



# RAFRÂÎCHILLER

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			<b>28</b>
Sud-Ouest BIG (Born In Gascony) IGP Côtes de Gascogne 2019			<b>24</b>
Bourgogne J. Moreau et Fils AOP Chablis 2020	<b>9</b>	<b>25</b>	<b>42</b>
Sud-Ouest Château Tariquet Côte de Gascogne	<b>5</b>		<b>22</b>
Savoie Entre Lac et Sommet AOP Chignin Bergeron 2018	<b>7</b>		<b>30</b>

## LES VINS ROSÉS

	15cl	37,5cl	75cl
Provence Château du Rouet Cuvée Esterel AOP Côtes de Provence 2020	<b>7</b>		<b>29</b>
Vallée du Rhône Domaine La Champone AOP Lubéron 2020			<b>24</b>

## LES VINS ROUGES

	15cl	37,5cl	75cl
Bordeaux Château Lieujean AOP Haut-Médoc Cru Bourgeois 2015			<b>39</b>
Languedoc - Roussillon (bio) La Livinière Sirius AOP Minervois 2019			<b>26</b>
Val de Loire Terroirs rabelaisiens AOP Chinon 2018	<b>5.5</b>	<b>14</b>	<b>24</b>
Beaujolais Château de Pierreux AOP Brouilly 2018	<b>8</b>		<b>30</b>
Bordeaux Château Lieujean AOP Haut-Médoc Cru Bourgeois 2016		<b>23</b>	
Vallée du Rhône Croze Hermitage le Millepertuis	<b>8</b>		<b>32</b>

# DE TOUTES LES COULEURS

LES COCKTAILS ET LES MOCKTAILS SONT PRÉPARÉS AVEC LES SIROP MONIN

## MOCKTAILS 6.5

### LE VIRGIN MOJITO

Sucre de Canne, menthe fraîche, citron, eau gazeuse

### LE GOURMAND

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

### LE CRANBERRITA

Sirop d'Orgeat, citron vert, jus de cranberry

### LE TROPIC

Jus d'ananas, citron vert, fruit de la passion, grenadine

## COCKTAILS 8.5

### LE MOJITO

Rhum, sucre de Canne, citron vert, menthe fraîche, eau pétillante

### LE CUIR

Bière blonde, Cointreau, Tequila

### LE SPRITZ

Apérol, Prosecco, eau pétillante, orange

### LE CITRUS

Gin monkey 47, Paragon Timur, jus de citron vert

### L'EXOTIQUE

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

### PINA COLADA

Rhum, jus d'ananas, crème de coco

## COCKTAIL LOCAL 9.5

### LE CHARTEUSITO

Chartreuse, sucre de Canne, citron vert, menthe fraîche, eau pétillante

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



# POUR TRINQUER

<b>LES CHAMPAGNES</b>	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
PROSECCO	12,5cL		6.5

## 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

<b>PRESSION</b>	25cl	50cl
Heineken	4.5	7.5
Affligem	5.2	8.5

## 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	33cl	4.5
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

<b>ALCOOLS</b>	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
<b>WHISKIES BLEND</b>	
WHISKIE J&B RARE	6
CHIVAS REGAL 12 ANS	8
<b>WHISKIES CLASSIC MALT</b>	
TALISKER PORT RUIGHE	9.5
ABERLOUR 10 ANS	7
<b>AMERICAN WHISKY</b>	
BULLEIT RYE	12
JACK DANIEL'S	7.5
<b>IRISH WHISKEY</b>	
JAMESON	7
<b>SCOTCH WHISKEY</b>	
HAIG CLUB CLUBMAN	8.5





POUR  
**RE-DÉGUSTER**

<b>COGNAC</b> - 4cl	
HENNESSY VS	9.5
HENNESSY XO	13
<b>ARMAGNAC</b> - 4cl	
CHÂTEAU DE LAUBADE HORS D'AGE	8
<b>CALVADOS</b> - 4cl	
DROUIN	7.5
<b>EAUX DE VIE</b> - 4cl	
MIRABELLE CARTRON	7.5
POIRE WILLIAMS CARTRON	7.5
<b>LIQUEURS</b> - 4cl	6.5
GET 27	
GET 31	
COINTREAU	
<b>LIQUEURS RÉGIONNALES</b> - 4cl	9
CHARTREUSE JAUNE OU VERTE	

# SOIF !

## LARMES DE CROCODILE

*Carafe ou verre d'eau gratuit sur demande*

<b>Eaux minérales</b>	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

SCHWEPES AGRUM / SCHWEPES

INDIAN TONIC / REDBULL 25cL

OASIS TROPICAL 25cL

COCA-COLA

COCA-COLA ZÉRO 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





# 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 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 3.5

AQUAROSA : Mélange aromatisé d'hibiscus, baies noires, fruits et plantes

### CAMOMILLE

## LATTÉS 3.5

CHOCOLAT COMMERCE ÉQUITABLE  
MONBANA (BIO)



# 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
SAINT MARCELLIN	6
SAUCISSE SÈCHE DE PORC DU DOMAINE D’ABOTIA	6
PIZZA ROYALE OU 4 FROMAGES	10

## COTÉ SUCRÉ

MOELLEUX AU CHOCOLAT VALRHONA	7
TARTE TATIN	6
PANCAKES* AU SIROP D’ÉRABLE	6
SALADE DE FRUITS	7

## HORAIRES D’OUVERTURE DU BAR

Lundi à vendredi de 6h30 à minuit

Samedi et dimanche de 7h00 à minuit



\* 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)