

# NOVOTEL PONT DE SÈVRES

CONSULTEZ LA CARTE  
RESTAURANT SUR  
VOTRE SMARTPHONE



## BOIRE

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

---

**RESTAURANT**  
BY NOVOTEL

# A l'abordage

<b>LES CHAMPAGNES</b>	12,5cl	37,5cl	75cl
Champagne Tsarine Premium Brut	8.5		45
Laurent Perrier Brut Millésimé 2008			82
Laurent Perrier La Cuvée Brut	12	35	58

## APÉRITIFS

Pastis 51 2cL			4.5
Porto rouge Graham's Fine Tawny 6cL			6
Martini bianco ou rosso 6cL			5
Ricard 2cL			4.5
Campari 6cL			5
Prosecco 12.5cL			6
Spritz 15cL			9

## VINS D'APÉRITIFS

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

## BIÈRES

Bière pression	15cl	25cl	50cl
<i>Heineken</i>	4	5	8
<i>Affligem</i>	5	6.5	9.5

## Bières bouteilles

Kronenbourg 1664-Blonde 33cL			5
Grimbergen ambrée-amère & sucrée 33cL			5
Grimbergen blanche-agrumes & notes d'épices 33cL			5
Hapkin blonde-riche & de caractère 33cL			6
Desperados-arômes de tequila & d'agrumes 33cL			5
Ciney blonde-douce & équilibrée 33cL			5.5
Lagunitas IPA-amère aux notes d'agrumes 35.5cL			6
Mort Subite Kriek-cerise associée à l'acidulé du lambic 33cL			6
Heineken 0.0 33cL			4.5

## CIDRE

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

# Alcool

Rhum vieux Saint James cuvée 1765			4cl	16
Diplomatico Exclusiva Reserva				16
Rhum Havana Club 3 Ans				7
Gin Gibson				7
Gin Generous coriandre & combava - made in France (bio)				10.5
Gin Monkey 47 Dry				9.5
Tequila Olmeca Blanco				7
Vodka Absolut				7

## WHISKIES BLEND - 4cl

Whiskie J&B rare				6
Chivas Regal 12 ans				8

## WHISKIES CLASSIC MALT

Talisker Port Ruighe				9.5
Aberlour 10 ans				7
Oban 14 ans				9.5
Lagavulin				10

## AMERICAN WHISKY

Bulleit Rye				12
Jack Daniel's				7.5

## IRISH WHISKEY

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

## SCOTCH WHISKEY

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



- 8.5 -

Le Botanic

Cidre Sassy, sirop de pêche, Apérol

-

Le Fumé

Whisky Lagavulin, St Raphaël ambré, Bitter orange

-

Le Cuir

Bière blonde, Cointreau, Tequila

-

Le Fleuri

Lillet blanc, liqueur de fleur de sureaux, champagne

-

Le Citrus

Gin monkey 47, Paragon Timur, jus de citron vert

-

L'Exotique

Rhum Diplomatico, liqueur St-Germain, jus d'ananas

DEMANDEZ NOUS  
LES CLASSIQUES !

