

NOVOTEL NICE CENTRE VIEUX NICE

CONSULT THE
RESTAURANT MENU ON
YOUR SMARTPHONE



DRINK

Share together the news of the day,
and laugh...always

—

All aboard

CHAMPAGNES	12,5cl	37,5cl	75cl
Champagne Tsarine Premium Brut	9		52
Laurent Perrier La Cuvée Brut	13	36	65
Laurent Perrier Brut Millésimé 2008			89

APÉRITIFS

Pastis 51 2cL			4.5
Ricard 2cL			4.5
Martini bianco ou rosso 6cL			5
Campari 6cL			5
Porto rouge Graham's Fine Tawny 6cL			6

DRINKS

Amber St Raphaël 6cL			6
Lillet Tonic 15cL			8
Kir with white Burgundy <i>with Cartron crème de cassis de Bourgogne- blackcurrant</i>			7

BEERS

	15cl	25cl	50cl
Draft beers			
Heineken	4	5	8
Affligem		5.5	9
Blue Coast (bière de Nice)		5.9	9.9

Bottled beers

Zytha - Hopstock - Blùna -Niçoise beer 33cL			6.5
Hapkin blonde-rich with character 33cL			6
Lagunitas IPA-citrus & spicy notes 35.5cL			6
Mort Subite Kriek-sweet taste of cherry 33cL			6
Ciney blonde-sweet & balanced 33cL			5.5
Grimbergen blanche-citrus & spicy notes 33cL			5
Grimbergen ambrée-bitter & sweet 33cL			5
Desperados-tequila flavoured with notes of citrus 33cL			5
Heineken 0.0- 33cL			5

CIDER

Cidre Bio "SASSY" de Normandie 33cL			6
-------------------------------------	--	--	---



Rhum Havana Club 3 Ans	4cl	8
Rhum vieux Saint James cuvée 1765		16
Diplomatico Exclusiva Reserva		16
Vodka Absolut		8
Vodka Grey Goose		10
Tequila Olmeca Blanco		8
Gin Gibson		8
Gin Monkey 47 Dry		9.5
Gin Generous coriandre & combava - made in France (bio)		12

WHISKIES BLEND - 4cl

Chivas Regal 12 ans		9
Whiskie J&B rare		7

WHISKIES CLASSIC MALT

Aberlour 10 ans		9
Talisker Port Ruighe		11

AMERICAN WHISKY

Jack Daniel's		9
Bulleit Rye		13

IRISH WHISKEY

Jameson		7
---------	--	---

SCOTCH WHISKEY

Haig Club Clubman		8.5
-------------------	--	-----



- 10 -

The Floral

White Lillet, elderflower liqueur, champagne

-

The Citrus

Gin monkey 47, Paragon Timur, lime juice

-

The Smoked

Lagavulin Whiskey, Amber St Raphaël, Orange Bitter

-

The Leather

Lager, Cointreau, Tequila

-

The Botanic

Sassy cider, peach syrup, Aperol

-

The Exotic

Diplomatico Rhum, St-Germain liqueur, pineapple juice

ASK US
FOR CLASSICS !

MOCKTAILS

- 8.5 -

The Spicy

Apple juice, Kusmi Tea mint green tea, ginger beer

-

The Fruity

Kusmi Tea earl grey, raspberry syrup, cranberry juice

-

The greedy

Mango juice, coconut puree, lime juice

-

The sailor

Tao jasmine green tea, lemon syrup, tonic

Les cocktails et les mocktails sont préparés avec les sirops Monin.
Cocktails and mocktails are made with Monin syrups.



WHITE WINE	15cl	37,5cl	75cl
Provence "Nice"	9		42
<i>Domaine de Toasc AOP "Bellet" 2019</i>			
AOP Luberon - La Cavale	8		40
<i>Famille Paul Dubrule 2020</i>			
Languedoc - Roussillon (bio)			28
<i>Naturally Gérard Bertrand IGP Pays d'Oc cépage Sauvignon 2019</i>			
Sud-Ouest			26
<i>BIG (Born In Gascony) IGP Côtes de Gascogne 2018</i>			
Bourgogne	9	25	42
<i>J. Moreau et Fils AOP Chablis 2018</i>			
Bourgogne Aligoté	8		31
<i>AOC - André Ducal</i>			
ROSES WINE	15cl		75cl
Provence "Nice"	9		42
<i>Domaine de Toasc AOP "Bellet" 2019</i>			
Vallée du Rhône			24
<i>Domaine La Champone AOP Lubéron 2019</i>			
Provence	7		29
<i>Château du Rouet Cuvée Esterel AOP Côtes de Provence 2019</i>			
AOP Luberon - La petite Cavale	7		32
<i>Famille Paul Dubrule 2020</i>			
RED WINE	15cl	37,5cl	75cl
Provence "Nice"	9		42
<i>Domaine de Toasc AOP "Bellet" 2017</i>			
AOP Luberon - La Cavale	8		40
<i>Famille Paul Dubrule 2017</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>			
Bordeaux		23	39
<i>Château Lieujean AOP Haut-Médoc Cru Bourgeois 2015</i>			
Languedoc - Roussillon (bio)			26
<i>La Livinière Sirius AOP Minervois 2018</i>			
AOP Luberon - La Grande Cavale			72
<i>Famille Paul Dubrule 2016</i>			
Bourgogne "Bouchard père & fils"	9		42
<i>Haute Côte de Beaune AOC</i>			

HUNGRY?

