

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

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



BOISSONS CHAUDES

Café Nespresso	
Double espresso	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.

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.

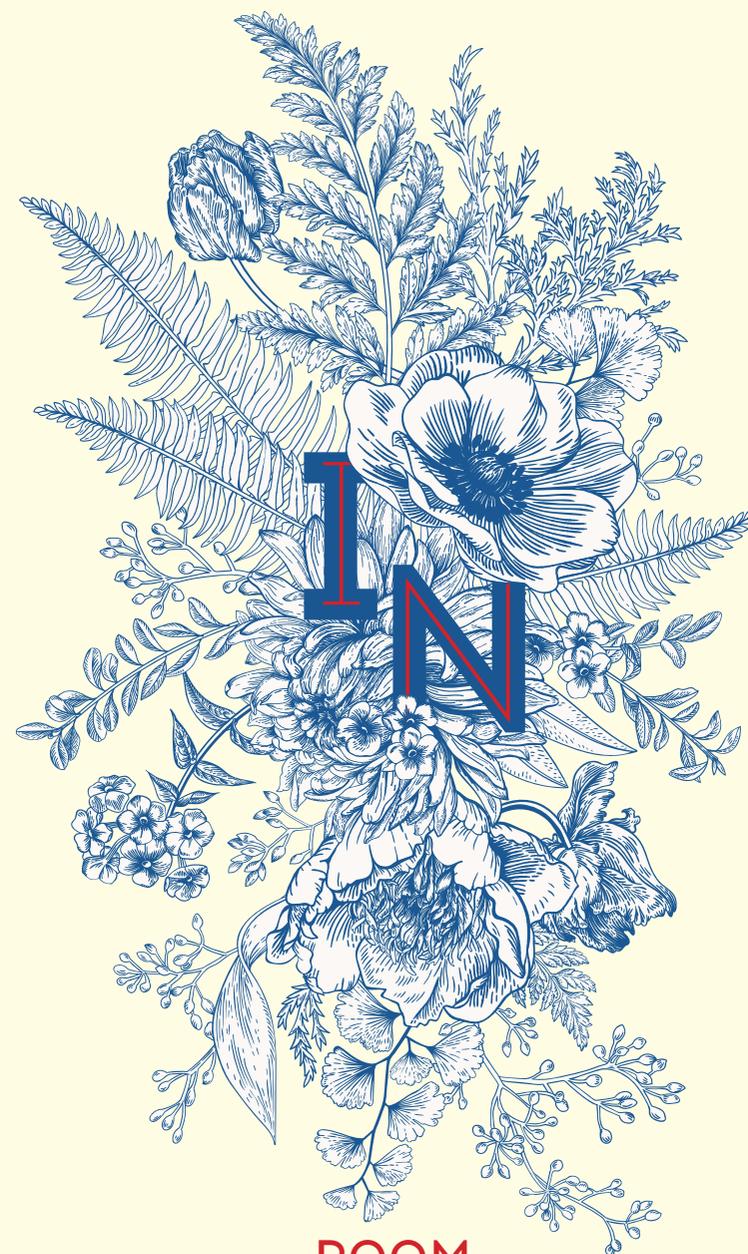
Nous nous engageons à promouvoir une alimentation équilibrée et à favoriser les achats responsables.

Parce que chaque geste compte, notre restaurant agit pour une hospitalité positive.



Novotel Narbonne Sud
BRIGADE
x ANJOUR x

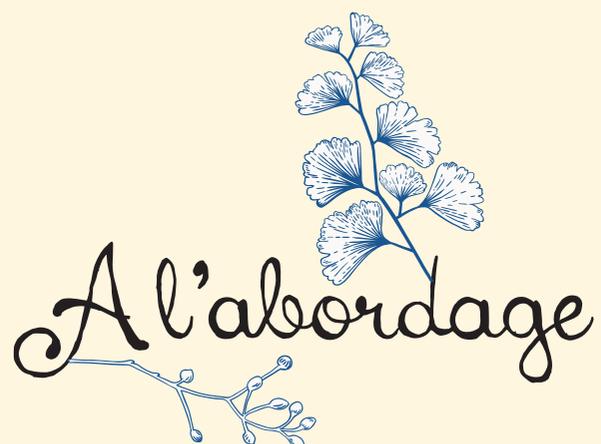
PEFC 10-31-1660 Ici, le durable c'est du sérieux ! Cette carte est imprimée sur du papier certifié PEFC.



ROOM

Se faire servir sans sortir
pour partager au plus près des êtres aimés





A l'abordage

LES CHAMPAGNES	12,5cl	37,5cl	75cl
Champagne Tsarine Premium Brut	10		50
Laurent Perrier Brut Millésimé 2008			82
Laurent Perrier La Cuvée Brut	15	40	60

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 avec sa crème de cassis de bourgogne Cartron, mûre ou framboise			5
Lillet Tonic 15cL			8
St Raphaël ambré 6cL			6

BIÈRES

Bière pression	15cl	25cl	50cl
Heineken	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			6
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
-------------------------------------	--	--	---



LES VINS BLANCS

	15cl	37,5cl	75cl
Languedoc - Roussillon (bio) <i>Naturally Gérard Bertrand IGP Pays d'Oc cépage Sauvignon 2019</i>			28
Sud-Ouest <i>BIG (Born In Gascony) IGP Côtes de Gascogne 2018</i>			24
Bourgogne <i>J. Moreau et Fils AOP Chablis 2018</i>	9	25	42
Cuvée Le Marin <i>Domaine Sarrat de Goundy, AOP La Clape, 2020</i>	6		22
Douceur Bourboulenc <i>Domaine Combe des Ducs, IGP Pays d'Oc, 2020</i>	6		20

LES VINS ROSÉS

	15cl		75cl
Provence <i>Château du Rouet Cuvée Esterel AOP Côtes de Provence 2019</i>	7		29
Vallée du Rhône <i>Domaine La Champone AOP Lubéron 2019</i>			24
Cuvée Ocellus <i>Abbaye de Fontfroide, AOP Corbières 2020</i>	6.5		24
Gris Blanc <i>Domaine Gérard Bertrand, IGP Pays d'Oc 2020</i>	5.5		22

LES VINS ROUGES

	15cl	37,5cl	75cl
Bordeaux <i>Château Lieujean AOP Haut-Médoc Cru Bourgeois 2015</i>		23	39
Languedoc - Roussillon (bio) <i>La Livinière Sirius AOP Minervois 2018</i>			26
Val de Loire <i>Terroirs rabelaisiens AOP Chinon 2018</i>	5.5	14	24
Beaujolais <i>Château de Pierreux AOP Brouilly 2018</i>	8		30
La Convivialité <i>Château de Camplazens, IGP Vin de Pays d'Oc, 2019</i>	5.5		16



FAIM ?

COTÉ SALÉ

Saucisse sèche de porc du domaine d'Abotia	6.5
Sélection de fromages AOP- à partager	12
Croque-monsieur au comté*	14
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

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'HÉSITEZ PAS À DEMANDER LA CARTE DU RESTAURANT !
 Disponible aux heures d'ouverture uniquement.
 Servis en chambre, les plats du restaurant seront majorés de 15%.



* Produit décongelé