

NOVOTEL MARSEILLE CENTRE PRADO

CONSULTEZ LA CARTE
RESTAURANT SUR
VOTRE SMARTPHONE



MANGER

Passer un agréable moment
avec gourmandise





Entrée

EN MATIÈRE

Avocado toast et pickles de girolles	9
Saumon gravelax <i>Mousseline de choux fleur et crispy oignons</i>	9
Velouté de butternut aux éclats de châtaigne 8.5	
Demi camembert rôti <i>Croûtons et pommes grenailles</i>	11



Healthy

STYLE

LE COIN DES POKÉ BOWLS :

Riz, fèves, concombre, pois chiche, patate douce, nori, oignons, salade, sésame

Poke bowl végétal	13
Poké bowl Saumon	17
Poké bowl Falafels	14

PRESQUE



GRAND

MENU ENFANT = 9,5

Jusqu'à 12 ans, demandez nous le kids menu !

la suite

PAR ICI



Tous nos plats sont accompagnés de leurs garnitures, si vous souhaitez en changer, n'hésitez pas !

Magret de canard aux groseilles <i>Purée de carottes</i>	18
Saumon "MSC" laqué téryaki <i>Concombre Tzatziki pointe de wasabi</i>	17
Orecchiette alle vongole	15.5
Tataki de thon chaud sésame <i>Riz, œuf de caille, algues</i>	18
Beef burger bomb	15
Jarret d'agneau confit <i>Semoule légère et abricots</i>	17.5



DERNIER Plaisir

Chia pudding, cacao, muesli, banane	7
Pomme au four normande <i>Crème vanillée</i>	7
Très grande crème brûlée <i>Sirop d'érable et basilic</i>	7
Tarte au citron <i>bien meringuée</i>	8
Crumble pomme poire chocolat	6.5
Mi-cuit chocolat sans gluten <i>Crème glacée caramel beurre salé</i>	8



BOISSONS CHAUDES

Café Nespresso

Double expresso 3.2

Expresso 2.4

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



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 / 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 PRESQUES GRANDS ! 5

UN ZESTE DE FRAICHEUR (15cl) 6.5

Limonade maison

Fresh herbal : citron, concombre, thym, eau gazeuse

Thé glacé maison

** Certains produits de nos recettes sont congelés afin de préserver leurs saveurs tout au long de l'année.



A l'abordage

LES CHAMPAGNES	12,5cl	37,5cl	75cl
Champagne Tsarine Premium Brut	9		49
Laurent Perrier Brut Millésimé 2008			85
Laurent Perrier La Cuvée Brut	12	35	65

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
<i>avec sa crème de cassis de bourgogne Cartron, mûre ou framboise</i>			
Lillet Tonic 15cL			8
St Raphaël ambré 6cL			6

BIÈRES

Bière pression	15cl	25cl	50cl
<i>Heineken</i>	3.5	4.5	7.5

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
Zoumaï Blonde TIBOULEN 33 cl-Bière de Marseille BIO et artisanale 33cL			7
Zoumaï Blanche Gaby 33 cl-Bière de Marseille BIO et artisanale 33cL			7
Zoumaï RIOU Ambrée 33 cl-Bière de Marseille BIO et artisanale 33cL			7

CIDRE

<i>Cidre Bio "SASSY" de Normandie 33cL</i>			5
--	--	--	----------



LES VINS BLANCS AOP	15cl	37,5cl	75cl
Languedoc - Roussillon (bio)			28
<i>Naturally Gérard Bertrand IGP Pays d'Oc cépage Sauvignon 2019</i>			
Sud-Ouest			24
<i>BIG (Born In Gascony) IGP Côtes de Gascogne 2019</i>			
Bourgogne	9	25	42
<i>J. Moreau et Fils AOP Chablis 2020</i>			
Grand Marrenon Blanc	5.5		28
<i>A.O.P LUBERON</i>			
Domaine du Paternel blanc 75 CL			48
<i>A.o.C Cassis</i>			
LES VINS ROSÉS AOP	15cl		75cl
Provence	7		29
<i>Château du Rouet Cuvée Esterel AOP Côtes de Provence 2020</i>			
Vallée du Rhône			24
<i>Domaine La Champone AOP Lubéron 2020</i>			
Domaine de la Cadènière Rosé BIO	5		26
<i>Coteaux d'AIX BIO</i>			
Domaine du Paternel Rosé			48
<i>Cassis rosé A.O.C</i>			
LES VINS ROUGES AOP	15cl	37,5cl	75cl
Bordeaux		23	39
<i>Château Lieujean AOP Haut-Médoc Cru Bourgeois 2015</i>			
Languedoc - Roussillon (bio)			26
<i>La Livinière Sirius AOP Minervois 2019</i>			
Val de Loire	5.5	14	24
<i>Terroirs rabelaisiens AOP Chinon 2018</i>			
Beaujolais	8		30
<i>Château de Pierreux AOP Brouilly 2018</i>			
Grand Marrenon Rouge	5.5		28
<i>A.O.P Luberon</i>			

-
**ENVIE D'UN COCKTAIL?
 DEMANDEZ LA CARTE BAR !**
 -

Prix nets (PR)

Avocado toast = Toast à l'avocat

Healthy Style = Mode de vie sain

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

Tous nos prix sont en euros et TTC.

L'origine de nos viandes bovines est affichée au sein de ce restaurant.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant.



Produits issus de l'agriculture biologique.



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.



PEFC 10-31-1560

Ici, le durable c'est du sérieux ! Cette carte est imprimée sur du papier certifié PEFC.

DÉVELOPPÉ PAR SOPEDI



SOPEDI

Services & Supports Communicatifs