



APPÉTILLANCE

RÉVEIL DES PAPILLES

GB
by NOVOTEL

HORAIRES D'OUVERTURE

Lundi à Vendredi de 12h à 14h30
Lundi à Dimanche de 19h à 22h30

ENTRÉE EN MATIÈRE



SAUMON GRAVLAX aux Baies Roses et Aneth	7
VELOUTE BUTTERNUT Eclats de Châtaigne et Huile de Truffe	7
TARTARE DE SAINT-JACQUES Mangue	8
FOIE GRAS DE CANARD AU POIVRE ET CHAMPAGNE Poire Pochée et Toast	9



HEALTHY STYLE

LES GRANDES SALADES

SALADE CÉSAR, POULET PANÉ AUX CORN FLAKES Tomate, Œuf, Croûton et Parmesan	14
BOWL FALAFEL, POULET PANÉ OU SAUMON GRAVLAX Base salade, chou rouge, butternut, riz, mangue, concombre et carotte râpée	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 !

**BAVETTE D'ALOYAU BŒUF
200G GRILLÉE**
Frites Fraîches et Salade
..... 13

**SUPRÊME DE VOLAILLE
LABEL ROUGE AUX CÈPES**
Poêlée de Légumes, Pomme Purée
..... 15

**RISOTTO BUTTERNUT ET
CHÂTAIGNES**
..... 15

**FILET DE TRUITE DU
VERCORS À LA CRÈME AUX
NOIX DE GRENOBLE**
Risotto et Poêlée de Légumes
..... 17

**FILET DE SAINT-PIERRE AU
ROMARIN ET FLEUR DE SEL
DE NEIGE**
Risotto et Poêlée de Légumes
..... 18

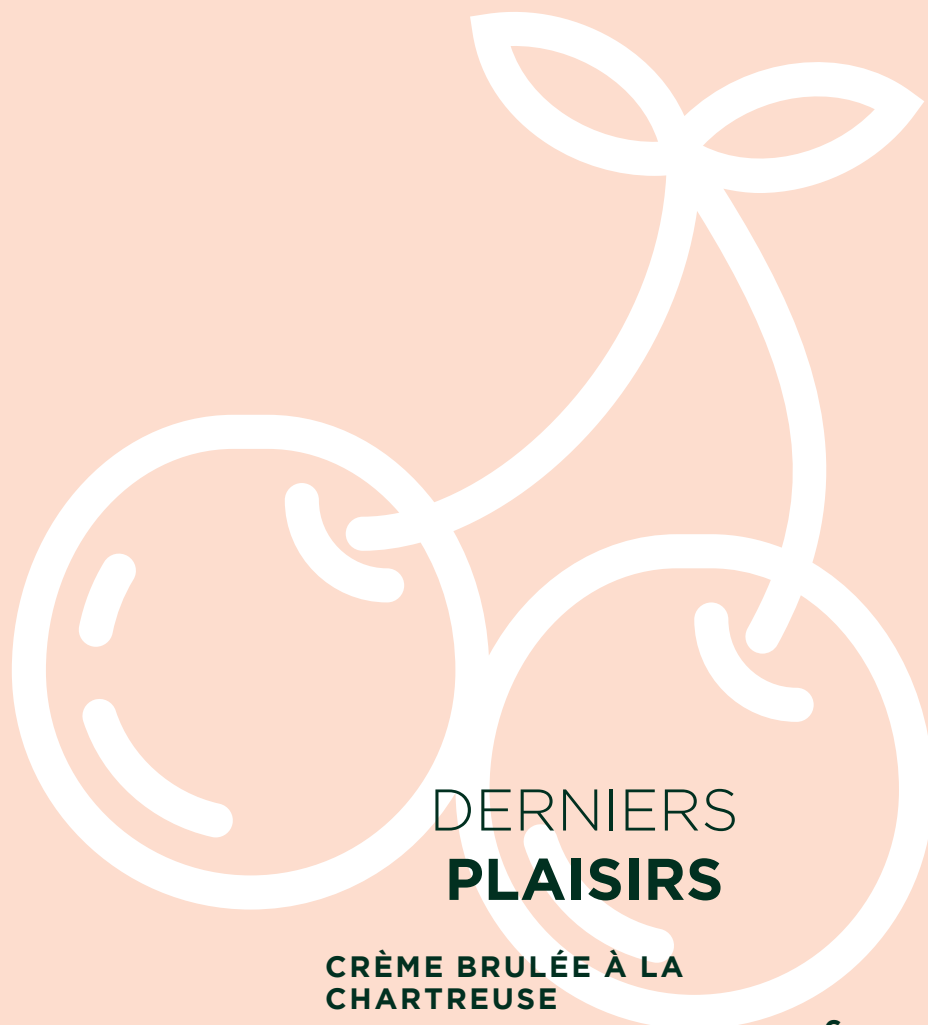
..... LES **INCONTOURNABLES**

**RAVIOLES DU DAUPHINÉ AU
BLEU DE SASSENAGE**
..... 14

**OMELETTE AUX CÈPES,
JAMBON OU FROMAGE**
Frites Fraîches et Salade
..... 14

**BURGER AU SAINT
MARCELLIN**
Frites Fraîches et Salade
..... 15.5

TARTARE DE BŒUF
Frites Fraîches et Salade
..... 16.5



DERNIERS PLAISIRS

**CRÈME BRULÉE À LA
CHARTREUSE** 6

TARTE TATIN AUX POMMES
Sorbet au Cidre 6

**MOELLEUX AU CHOCOLAT
VALRHONA**
Crème Anglaise aux Pralines 7

SALADE DE FRUITS 7

CAFÉ GOURMAND 7

LES FROMAGES

SAINT MARCELLIN 6

FAISSELLE
Nature, Crème de Marron ou Coulis de Fruits
Rouges 6

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, SCHWEPPES AGRUM /
SCHWEPPES INDIAN TONIC / REDBULL 25cL,
OASIS TROPICAL 25cL, COCA-COLA ZÉRO 33cL,
FANTA ORANGE 33cL

NECTARS & JUS DE FRUITS GRANINI

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
EXPRESSO	2.4

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)

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 2019			24
