

**NOVOTEL**  
**RUEIL MALMAISON**

CONSULTEZ LA CARTE RESTAURANT SUR  
VOTRE SMARTPHONE



# APPÉTILLANCE

RÉVEIL DES PAPILLES

# ENTRÉE EN MATIÈRE



<b>VELOUTÉ DE BUTTERNUT AUX ÉCLATS DE CHATAÎGNE</b>	<b>7.5</b>
<b>AVOCADO TOAST ET PICKLES DE GIROLLES</b>	<b>8</b>
<b>ICEBERG FAÇON CAESAR</b> FOURME D'AMBERT, ESTRAGON ET NOIX	<b>9</b>
<b>DEMI CAMEMBERT RÔTI</b> CROÛTONS ET POMMES GRENAILLES	<b>11</b>



## HEALTHY STYLE

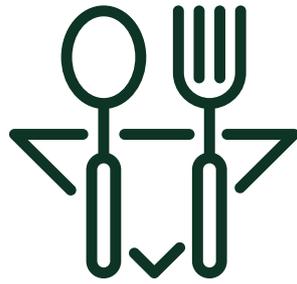
### LE COIN DES POKÉ BOWLS

Sarrasin, avocat, butternut, fèves,  
pamplemousse, pousses d'épinard,  
chou rouge

<b>POKE BOWL VÉGÉTAL</b>	<b>12</b>
<b>POKÉ BOWL POULET</b>	<b>14</b>
<b>POKÉ BOWL SAUMON</b>	<b>15</b>

- RETROUVEZ NOS OFFRES DU JOUR SUR L'ARDOISE DU CHEF -

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



## PAR ICI LA SUITE

**TOUS NOS PLATS SONT ACCOMPAGNÉS  
DE LEURS GARNITURES, SI VOUS SOUHAITEZ  
EN CHANGER, N'HÉSITEZ PAS !**

**POLENTA DE LÉGUMES AU  
MORBIER**

11

**LIEU JAUNE RÔTI**

Emincé de choux, purée de patate douce

15

**PAVÉ DE SAUMON CUIT SUR LA  
PEAU**

Crème d'oseille et poireaux vinaigrette

16.5

**TRAVERS DE PORC BBQ**

Frites de patate douce au cumin

14.5

**ESCALOPE MILANAISE**

Caponata, papardelles de courgettes

15

**JARRET D'AGNEAU CONFIT**

Semoule légère et abricots

17



**ET POUR LES KIDS,  
DEMANDEZ NOUS  
LE KIDSMENU !**

POUR LES ENFANTS JUSQU'À 12 ANS

**9,5**

## DERNIERS PLAISIRS

<b>SÉLECTION DE FROMAGES</b>	<b>8.5</b>
<b>CHIA PUDDING, CACAO, MUESLI, BANANE</b>	<b>6.5</b>
<b>OMELETTE NORVÉGIENNE, COULIS DE CLÉMENTINE</b>	<b>7</b>
<b>MOUSSE AU CHOCOLAT BLANC</b> Stracciatella	<b>7</b>
<b>BRIOCHE AUX AMANDES, GLACE MALAGA</b> Bananes poêlées	<b>7.5</b>
<b>PAVLOVA MANGUE COCO</b>	<b>8.5</b>

# SOIF ! LARMES DE CROCODILE

Carafe ou verre d'eau gratuit sur demande

<b>EAUX MINÉRALES</b>	33cl	50cl	1l
EVIAN		3.5	4.5
BADOIT		3.5	4.5
PERRIER	4		

## **SODAS** 4.5

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** 3.5

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

## **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

# BIEN AU CHAUD



<b>CAFÉ NESPRESSO</b>	
DOUBLE EXPRESSO	3.2
EXPRESSO	2.4

## **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 ÉQUITABLE  
MONBANA (BIO)  
MATCHA

# POUR LEVER SON VERRE

## LES VINS BLANCS

	15cl	37,5cl	75cl
<b>LANGUEDOC - ROUSSILLON (BIO)</b>			<b>28</b>
Naturally Gérard Bertrand IGP Pays d'Oc cépage Sauvignon 2019			
<b>SUD-OUEST</b>			<b>24</b>
BIG (Born In Gascony) IGP Côtes de Gascogne 2019			
<b>BOURGOGNE</b>	<b>9</b>	<b>25</b>	<b>42</b>
J. Moreau et Fils AOP Chablis 2020			

## LES VINS ROSÉS

	15cl	75cl
<b>PROVENCE</b>	<b>7</b>	<b>29</b>
Château du Rouet Cuvée Esterel AOP Côtes de Provence 2020		
<b>VALLÉE DU RHÔNE</b>		<b>24</b>
Domaine La Champone AOP Lubéron 2020		

## LES VINS ROUGES

	15cl	37,5cl	75cl
<b>BORDEAUX</b>			<b>39</b>
Château Lieujean AOP Haut-Médoc Cru Bourgeois 2015			
<b>LANGUEDOC - ROUSSILLON (BIO)</b>			<b>26</b>
La Livinière Sirius AOP Minervois 2019			
<b>VAL DE LOIRE</b>	<b>5,5</b>	<b>14</b>	<b>24</b>
Terroirs rabelaisiens AOP Chinon 2018			
<b>BEAUJOLAIS</b>	<b>8</b>		<b>30</b>
Château de Pierreux AOP Brouilly 2018			
<b>BORDEAUX</b>		<b>23</b>	
Château Lieujean AOP Haut-Médoc Cru Bourgeois 2016			

