

NOVOTEL PONT DE SÈVRES

CONSULTEZ LA CARTE
RESTAURANT SUR
VOTRE SMARTPHONE



MANGER

Passer un agréable moment
avec gourmandise



RESTAURANT
BY NOVOTEL



Entrée

EN MATIÈRE

Avocado toast et pickles de girolles	8.5
Velouté de butternut aux éclats de châtaigne	7.5
Camembert crousti fondant <i>Légumes et fruits d'automne</i>	8
Tataki de thon <i>Légumes croquants, sauce japonaise</i>	8.5
Salade de betteraves et fourme d'Ambert	8



Healthy

STYLE

LE COIN DES POKÉ BOWLS :

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

Poke bowl végétal	14
Poké bowl Saumon	15
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 !

Tajine de volaille et boulgour	15
Entrecôte 300g sauce tartare <i>Pomme de terre gratinée</i>	23
N'Burger -Bœuf Limousin <i>Frite -salade</i>	17
Jarret d'agneau confit <i>Semoule légère et abricots</i>	18
Noix de St Jacques <i>Crèmeux de fregola Sarda</i>	20
Pavé de cabillaud <i>Purée et braisée de carottes</i>	19
Pavé de saumon au poivre de Timut <i>Choux-fleurs rôtis</i>	17
Club Sandwich Poulet <i>Frite- salade</i>	16.5
Risotto vegan au safran et girolles	15.5



DERNIER Plaisir

Panacotta citron et suprême d'agrumes	7.5
Financier aux éclats de pistache <i>Ecrasé de framboises</i>	7.5
Très grande crème brûlée <i>Sirop d'érable et basilic</i>	8
Mousse au chocolat blanc <i>Stracciatella</i>	8
Ananas aux épices douces, crumble coco	7.5
Chia pudding, cacao, muesli, banane	6.5



BOISSONS CHAUDES

Café Nespresso

Café tiramisu onctueux 4.9

Cappuccino Nespresso 4.9

Expresso 2.4

Double expresso 3.2

Thés Kusmi tea 3.5

Thé English Breakfast

Prince Wladimir : Thés noirs, agrumes, vanille et épices

Thé vert sencha

Label impérial : Thé vert, orange et cannelle

Détox : Maté, thé vert et citronnelle

Boost : Maté, thé vert et épices

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

Infusions Kusmi Tea 3.5

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

Camomille

Lattés 3.5

Matcha

Chocolat Commerce Equitable Monbana (bio)

Lattés

Latté Macchiato



Carafe ou verre d'eau gratuit sur demande

EAUX MINÉRALES 33cl 50cl 1l

Evian 4 5

Badoit 4 5

Perrier 4.5

SODAS 5

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

NECTARS & JUS DE FRUITS GRANINI 4.5

Jus de pomme 25cL, Jus d'orange 25cL, Nectar d'abricot 25cL,

Nectar de pamplemousse rose 25cL, Nectar d'ananas 25cL,

Jus de tomate 25cL, Nectar de fraise 25cL, Jus Multifruits 15cL

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

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



A l'abordage

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

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
Prosecco 12,5cL			6.5
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 blanche-agrumes & notes d'épices 33cL			5
Grimbergen ambrée-amère & sucrée 33cL			5
Hapkin blonde-riche & de caractère 33cL			6
Lagunitas IPA-amère aux notes d'agrumes 35,5cL			6
Desperados-arômes de tequila & d'agrumes 33cL			5
Mort Subite Kriek-cerise associée à l'acidulé du lambic 33cL			6
Ciney blonde-douce & équilibrée 33cL			5.5
Heineken 0.0 33cL			4.5

CIDRE

<i>Cidre Bio "SASSY" de Normandie 33cL</i>			6
--	--	--	---



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

—

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

—

Un supplément de 15% sera facturé pour toute commande en Room service.

Prix service compris 15% (ST)

Avocado toast = Toast à l'avocat

Healthy Style = Mode de vie sain

**Les poids indiqués sont avant cuisson et peuvent varier de plus au moins 10%.

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.



PEFC 10-31-1560

Ici, le durable c'est du sérieux ! Cette carte est imprimée sur du papier certifié PEFC.

DÉVELOPPÉ PAR SOPEDI



SOPEDI

Services & Supports Communicatifs