

NOVOTEL PONT DE SÈVRES

CONSULTEZ LA CARTE
RESTAURANT SUR
VOTRE SMARTPHONE



Se faire servir sans sortir
pour partager au plus près des êtres aimés



RESTAURANT
BY NOVOTEL



A l'abordage

LES CHAMPAGNES

	12,5cl	37,5cl	75cl
Champagne Tsarine Premium Brut	9.8		52
Laurent Perrier Brut Millésimé 2008			94
Laurent Perrier La Cuvée Brut	13.8	40.5	66.5

APÉRITIFS

Pastis 51 2cL			5.2
Porto rouge Graham's Fine Tawny 6cL			7
Martini bianco ou rosso 6cL			5.8
Ricard 2cL			5.2
Campari 6cL			5.8

VINS D'APÉRITIFS

Kir au bourgogne blanc			5.8
<i>avec sa crème de cassis de bourgogne Cartron, mûre ou framboise</i>			
Lillet Tonic 15cL			9.2
St Raphaël ambré 6cL			6.9

BIÈRES

	15cl	25cl	50cl
<i>Heineken</i>	4.6	5.8	9.2
<i>Affligem</i>	5	6.5	9.5

Bières bouteilles

kronenbourg 1664-Blonde 33cL			5.8
Grimbergen ambrée-amère & sucrée 33cL			5.8
Grimbergen blanche-agrumes & notes d'épices 33cL			5.8
Hapkin blonde-riche & de caractère 33cL			7
Desperados-arômes de tequila & d'agrumes 33cL			5.8
Ciney blonde-douce & équilibrée 33cL			6.5
Lagunitas IPA-amère aux notes d'agrumes 35.5cL			7
Mort Subite Kriek-cerise associée à l'acidulé du lambic 33cL			7
Heineken 0.0 33cL			5.2

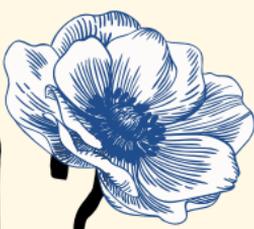
CIDRE

Cidre Bio "SASSY" de Normandie 33cL			5.8
-------------------------------------	--	--	-----



LES VINS BLANCS	15cl	37,5cl	75cl
Languedoc - Roussillon (bio)			32.2
<i>Naturally Gérard Bertrand IGP Pays d'Oc cépage Sauvignon 2019</i>			
Sud-Ouest			27.6
<i>BIG (Born In Gascony) IGP Côtes de Gascogne 2019</i>			
Bourgogne	10.5	28.8	48.3
<i>J. Moreau et Fils AOP Chablis 2020</i>			
Côtes de Gascogne	9.8		47.2
<i>Tariquet Classique 2013</i>			
LES VINS ROSÉS	15cl		75cl
Provence	8		33.5
<i>Château du Rouet Cuvée Esterel AOP Côtes de Provence 2020</i>			
Vallée du Rhône			27.6
<i>Domaine La Champone AOP Lubéron 2020</i>			
Côtes de Provence	9.2		46
<i>M de Minuty 2020</i>			
LES VINS ROUGES	15cl	37,5cl	75cl
Bordeaux		26.5	44.8
<i>Château Lieujean AOP Haut-Médoc Cru Bourgeois 2015</i>			
Languedoc - Roussillon (bio)			30
<i>La Livinière Sirius AOP Minervois 2019</i>			
Val de Loire	6.5	16.5	27.6
<i>Terroirs rabelaisiens AOP Chinon 2018</i>			
Beaujolais	9.2		34.5
<i>Château de Pierreux AOP Brouilly 2018</i>			
Pessac Léognan	10.4		46
<i>Chevalier de Pompignac 2016</i>			
Bordeaux	9.2		46
<i>Château Malbec 2018</i>			

FAIM ?



COTÉ SALÉ

Saucisse sèche de porc du domaine d'Abotia	6.5
Sélection de fromages AOP- à partager	14
Croque-monsieur au comté*	12
Pâté de campagne au piment d'espelette	5.5
Fromage coup de cœur	6.5
Houmous, pain pita	5.5
Jambon Ibérique cebo 24 mois d'affinage	10

COTÉ SUCRÉ

Granola graines à l'ancienne, chia, amarante et lin	6.5
Chia pudding au lait de coco et fruits frais de saison	7.5
Mousse au chocolat noir*	6.5



**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%.





Carafe ou verre d'eau gratuit sur demande

EAUX MINÉRALES	33cl	50cl	1l
<i>Evian</i>		4.6	5.75
<i>Badoit</i>		4.6	5.75
<i>Perrier</i>	5.2		

SODAS 5.2

NECTARS & JUS DE FRUITS GRANINI 5.2

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 15cL

APÉRIKIDS - L'APÉRO DES PRESQUES GRANDS ! 5

UN ZESTE DE FRAICHEUR (15CL) 7.5

Limonade maison

Fresh herbal : citron, concombre, thym, eau gazeuse

Thé glacé maison



BOISSONS CHAUDES

Café Nespresso	
Double expresso	3.7
Macchiato glacé à la vanille	5.65
Expresso	2.8
Café tiramisu onctueux	5.65
Latte Macchiato	5.65
Flat white	5.65
Cappuccino	5.65
Thés Kusmi tea	4.1
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	4.1
Aquarosa : Mélange aromatisé d'hibiscus, baies noires, fruits et plantes	
Camomille	
Lattés	4.1
Chocolat Commerce Equitable Monbana (bio)	
Matcha	

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