

# SOIF ! LARMES DE CROCODILE

## CROCODILE TEARS

Carafe ou verre d'eau gratuit sur demande

### EAUX MINÉRALES 33cl 50cl 1l MINERAL WATER

EVIAN	3.5	4.5
BADOIT	3.5	4.5
PERRIER	4	

### SODAS 4.5

ORANGINA 25cL	
FUZE TEA PÊCHE 25cL	
SPRITE 33cL	
SCHWEPES AGRUM / SCHWEPES 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

GRANINI FRUIT JUICE  
AND NECTARS

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 PRESQUES GRANDS! 5

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

LIMONADE MAISON	
FRESH HERBAL : CITRON, CONCOMBRE, THYM, EAU GAZEUSE	
THÉ GLACÉ MAISON	



# BIEN AU CHAUD

KEEP WARM

## 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 EQUITABLE MONBANA (BIO)	
MATCHA	



Prix service compris 15% (ST)  
Tous nos prix sont en euros et TTC.  
Prices in euros incl. tax.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.  
Alcohol abuse can be dangerous to your health - drink responsibly.

Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant.  
Allergenic products: consult information available at the restaurant reception.

 Produits issus de l'agriculture biologique.  
Products from organic farming.

 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.  
We undertake to promote a balanced diet and foster responsible purchasing.  
Because every gesture counts, our restaurant promotes positive hospitality.

Novotel Grenoble Centre  BRIGADE  
x AMOUR

 PEFC® 10-31-1660 Ici, le durable c'est du sérieux ! Cette carte est imprimée sur du papier certifié PEFC. We are serious about sustainability! This card is printed on PEFC-certified paper.



# L'AMOUR FOOD

SERVI SUR UN PLATEAU!

**GB**  
by NOVOTEL

# POUR TRINQUER

CHEERS

## 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 - DRINKS

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 - BEERS

BIÈRE PRESSION	15cl	25cl	50cl
Heineken	3.5	4.5	7.5

## BIÈRES 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 LEVER SON VERRE

RAISE YOUR GLASS !

## LES VINS BLANCS

PDO WHITE WINES

	15cl	37,5cl	75cl
Languedoc - Roussillon (bio)			28
Naturally Gérard Bertrand IGP Pays d'Oc cépage Sauvignon 2019			
Sud-Ouest			24
BIG (Born In Gascony) IGP Côtes de Gascogne 2018			

Bourgogne	9	25	42
J. Moreau et Fils AOP Chablis 2018			

## LES VINS ROSÉS

PDO ROSÉ WINES

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

## LES VINS ROUGES

PDO RED WINES

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

# FAIM

## COTÉ SALÉ

SAVOURY FOOD

SAUCISSE SÈCHE DE PORC DU DOMAINE D'ABOTIA	6.5
SÉLECTION DE FROMAGES AOP- À PARTAGER	14
CROQUE-MONSIEUR AU COMTÉ*	12
PÂTÉ DE CAMPAGNE AU PIMENT D'ESPELETTE	5.5
FROMAGE COUP DE CŒUR	6.5
HOUMOUS, PAIN PITA	5.5
JAMBON IBÉRIQUE CEBO 24 MOIS D'AFFINAGE	10

## COTÉ SUCRÉ

SWEET SIDE

GRANOLA GRAINES À L'ANCIENNE, CHIA, AMARANTE ET LIN	6.5
CHIA PUDDING AU LAIT DE COCO ET FRUITS FRAIS DE SAISON	7.5
MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR*	6.5

## POUR PLUS DE CHOIX, N'HÉSITÉZ PAS À DEMANDER LA CARTE DU RESTAURANT !

Disponible aux heures d'ouverture uniquement. Servis en chambre, les plats du restaurant seront majorés de 15%.

## FOR MORE CHOICE, DON'T HESITATE TO ASK FOR THE RESTAURANT'S «À LA CARTE» MENU !

Available during restaurant opening hours only. For room service, the restaurant's dishes have a 15% surcharge

\* Produit décongelé / previously frozen