## MOCKTAILS

- 6.5 -

Le Fruité

Kusmi Tea earl grey, sirop de framboise, jus de cranberry

-

Le Gourmand

Jus de mangue, purée de coco, jus de citron vert

-

Le Marin

Tao thé vert jasmin, sirop de citron, tonic

-

L'Epicé

Jus de pomme, Kusmi Tea thé vert menthe, ginger beer

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



<b>LES VINS BLANCS</b>	15cl	37,5cl	75cl
<b>Languedoc - Roussillon (bio)</b>			<b>28</b>
<i>Naturally Gérard Bertrand IGP Pays d'Oc cépage Sauvignon 2019</i>			
<b>Sud-Ouest</b>			<b>24</b>
<i>BIG (Born In Gascony) IGP Côtes de Gascogne 2019</i>			
<b>Bourgogne</b>	<b>9</b>	<b>25</b>	<b>42</b>
<i>J. Moreau et Fils AOP Chablis 2020</i>			
<b>Côtes de Gascogne</b>	<b>8.5</b>		<b>41</b>
<i>Tariquet Classique 2013</i>			
<b>LES VINS ROSÉS</b>	15cl		75cl
<b>Provence</b>	<b>7</b>		<b>29</b>
<i>Château du Rouet Cuvée Esterel AOP Côtes de Provence 2020</i>			
<b>Vallée du Rhône</b>			<b>24</b>
<i>Domaine La Champone AOP Lubéron 2020</i>			
<b>Côtes de Provence</b>	<b>8</b>		<b>40</b>
<i>M de Minuty 2020</i>			
<b>LES VINS ROUGES</b>	15cl	37,5cl	75cl
<b>Bordeaux</b>		<b>23</b>	<b>39</b>
<i>Château Lieujean AOP Haut-Médoc Cru Bourgeois 2015</i>			
<b>Languedoc - Roussillon (bio)</b>			<b>26</b>
<i>La Livinière Sirius AOP Minervois 2019</i>			
<b>Val de Loire</b>	<b>5.5</b>	<b>14</b>	<b>24</b>
<i>Terroirs rabelaisiens AOP Chinon 2018</i>			
<b>Beaujolais</b>	<b>8</b>		<b>30</b>
<i>Château de Pierreux AOP Brouilly 2018</i>			
<b>Pessac Léognan</b>	<b>9</b>		<b>45</b>
<i>Chevalier de Pompignac AOP 2016</i>			
<b>Bordeaux</b>	<b>8</b>		<b>40</b>
<i>Château Malbec AOP 2018</i>			

# FAIM ?

## COTÉ SALÉ

Croque-monsieur au comté*	11
Pâté de campagne au piment d'espelette	5
Petites sardines en boîte, beurre et toast de pain	6
Sélection de fromages AOP- à partager	13
Fromage coup de cœur	6
Houmous, pain pita	5
Jambon Ibérique cebo 24 mois d'affinage	9
Saucisse sèche de porc du domaine d'Abotia	6

## COTÉ SUCRÉ

Pancakes* au sirop d'érable	6
Mousse au chocolat noir*	6
Granola graines à l'ancienne, chia, amarante et lin	6
Chia pudding au lait de coco et fruits frais de saison	7
Mug cake au chocolat	6

\* Produit décongelé / previously frozen

# Soif

Carafe ou verre d'eau gratuit sur demande

<b>EAUX MINÉRALES</b>	33cl	50cl	1l
Evian		4	5
Badoit		4	5
Perrier	4.5		

## **SODAS** 5

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

## **NECTARS & JUS DE FRUITS GRANINI** 4.5

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

## **APÉRIKIDS - L'APÉRO DES PRESQUES GRANDS !** 5

## **UN ZESTE DE FRAICHEUR (15CL)** 6.5

Limonade maison

Fresh herbal : citron, concombre, thym, eau gazeuse

Thé glacé maison



## **BOISSONS CHAUDES**

Café Nespresso

Double espresso 3.2

Macchiato glacé à la vanille 4.9

Espresso 2.4

Café tiramisu onctueux 4.9

Latte Macchiato 4.9

Flat white 4.9

Cappuccino 4.9

Thés Kusmi tea 3.5

Prince Wladimir : Thés noirs, agrumes, vanille et épices

Thé vert sencha

Thé vert à la menthe Nanah : Thé vert de Chine aromatisé menthe Nanah

Label impérial : Thé vert, orange et cannelle

Thé English Breakfast

Détox : Maté, thé vert et citronnelle

Boost : Maté, thé vert et épices

Infusions Kusmi Tea 3.5

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

Camomille

Lattés 3.5

Chocolat Commerce Equitable Monbana (bio)

Matcha

Latté macchiato



# Elixirs

## COGNAC - 4cl

Hennessy VS	9.5
Hennessy XO	13

## ARMAGNAC - 4cl

Château de Laubade Hors d'Age	8
Domaine de Laubade VSOP	7.5

## CALVADOS - 4cl

Drouin	7.5
--------	-----

## EAUX DE VIE - 4cl

Mirabelle Cartron	7.5
Poire Williams Cartron	7.5

## LIQUEURS - 4cl

Get 27	6.5
Cointreau	

RÉGALEZ VOUS  
AUSSI SUR ...



Prix service compris 15% (ST)  
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