

NOVOTEL ORLY RUNGIS

CONSULTEZ LA CARTE
RESTAURANT SUR
VOTRE SMARTPHONE



BOIRE

Partager ensemble les nouvelles
du jour, et en rire... toujours



A l'abordage

CHAMPAGNES	12,5cl	37,5cl	75cl
Tsarine Premium Brut	8,5		45
Taittinger Brut Réserve	12	35	58
Taittinger Brut Millésimé			69

APÉRITIFS

Ricard (2cl)			4,9
Pastis 51 (2cl)			4,9
Martini Bianco ou Rosso (6cl)			5,4
Campari (6cl)			5,5

VINS D'APÉRITIFS DRINKS

Porto rouge Sandeman Ruby (6cl)			5,5
Kir au Bourgogne blanc (12,5cl) avec sa crème de cassis de Bourgogne Cartron, mûre ou framboise			5,5
Kir royal au Champagne Tsarine Premium Brut (12,5cl) avec sa crème de cassis de Bourgogne Cartron, mûre ou framboise			9,5

BIÈRES BEERS

	15cl	25cl	50cl
Bière pression			
Heineken	3,5	4,5	7,5
Affligem		5,2	8,5
Bière du moment		4,5	7,5

Bières bouteilles

Ciney blonde - douce & équilibrée (33cl)			6
Ciney brune - amertume, caramel & fruits (33cl)			6
Hapkin blonde - riche & de caractère (33cl)			6,5
Lagunitas IPA - amère aux notes d'agrumes (35,5cl)			6,5
Grimbergen blanche - agrumes & notes d'épices (33cl)			5,5
Grimbergen ambrée - amère & sucrée (33cl)			5,5
Mort Subite Kriek - cerise associée à l'acidulé du lambic (33cl)			6,5
Desperados - arômes de tequila & d'agrumes (33cl)			5,5

CIDRE CIDER

Cidre "Sassy" (33cl) 			5,5
--	--	--	-----

Alcool

4cl

Rhum Vieux Carte Noire Dillon, Rhum Bacardi			8
Vodka Grey Goose			10,5
Vodka Wyborowa			8,5
Vodka Absolut			8
Tequila Sauza			8
Gin Gibson			8

WHISKIES BLEND

William Lawson			6
Chivas Regal 12 ans			9
J&B rare			7

WHISKIES CLASSIC MALT

Aberlour 10 ans			8
Oban 14 ans			10
Talisker 10 ans			10
Lagavulin 16 ans			11

AMERICAN WHISKY

Jack Daniel's			8
---------------	--	--	---

IRISH WHISKEY

Jameson			7,5
---------	--	--	-----



Cocktails

- 9,5 -

Mojito (15cl)

Rhum Havana, menthe, sucre de canne, eau gazeuse

Spritz (15cl)

Apérol, Prosecco, eau gazeuse, rondelle d'orange

Ginto Comcombre-Basilic (15cl)

Gin gibson, tonic, comcombre, basilic

Old Fashioned (7cl)

Bourbon 4 roses, Angostura, sucre, zeste d'orange

Ti punch (7cl)

Rhum blanc, sucre de canne, citron vert

DEMANDEZ NOUS
LES CLASSIQUES !

MOCKTAILS

- 7,5 -

Virgin Mojito (15cl)

Eau gazeuse, sirop mojito mint, citron, menthe

L'Orange (15cl)

Coca Cola, Sirop de fraise, citron vert

Coconut lips (15cl)

Jus d'ananas, crème de coco, sirop de framboise

Bora Bora (15cl)

Jus d'ananas, Nectar multifruits, Sirop de grenadine, citron

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



LES VINS BLANCS AOP	15cl	37,5cl	75cl
Val de Loire <i>Saint-Pourcain « Réserve Spéciale de la Cave » 2018</i>	5,5		24
Bourgogne <i>Macon Villages « Domaine Azenay » 2017</i>			35
Bourgogne <i>Chablis « J.Moreau & Fils Réserve » 2018</i>	9	24	42
LES VINS ROSÉS AOP	15cl		75cl
Vallée du Rhône <i>Luberon « Marrenon Classique » 2018</i>	5		23
LES VINS ROUGES AOP	15cl	37,5cl	75cl
Val de Loire <i>Chinon « Les Terroirs Rabelaisiens » 2017</i>	5,5	14	24
Beaujolais <i>Brouilly « Chapelle de Venenge » 2017</i>	7		28
Bordeaux <i>Lussac-Saint-Emilion « Château Lyonnat » 2014</i>			39
Vallée du Rhône <i>Côtes-du-Rhône-Villages, Plan De Dieu « Cuvée Cjvt » 2017</i>	6,5		26

FAIM ?