# POUR TRINQUER

## LES CHAMPAGNES

	12,5cl	37,5cl	75cl
<b>CHAMPAGNE TSARINE PREMIUM BRUT</b>	<b>8,5</b>		<b>45</b>
LAURENT PERRIER BRUT MILLÉSIMÉ 2008			<b>82</b>
<b>LAURENT PERRIER LA CUVÉE BRUT</b>	<b>12</b>	<b>35</b>	<b>58</b>

## APÉRITIFS

<b>PASTIS 51</b> 2cL			<b>4,5</b>
<b>PORTO ROUGE GRAHAM'S FINE TAWNY</b> 6cL			<b>6</b>
<b>MARTINI BIANCO OU ROSSO</b> 6cL			<b>5</b>
<b>RICARD</b> 2cL			<b>4,5</b>
<b>CAMPARI</b> 6cL			<b>5</b>

## VINS D'APÉRITIFS

<b>KIR AU BOURGOGNE BLANC</b>			<b>5</b>
AVEC SA CRÈME DE CASSIS DE BOURGOGNE CARTRON, MÛRE OU FRAMBOISE			
<b>LILLET TONIC</b> 15cL			<b>8</b>
<b>ST RAPHAËL AMBRÉ</b> 6cL			<b>6</b>

## BIÈRE PRESSION

	15cl	25cl	50cl
<b>HEINEKEN</b>	<b>3,5</b>	<b>4,5</b>	<b>7,5</b>

## BIÈRES BOUTEILLES

<b>GRIMBERGEN AMBRÉE</b> amère & sucrée 33cL			<b>5</b>
<b>HAPKIN BLONDE</b> riche & de caractère 33cL			<b>6</b>
<b>DESPERADOS</b> arômes de tequila & d'agrumes 33cL			<b>5</b>
<b>CINEY BLONDE</b> douce & équilibrée 33cL			<b>5,5</b>
<b>LAGUNITAS IPA</b> amère aux notes d'agrumes 35,5cL			<b>6</b>
<b>HEINEKEN 0.0</b> 33cL			<b>4,5</b>
<b>MORT SUBITE KRIEK</b> cerise associée à l'acidulé du lambic 33cL			<b>6</b>
<b>GRIMBERGEN BLANCHE</b> agrumes & notes d'épices 33cL			<b>5</b>

## CIDRE

<b>CIDRE BIO "SASSY" DE NORMANDIE</b> 33cL			<b>5</b>
--	--	--	----------

# DE TOUTES **LES** **COULEURS**

LES COCKTAILS ET LES MOCKTAILS  
SONT PRÉPARÉS AVEC LES SIROPS MONIN

## COCKTAILS : 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



## 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'ÉPICÉ

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

**DEMANDEZ NOUS**  
**LE COCKTAIL DU JOUR**  
**ET LES CLASSIQUES**

# POUR DÉGUSTER - 4cl

## ALCOOLS

RHUM VIEUX SAINT JAMES CUVÉE 1765	16
DIPLOMATICO EXCLUSIVA RESERVA	16
GIN MONKEY 47 DRY	9.5
RHUM HAVANA CLUB 3 ANS	7
GIN GIBSON	7
GIN GENEROUS CORIANDRE & COMBAVA - MADE IN FRANCE (BIO)	10.5
VODKA ABSOLUT	7
TEQUILA OLMECA BLANCO	7

## WHISKIES BLEND

WHISKIE J&B RARE	6
CHIVAS REGAL 12 ANS	8

## WHISKIES CLASSIC MALT

TALISKER PORT RUIGHE	9.5
ABERLOUR 10 ANS	7

## AMERICAN WHISKY

BULLEIT RYE	12
JACK DANIEL'S	7.5

## IRISH WHISKEY

JAMESON	7
---------	---

## SCOTCH WHISKEY

HAIG CLUB CLUBMAN	8.5
-------------------	-----

## COGNAC

HENNESSY VS	9.5
HENNESSY XO	13

## ARMAGNAC

CHÂTEAU DE LAUBADE HORS D'AGE	8
-------------------------------	---

## CALVADOS

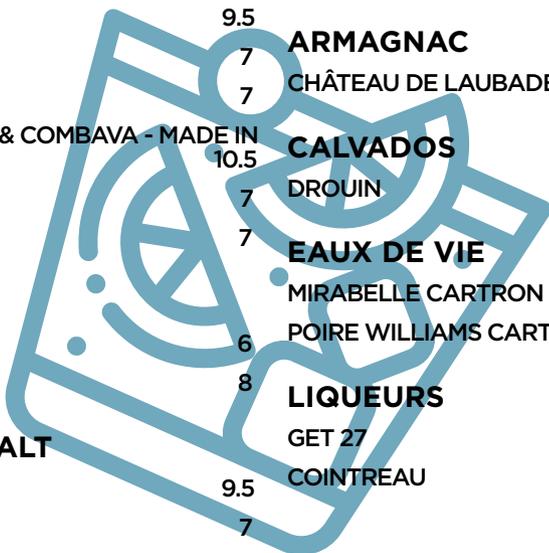
DROUIN	7.5
--------	-----

## EAUX DE VIE

MIRABELLE CARTRON	7.5
POIRE WILLIAMS CARTRON	7.5

## LIQUEURS

GET 27	6.5
COINTREAU	



Tous nos prix sont en euros et TTC. AB produits issus de l'agriculture biologique. L'origine de nos viandes bovines est affichée au sein de ce restaurant.

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

Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

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

Prix service compris 15% (ST)

---

DEVELOPED BY **SOPEDI**



SOPEDI

Services & Supports Communicatifs