SALTY SIDE

The pissaladière, fresh mesclun	9
The real Niçoise salade, not the fake	11
Burratuissima !	8
Ham and cheese sandwich	12
Broccoli salmon quiche	11
Mamma risotto chicken chorizo	13
Bolognese pasta	13
Selection of AOP cheeses - to share	14
Selection of homemade cold cuts - to share	14

SWEET SIDE

Chocolate flowing heart	7
Fruit pancakes	7
Sweet french toast brioche	6
CAPPA house dessert	9.5
Selection of frosted desserts	9.5

* Previously frozen

Thirsty

Free carafe or glass of water on request

MINERAL WATER	33cl	50cl	1l
<i>Evian</i>		4	5
<i>Badoit</i>		4	5
<i>Perrier</i>	4		

SODAS 5

Coca-Cola / Coca-Cola Cherry / Coca-Cola sans sucre 33cL, Oasis tropical 25cL, Fanta orange 33cL, Sprite 33cL, Orangina 25cL, Schweppes agrum / Schweppes Indian tonic / Redbull 25cL, Fuze tea peach 25cL, Finley ginger ale 25cL

GRANINI FRUITS JUICE AND NECTARS 5

ACE juice 25cL, Orange juice 25cL, Apple juice 25cL, Grape juice 25cL, Tomato juice 25cL, Apricot nectar 25cL, Pineapple nectar 25cL Strawberry nectar 25cL Grapefruit nectar 25cL

APERIKIDS - ONLY FOR CHILDREN! 7

A TOUCH OF FRESHNESS (33CL) 7

*Homemade lemonade
Homemade iced-tea
Fresh herbal : lemon, cucumber, thyme, sparkling water
Home made smoothie*

KEEP



HOT BEVERAGES

Café Nespresso	
<i>Espresso</i>	2.8
<i>Double espresso</i>	3.8
<i>Noisette</i>	3
<i>Café crème</i>	4
<i>Cappuccino</i>	4.9
<i>Latte Macchiato</i>	5
<i>Flat white</i>	6
<i>Café tiramisu onctueux</i>	5
<i>Macchiato glacé à la vanille</i>	6

Tea bio pukka 3.5

3 MENTHES : TONIQUE ET DIGESTION

Mélanges de menthe verte, de menthe poivrée et de menthe des champs

VERT MATCHA GINSENG

Composition subtil de citronnelle, gingembre et réglisse

ERAL GREY : ENERGISANT

Une alliance de thé noir bio, de bergamote et de lavande

ENGLISH BREAKFAST : SOURCE NATURELLE DE THÉINE

Une fusion de feuilles entières de thé vert bio, de ginseng rouge et de matcha pur

Infusion bio pukka 3.5

FEEL NEW : DÉTOXIFIANT, DIGESTION

Fusion de plantes et de graines

OR DE CURCUMA : TONIFIANT

Un mélange apaisant de fleur d'avoine, de lavande et de tilleul

NUIT PAISIBLE : DÉTENTE ET REPOS

Tisane à l'avoine, camomille et lavandes biologiques pour vous aider à vous détendre

SECRET DE CASSIS : BIEN-ÊTRE

De délicieux fruits biologiques d'un pourpre profond

Lattes 4

*Matcha
Chocolat commerce équitable MONBANA (bio)
Chocolat with cream, Hot white Chocolate*



Elixirs

COGNAC - 4cl

Hennessy XO 17

Hennessy VS 10

ARMAGNAC - 4cl

Château de Laubade Hors d'Age 10

Château de Laubade VSOP 8

CALVADOS - 4cl

Drouin 8

EAUX DE VIE - 4cl

Limoncello 8

Poire Williams Cartron 8

Mirabelle Cartron 8

LIQUEURS - 4cl 8

Cointreau

Get 27

SEE YOU
ON ...



Prix service compris 15% (ST)

Prices in euros incl.tax.

Alcohol abuse can be dangerous to your health
- drink responsibly.

Allergenic products: consult information available
at the restaurant reception.



Products from organic farming.



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

We are serious about sustainability! This card is printed on PEFC-certified paper.

DÉVELOPPÉ PAR **SOPEDI**



SOPEDI

Services & Supports Communicatifs