

NOVOTEL POITIERS SITE DU FUTUROSCOPE

CONSULTEZ LA CARTE
RESTAURANT SUR
VOTRE SMARTPHONE



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	8.5		45
Laurent Perrier La Cuvée Brut	12	35	58
Laurent Perrier Brut Millésimé 2008			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 6cL			6

VINS D'APÉRITIFS

St Raphaël ambré 6cL			6
Lillet Tonic 15cL			8
Kir au bourgogne blanc			5
<i>avec sa crème de cassis de bourgogne Cartron, mûre ou framboise</i>			

BIÈRES

	15cl	25cl	50cl
Heineken	3.5	4.5	7.5
Bières bouteilles			
Ciney blonde-douce & équilibrée 33cL			5.5
Hapkin blonde-riche & de caractère 33cL			6
Lagunitas IPA-amère aux notes d'agrumes 35.5cL			6
Grimbergen blanche-agrumes & notes d'épices 33cL			5
Grimbergen ambrée-amère & sucrée 33cL			5
Mort Subite Kriek-cerise associée à l'acidulé du lambic 33cL			6
Desperados-arômes de tequila & d'agrumes 33cL			5
Heineken 0.0 33cL			4.5

CIDRE

Cidre Bio "SASSY" de Normandie 33cL			5
-------------------------------------	--	--	---



LES VINS BLANCS	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 2018</i>			
Bourgogne	9	25	42
<i>J. Moreau et Fils AOP Chablis 2018</i>			
LES VINS ROSÉS	15cl		75cl
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>			
LES VINS ROUGES	15cl	37,5cl	75cl
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>			

FAIM ?



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	7.5



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



EAUX MINÉRALES	33cl	50cl	1l
<i>Evian</i>		3.5	4.5
<i>Badoit</i>		3.5	4.5
<i>Perrier</i>	4		
SODAS			4.5
NECTARS & JUS DE FRUITS GRANINI			4.5
<i>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</i>			
APÉRIKIDS - L'APÉRO DES PRESQUES GRANDS !			5
UN ZESTE DE FRAICHEUR (15CL)			6.5
<i>Limonade maison</i>			
<i>Thé glacé maison</i>			
<i>Fresh herbal : citron, concombre, thym, eau gazeuse</i>			



BOISSONS CHAUDES

Café Nespresso

Expresso 2.4

Double expresso 3.2

Cappuccino 4.9

Latte Macchiato 4.9

Flat white 4.9

Café tiramisu onctueux 4.9

Macchiato glacé à la vanille 4.9

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 : *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.

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.



DÉVELOPPÉ PAR **SOPEDI**



SOPEDI

Services & Supports Communicatifs