N
|CAFÉ|

MENU
PRINTEMPS ÉTÉ

Sous le soleil...exactement

Les champagnes CHAMPAGNES

	12,5CL	37,5CL	75CL
TSARINE Premium Brut	8.50		48
TAITTINGER Brut Réserve	12	35	58
TAITTINGER Brut Millésimé			69

Apéritifs APERITIFS

Ricard (2CL) 4.50
Pastis 51 (2CL) 4.50
Martini Bianco ou Rosso (6CL) 5
Campari (6CL) 5

Vins d'apéritifs DRINKS

Porto rouge Sandeman Ruby (6CL) 5
Kir au Bourgogne blanc (12,5CL) 5
avec sa crème de cassis de Bourgogne Cartron, mûre ou framboise
Kir royal au Champagne Tsarine Premium Brut (12,5CL) .. 9
avec sa crème de cassis de Bourgogne Cartron, mûre ou framboise

Bières BEERS

BIÈRE PRESSION Draft Beer	15CL	25CL	50CL
Heineken	3.50	4.50	7.50

BIÈRES BOUTEILLES
Bottled Beer
Affligem blonde (30CL) 5
Kronenbourg 1664 blonde (33CL) 5
Grimbergen blanche ou ambrée (33CL) 5
Fischer tradition (33CL) 5.50
Heineken (33CL) 5.50

Cidre CIDER

Cidre "Sassy" (33CL) 5.00

Eaux minérales MINERAL WATER

	50CL	1L
Evian	3.50	4.50
Badoit	3.50	4.50
Perrier (33CL)		4

Sodas

Coca-Cola / Light / Zéro, Oasis tropical,
Fanta orange, Sprite (33CL) 4.50
Orangina, Schweppes Indian Tonic,
Schweppes Agrum (25CL) 4.50
Finley pamplemousse & orange sanguine (25CL) .. 4.50
Nestea (20CL) 4.50

Nectars & jus de fruits Granini

GRANINI FRUIT JUICE AND NECTARS
Jus de tomate, orange ou pomme (25CL) 4.50
Nectar de pamplemousse rose,
ananas, fraise, abricot (25CL) 4.50

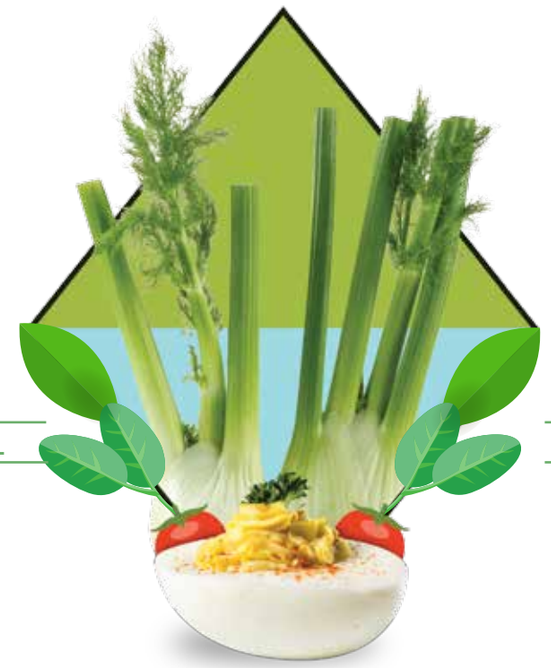
Boissons Chaudes HOT BEVERAGES

Café NESPRESSO
Expresso 2.40
Double expresso 3.20
Thé KUSMI TEA 3.50
Détox : *Maté, thé vert et citronnelle*
Boost : *Maté, thé vert et épices*
Prince Wladimir : *Thés noirs, agrumes, vanille et épices*
Be cool : *Plantes, réglisse et menthe poivrée*
Thé vert à la menthe Nanah :
Thé vert de Chine aromatisé menthe nanah
Label impérial : *Thé vert, orange et cannelle*

Infusions LOV ORGANIC 3.50
Lov is zen
Verveine
Chocolat COMMERCE EQUITABLE MONBANA 3.50

TOUS NOS PRIX SONT EN EUROS ET TTC.
PRICE IN EUROS INCL. TAX.

Le Bal des entrées



UN PEU DE SOLEIL DANS VOTRE ASSIETTE

LES MENUS

Boisson non comprise
Beverage not included

Lunch express - 14

Uniquement le midi
Noon only

LE PLAT DU JOUR
Sur l'ardoise !
Dish of the day,
please see menu board
+
CAFÉ OU THÉ GOURMAND
Gourmand coffee or tea

Pour les enfants

Jusqu'à 12 ans
For children up to age 12
DEMANDEZ-NOUS LE KIDS MENU !
Ask for the Kids menu

POUR DÉBUTER
avec bonheur !

