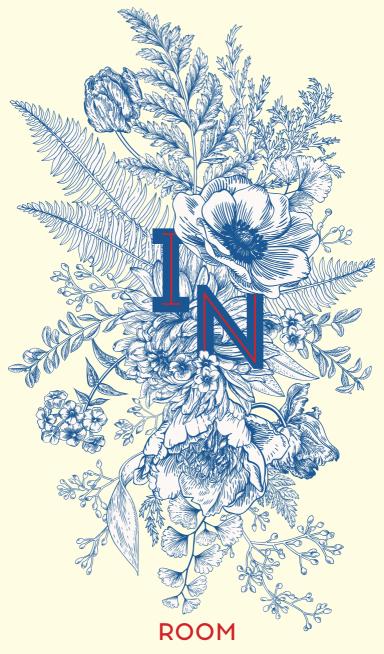
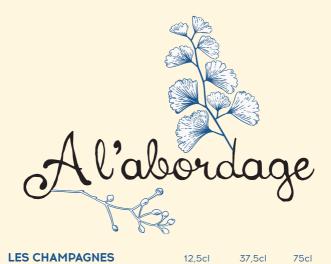
NOVOTEL POITIERS SITE DU FUTUROSCOPE

CONSULTEZ LA CARTE RESTAURANT SUR VOTRE SMARTPHONE



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



	,	/	
Champagne Tsarine Premium Brut	8.5		45
Laurent Perrier La Cuvée Brut	12	35	58
Laurent Perrier Brut Millésimé 2008	3		82
,			
APÉRITIFS			
Ricard 2cL			4.5
Pastis 51 2cL			4.5
Martini bianco ou rosso 6cL			5
Campari 6cL			5
Porto rouge Graham's Fine Tawny 6	cL		6
,			
VINS D'APÉRITIFS			
St Raphaël ambré 6cL			6
Lillet Tonic 15cL			8
Kir au bourgogne blanc			5
avec sa crème de cassis de bourgog	ne Cartron, i	mûre ou frar	nboise
BIÈRES			
Bière pression	15cl	25cl	5ocl
Heineken	3.5	4.5	7.5
Bières bouteilles			
Ciney blonde-douce & équilibrée 33	cL		5.5
Hapkin blonde-riche & de caractère	33cL		6
Lagunitas IPA-amère aux notes d'ag	rumes 35.5c	:L	6
Grimbergen blanche-agrumes & not	tes d'épices 3	33cL	5
Grimbergen ambrée-amère & sucrée	e 33cL		5
Mort Subite Kriek-cerise associée à	l'acidulé du l	<mark>lambic</mark> 33cl	_ 6
Desperados-arômes de tequila & d'o	a <mark>grumes</mark> 33 d	:L	5
Heineken o.o 33cL			4.5
CIRRE			
CIDRE			
Cidre Bio "SASSY" de Normandie 336	L		5



LES VINS BLANCS	15cl	37,5cl	75cl
Languedoc - Roussillon (bio) Naturaly Gérard Bertrand IGP Pays d'Oc cépage Sa	uvignon	2019	28
Sud-Ouest BIG (Born In Gascony) IGP Côtes de Gascogne 2018			24
Bourgogne J. Moreau et Fils AOP Chablis 2018	9	25	42
LES VINS ROSÉS	15cl		75cl
Vallée du Rhône Domaine La Champone AOP Lubéron 2019			24
Provence Château du Rouet Cuvée Esterel AOP Côtes de Prov	7 ence 20	19	29
LES VINS ROUGES	15cl	37,5cl	75cl
Val de Loire Terroirs rabelaisiens AOP Chinon 2018	5.5	14	24
Beaujolais Château de Pierreux AOP Brouilly 2018	8		30
Bordeaux Château Lieujean AOP Haut-Médoc Cru Bourgeois :	2015	23	39
Languedoc - Roussillon (bio) La Livinière Sirus AOP Minervois 2018			26



COTÉ SALÉ

Jambon Ibérique cebo 24 mois d'affinage	10
Saucisse sèche de porc du domaine d'Abotia	6.5
Fromage coup de cœur	6.5
Sélection de fromages AOP- à partager	14
Pâté de campagne au piment d'espelette	5.5
Croque-monsieur au comté*	12
Houmous, pain pita	5.5

COTÉ SUCRÉ

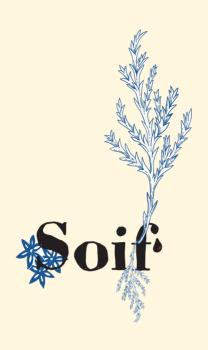
Granola graines à l'ancienne, chia, amarante et lin	6.5
Mousse au chocolat noir*	6.5
Chia pudding au lait de coco et fruits frais de saison	75



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%.





Evian Badoit		3.5 3.5	4.5 4.5
Perrier	4		
SODAS			4.5
NECTARS & JUS DE FRUITS G	RANINI		4.5

33cl

50cl

Jus de tomate 25cL, Jus d'orange 25cL, Jus de pomme 25cL, Nectar de pamplemousse rose 25cL, Nectar d'ananas 25cL, Nectar de fraise 25cL, Nectar d'abricot 25cL

APÉRIKIDS - L'APÉRO DES PRESQUES GRANDS!	5
UN ZESTE DE FRAICHEUR (15CL)	6.5

Limonade maison Thé glacé maison

EAUX MINÉRALES

Fresh herbal: citron, concombre, thym, eau gazeuse



BOISSONS CHAUDES

Café	Nespresso	
Cuic	1403010330	

2.4
3.2
4.9
4.9
4.9
4.9
4.9
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 : Thé vert de Chine aromatisé menthe

Nanah

Label impérial : Thé vert, orange et cannelle

Infusions Kusmi Tea	3.5

Camomille

Aquarosa: Mélange aromatisé d'hibiscus, baies noires, fruits et plantes

Lattés 3.5

Matcha

Chocolat Commerce Equitable Monbana (bio)

Prix service compris 15% (ST

Tous nos prix sont en euros et TTC

Produits issus de l'agriculture biologique.

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

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



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

ACTING HERE

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

DÉVELOPPÉ PAR SOPEDI

