

NOVOTEL POITIERS SITE DU FUTUROSCOPE

CONSULTEZ LA CARTE
RESTAURANT SUR
VOTRE SMARTPHONE



MANGER

Passer un agréable moment
avec gourmandise





Entrée

EN MATIÈRE

Avocado toast et pickles de girolles	8
Œuf cocotte à l'indienne	6.5
Velouté de butternut aux éclats de châtaigne	7.5
Rillettes de saumon basse température <i>Brioche toastée et condiments</i>	8
Rouleau de Printemps Végétal <i>Légumes Croquants de Saison, Gingembre Confit</i>	9.5
Tataki de Boeuf au Sésame et Coriandre <i>Sauce Soja</i>	9



Healthy

STYLE

LE COIN DES POKÉ BOWLS :

Riz, fèves, concombre, pois chiche, patate douce, nori, oignons, salade, sésame

Poke bowl végétal	12
Poké bowl Falafels	13
Poké bowl Poulet	14

PRESQUE



GRAND

MENU ENFANT = 9,5

Jusqu'à 12 ans, demandez nous le kids menu !

la suite

PAR ICI



Tous nos plats sont accompagnés de leurs garnitures, si vous souhaitez en changer, n'hésitez pas !

Encornets snackés <i>Vermicelles torrifiées et coulis de piquillos</i>	16
Fusilli grandé <i>Condiment truffé</i>	15
Entrecôte 300g sauce tartare <i>Pomme de terre gratinée</i>	22
Pluma ibérique <i>Patatas bravas ,condiment piquillos</i>	16.5
Poulet fermier croustillant au saké <i>Nouilles Soba</i>	16
Risotto au Bouillon de Langoustines Thaï <i>Citronnelle, Gambas Rôties</i>	24
Quasi de Veau, Réduction de Porto <i>Galettes de Pommes de Terre Aux Morilles</i>	23
Burger de Boeuf, Cheedar,Oignons Frits <i>Salade, Sauce BBQ et Ses Frites</i>	16
Lieu jaune au nori et mousseline de céleri	16.5



DERNIER Plaisir

Chia pudding, cacao, muesli, banane	6.5
Notre Fromage " Coup de Coeur" <i>Fromage AOP</i>	6.5
Salade de fruits de saison <i>Jus aux épices douces</i>	7
Riz au lait à la vanille <i>Poire gelée de café</i>	6.5
Mi-cuit chocolat sans gluten <i>Crème glacée caramel beurre salé</i>	7
Crèmeux citron,verveine <i>Crumble et zestes</i>	7
Baba exotique	6.5
Entremet Chocolat, Praliné, Ganache <i>Caramel, Mousse Chocolat Blanc Tonka</i>	8



BOISSONS CHAUDES

Café Nespresso

Expresso 2.4

Double expresso 3.2

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 : 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)



EAUX MINÉRALES 33cl 50cl 1l

Evian 3.5 4.5

Badoit 3.5 4.5

Perrier 4

SODAS 4.5

Coca-Cola / Coca-Cola Light / Coca-Cola Zéro 33cL, Oasis tropical 33cL, Fanta orange 33cL, Sprite 33cL, Orangina 25cL, Schweppes agrum / Schweppes Indian tonic / Redbull 25cL, Fuze tea pêche 25cL

NECTARS & JUS DE FRUITS GRANINI 4.5

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

Fresh herbal : citron, concombre, thym, eau gazeuse

** Certains produits de nos recettes sont congelés afin de préserver leurs saveurs tout au long de l'année.



LES VINS BLANCS AOP	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 AOP	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>			
FV Mareuil AOP	4.5	12.5	20
<i>Marie Du Fou 2019</i>			
LES VINS ROUGES AOP	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>			

-
**ENVIE D'UN COCKTAIL?
DEMANDEZ LA CARTE BAR !**
-



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

Bière pression	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
-------------------------------------	--	--	---

Prix service compris 15% (ST)

Tous nos prix sont en euros et TTC.

L'origine de nos viandes bovines est affichée au sein de ce restaurant.

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