BOURGOGNE J. Moreau et Fils AOP Chablis 2020	9	25	42
SUD OUEST Château Tariquet Côte de Gascogne	5		22
SAVOIE Entre Lac et Sommet AOP Chignin Bergero 2018	7		30

LES VINS ROSÉS

	15cl	75cl
PROVENCE Château du Rouet Cuvée Esterel AOP Côtes de Provence 2020	7	29
VALLÉE DU RHÔNE Domaine La Champone AOP Lubéron 2020		24

LES VINS ROUGES

	15cl	37,5cl	75cl
BORDEAUX Château Lieujean AOP Haut-Médoc Cru Bourgeois 2015			39
LANGUEDOC - ROUSSILLON (BIO) La Livinière Sirius AOP Minervois 2019			26
VAL DE LOIRE Terroirs rabelaisiens AOP Chinon 2018	5,5	14	24
BEAUJOLAIS Château de Pierreux AOP Brouilly 2018	8		30
VALLÉE DU RHÔNE Croze Hermitage le Millepertruis	8		32

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
PROSECCO 12,5cL	6.5

VINS D'APÉRITIFS

KIR AU BOURGOGNE BLANC AVEC SA CRÈME DE CASSIS DE BOURGOGNE CARTRON, MÛRE OU FRAMBOISE	5
LILLET TONIC 15cL	8
ST RAPHAËL AMBRÉ 6cL	6

BIÈRE PRESSION

	25cl	50cl
HEINEKEN	4.5	7.5
AFFLIGEM	5.2	8.5

BIÈRES BOUTEILLES

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 35.5cL	6
HEINEKEN 0.0 33cL	4.5
MORT SUBITE KRIEK cerise associée à l'acidulé du lambic 33cL	6
GRIMBERGEN BLANCHE agrumes & notes d'épices 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

LE CUIR

Bière blonde, Cointreau, Tequila

LE CITRUS

Gin monkey 47, Paragon Timur, jus de citron vert

L'EXOTIQUE

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

MOJITO

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

SPRITZ

Apérol, Prosecco, eau pétillante, orange

PINA COLADA

Rhum, jus d'ananas, crème de coco

COCKTAIL LOCAL : 9.5

CHARTREUSITO

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



MOCKTAILS : 6.5

LE GOURMAND

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

VIRGIN MOJITO

Sucre de Canne, menthe fraîche, citron, eau pétillante

CRANBERRITA

Sirop d'Orgeat, citron vert, jus de cranberry

LE TROPIC

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

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	
GET 31	

LIQUEURS RÉGIONALES

CHARTREUSE JAUNE OU VERTE	9
---------------------------	---



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)