LES BOCAUX DU BISTROT

Houmous	12,5
Rillettes de saumon	12,5
Tartinade de Canard	12,5

CÔTÉ SALÉ

Risotto aux champignons	16,5
Saumon au citron, riz de Camargue	16,5
Volaille au Yuzu, haricots Azuki	16,5
Gnocchi au Brocciu et tomate	16,5
Salade de fèves et poulpes, ratatouille	16,5
Gaspacho Andalou	12,5

COTÉ SUCRÉ

Pot de chocolat noir «Valrhona»	7,5
Panna Cotta Fraise lavande	7,5
Crumble et sa compotée	7,5
Crème café, pécan & spéculoos	7,5

Rapprochez vous de nous pour découvrir d'autres recettes

Soif

EAUX MINÉRALES	33cl	50cl	1l
<i>Evian</i>		3,5	4,5
<i>Badoit</i>		3,5	4,5
<i>Perrier</i>	4		

SODAS

<i>Coca-Cola / Light / Zéro, Oasis tropical, Fanta orange, Sprite (33cl)</i>			4,5
<i>Orangina, Schweppes Indian Tonic, Schweppes Agrum, Red Bull (25cl)</i>			4,5
<i>Finley Ginger ale (20cl)</i>			4,5
<i>Fuze tea pêche (25cl)</i>			4,5
<i>Supplément sélection Sirops Monin</i>			0,5

NECTARS & JUS DE FRUITS GRANINI

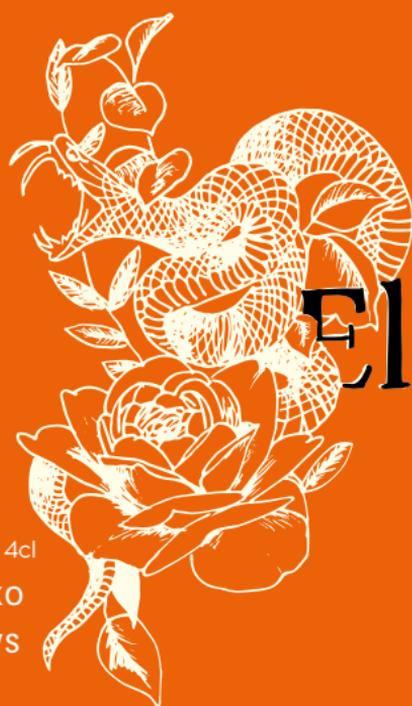
<i>Jus de tomate, orange ou pomme (25cl)</i>			4,5
<i>Nectar de pamplemousse rose, ananas, fraise, abricot (25cl)</i>			4,5
<i>Jus d'orange frais pressé (20cl)</i>			5,1

APÉRIKIDS : L'APÉRO DES PRESQUE GRANDS ! - 15cl 5



BOISSONS CHAUDES

Café Nespresso			
<i>Espresso</i>			2,7
<i>Double espresso</i>			3,5
<i>Cappuccino, Latte Macchiato, Flat white, Café tiramisu onctueux, Macchiato glacé à la vanille</i>			5,2
Thés Kusmi Tea			3,5
Thé vert Sencha			
Thé English Breakfast			
Détox : Maté, thé vert et citronnelle			
Boost : Maté, thé vert et épices			
Prince Wladimir : Thés noirs, agrumes, vanille et épices			
Thé vert à la menthe Nanah :			
<i>Thé vert de Chine aromatisé menthe nanah</i>			
Label impérial : Thé vert, orange et cannelle			
Infusions Kusmi Tea 			3,5
Camomille			
<i>Aquarosa : Mélange aromatisé d'hibiscus, baies noires, fruits, plantes</i>			
Lattés			3,5
Matcha			
Chocolat Commerce Equitable Monbana 			



Elixirs

COGNAC - 4cl

Hennessy XO

14,5

Hennessy VS

10,5

ARMAGNAC - 4cl

Château de Laubade VSOP

8

Château de Laubade Hors d'Âge

9

CALVADOS - 4cl

Drouin

8

EAUX DE VIE - 4cl

Poire Williams ou Mirabelle Cartron

8

LIQUEURS - 4cl

7

Malibu coco

Bailey's

Cointreau

Get 27

Get 31

RÉGALEZ VOUS
AUSSI SUR ...



Prix nets (PR).

Net prices (PR).

Tous nos prix sont en euros et TTC.

Prices in euros incl.tax.

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

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

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

Allergenic products: consult information available at the restaurant reception.



Produits issus de l'agriculture biologique.

Products from organic farming.



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.

We undertake to promote a balanced diet and foster responsible purchasing.

Because every gesture counts, our restaurant promotes positive hospitality.

DÉVELOPPÉ PAR SOPEDI



SOPEDI

Services & Supports Communicatifs