMENU !**

**POUR LES ENFANTS JUSQU'À 12 ANS
9,5**

DERNIERS PLAISIRS

ICY-PINKY

6

VERY LARGE CRÈME BRULÉE

Maple syrup and basil

6

ORGANIC MOIST MOELLEUX CHOCOLATE CAKE

Black forest style

7

SEASONAL FRUIT CLAFOUTIS

Grandmother's recipe

7

FINANCIAL WITH FLAKED PISTACHIO

Crushed raspberries

7

SEASONAL FRUIT SALAD

Juice with sweet spices

7

CHEESE SELECTION

7

GOURMET COFFEE OR TEA

Petites Mignardises

7

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 PEACH 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 3.5

ORANGE JUICE 25cL, GRAPEFRUIT NECTAR
25cL, PINEAPPLE NECTAR 25cL, APPLE JUICE
25cL, TOMATO JUICE 25cL, APRICOT NECTAR
25cL, STRAWBERRY NECTAR 25cL

APERIKIDS - ONLY FOR CHILDREN! 5

UN ZESTE DE FRAICHEUR (15cl) 6.5

HOMEMADE LEMONADE
FRESH HERBAL : LEMON, CUCUMBER, THYME,
SAPRKLING WATER
HOMEMADE ICED-TEA

BIEN AU CHAUD



CAFÉ NESPRESSO	
DOUBLE EXPRESSO	3.2
EXPRESSO	2.4

THÉS KUSMI TEA 3.5

PRINCE WLADIMIR
BLACK TEA, LEMON, VANILLA AND SPICES
SENCHA GREEN TEA

NANAH GREEN MINT TEA
CHINA GREEN TEA FLAVOURED WITH NANAH MINT

LABEL IMPÉRIAL
THÉ VERT, ORANGE ET CANNELLE
ENGLISH BREAKFAST TEA

DETOX
MATE, GREEN TEA AND LEMON GRASS

BOOST
MATE, GREEN TEA AND SPICES

INFUSIONS KUSMI TEA 3.5

AQUAROSA
FLAVOURED BLEND OF HIBISCUS, BLACKBERRIES,
FRUITS, PLANTS
CAMOMILE

LATTÉS 3.5

CHOCOLAT COMMERCE EQUITABLE
MONBANA (BIO)
MATCHA

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	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

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 WITH WHITE BURGUNDY WITH CARTRON CRÈME DE CASSIS DE BOURGOGNE- BLACKCURRANT			5
LILLET TONIC 15cL			8
AMBER ST RAPHAËL 6cL			6

BIÈRE PRESSION

	15cl	25cl	50cl
HEINEKEN	3.5	4.5	7.5

BIÈRES BOUTEILLES

GRIMBERGEN AMBRÉE bitter & sweet 33cL			5
HAPKIN BLONDE rich with character 33cL			6
DESPERADOS tequila flavoured with notes of citrus 33cL			5
CINEY BLONDE sweet & balanced 33cL			5.5
LAGUNITAS IPA citrus & spicy notes 35.5cL			6
HEINEKEN 0.0 33cL			4.5
MORT SUBITE KRIEK sweet taste of cherry 33cL			6
GRIMBERGEN BLANCHE citrus & spicy notes 33cL			5

CIDRE

CIDRE BIO "SASSY" DE NORMANDIE 33cL			5
--	--	--	---

DE TOUTES **LES** **COULEURS**

LES COCKTAILS ET LES MOCKTAILS
SONT PRÉPARÉS AVEC LES SIROPS MONIN

COCKTAILS : 8.5

THE BOTANIC

Sassy cider, peach syrup, Aperol

THE SMOKED

Lagavulin Whiskey, Amber St Raphaël, Orange Bitter

THE LEATHER

Lager, Cointreau, Tequila

THE FLORAL

White Lillet, elderflower liqueur, champagne

THE CITRUS

Gin monkey 47, Paragon Timur, lime juice

THE EXOTIC

Diplomatico Rhum, St-Germain liqueur, pineapple juice



MOCKTAILS : 6.5

THE FRUITY

Kusmi Tea earl grey, raspberry syrup, cranberry juice

THE GREEDY

Mango juice, coconut puree, lime juice

THE SAILOR

Tao jasmine green tea, lemon syrup, tonic

THE SPICY

Apple juice, Kusmi Tea mint green tea, ginger beer

DEMANDEZ NOUS
LE COCKTAIL DU JOUR
ET LES CLASSIQUES

POUR DÉGUSTER - 4cl

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 (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
-------------------	-----

COGNAC

HENNESSY VS	9.5
HENNESSY XO	13

ARMAGNAC

CHÂTEAU DE LAUBADE HORS D'AGE	8
-------------------------------	---

CALVADOS

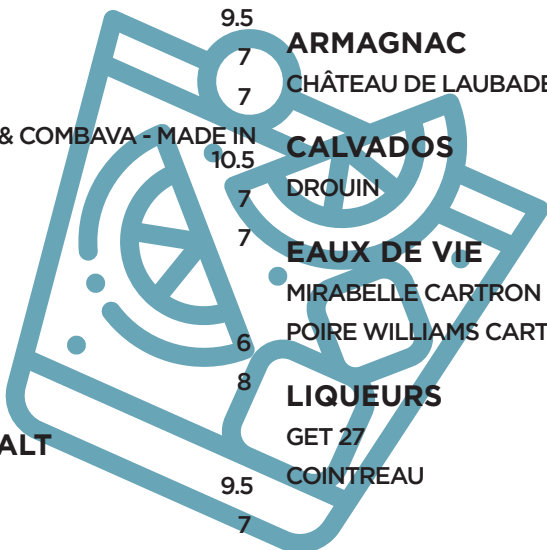
DROUIN	7.5
--------	-----

EAUX DE VIE

MIRABELLE CARTRON	7.5
POIRE WILLIAMS CARTRON	7.5

LIQUEURS

GET 27	6.5
COINTREAU	



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.

** Les poids indiqués sont avant cuisson et peuvent varier de plus au moins 10% .

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)