

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

LES CHAMPAGNES	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.



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 2019</i>			
Bourgogne	9	25	42
<i>J. Moreau et Fils AOP Chablis 2020</i>			
Côtes de Gascogne	8.5		41
<i>Tariquet Classique 2013</i>			
LES VINS ROSÉS	15cl		75cl
Provence	7		29
<i>Château du Rouet Cuvée Esterel AOP Côtes de Provence 2020</i>			
Vallée du Rhône			24
<i>Domaine La Champone AOP Lubéron 2020</i>			
Côtes de Provence	8		40
<i>M de Minuty 2020</i>			
LES VINS ROUGES	15cl	37,5cl	75cl
Bordeaux		23	39
<i>Château Lieujean AOP Haut-Médoc Cru Bourgeois 2015</i>			
Languedoc - Roussillon (bio)			26
<i>La Livinière Sirius AOP Minervois 2019</i>			
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>			
Pessac Léognan	9		45
<i>Chevalier de Pompignac AOP 2016</i>			
Bordeaux	8		40
<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

EAUX MINÉRALES	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

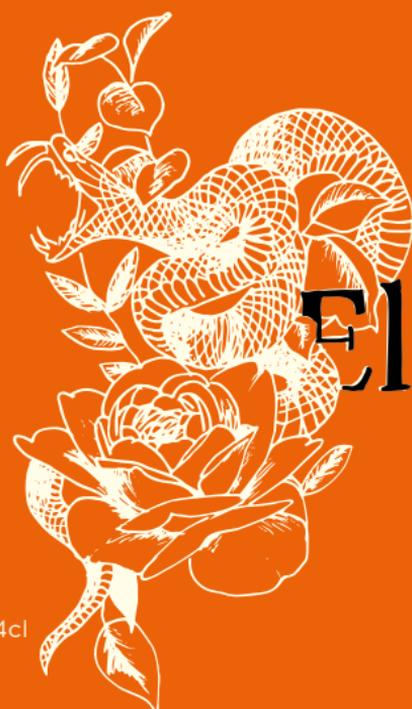
Camomille

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 6.5

Get 27

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