VELOUTÉ DE COURGETTES AU BASILIC - CRUMBLE DE PARMESAN - 8
Velouté courgette and basil soup - Parmesan crumble

SAUMON GRAVLAX - CROQUANT DE FENOUIL - POUSSES D'HERBES - 9.50
Gravlax salmon - fennel crisp - young herb shoots

BURRATTA DI BUFFALA - PETITE SALADE DE TOMATES CERISES - 10
Burrata di buffala mozzarella - small cherry tomato salad

TRADITIONNELS OEUFS MIMOSA - 6.50
Traditional stuffed eggs

JAMBON DE PORC NOIR DE BIGORRE (PYRÉNÉES) AFFINÉ 16 MOIS - 9
Salade - vinaigre de pomme du pays
Ham of black Bigorre pork (Pyrenees) cured 16 months - salad greens - local apple cider vinegar

Retrouvez nos entrées du jour
SUR L'ARDOISE !

La Danse des Classiques

LES ESSENTIELS

REVISITÉS

NOS RECETTES... *chouchou !*

Côté tradi !

CAESAR SALADE - *15.50*
poulet grillé ou crunchy - bacon - sauce caesar ou spicy
Caesar salad - grilled or crunchy chicken - bacon - caesar or spicy dressing

SALADE BOBO - *16*
saumon - avocat - quinoa
Bobo salad - Salmon - avocado - quinoa

OMELETTE SUR MESURE (nature, aux herbes, au fromage, au jambon ou complète) - *12*
frites - salade
Omelette to your liking (plain, herb, cheese, ham or full) with French fries and salad

Côté club et burger !

ORIGINAL N'BURGER - BOEUF DU LIMOUSIN - *16.50*
pain Bun ou galette de pomme de terre - frites - salade
Original "Limousin" beef N'Burger with burger bun or potato cakes - French fries and salad

CHEEEEESE BURGER TOMME DU SUD OUEST - BŒUF DU LIMOUSIN - *16.50*
frites - salade
Cheese burger special, with regional Limousin beef and Tomme cheese - French fries - salad

CLUB SANDWICH POULET - *15.50*
frites - salade
Chicken Club Sandwich - French fries and salad

Côté veggie !

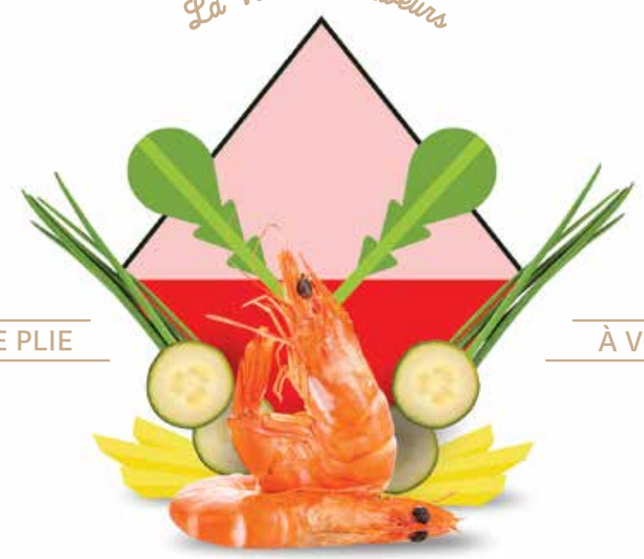
MINI PENNE RELEVÉES AU GORGONZOLA - *15*
Miniature penne spiced up with Gorgonzola cheese

Accordez votre plat
AVEC UN VIN
DE NOTRE SELECTION

TOUS NOS PRIX SONT EN EUROS ET TTC.
PRICE IN EUROS INCL. TAX.

La Valse des Saveurs

UN PLAT QUI SE PLIE



À VOS ENVIES

TERRE ET MER *à votre façon !*

N'HÉSITEZ PAS À NOUS INDIQUER VOTRE CUISSON PRÉFÉRÉE !

Côté Boucher

TARTARE DE BŒUF COUPÉ AU COUTEAU - *15*
frites - salade
Hand-chopped steak tartare of French origin with French fries and salad

ENTRECÔTE XL 300 G* - *20.50*
frites - salade
300g* XL entrecote steak with French fries and salad

POULET FERMIER LABEL ROUGE - CRÈME DE MORILLES - *17*
purée de pomme de terre au beurre de baratte
"Red Ribbon" free-range chicken - morel mushroom cream - mashed potatoes with churn butter

Côté Marin

GAMBAS RÔTIES - *19*
riz façon paëlla
Roast King prawns - paella-style rice stew

CABILLAUD - SOUPE DE POISSON - *17.*
courgettes - pommes de terre au naturel
Cod-fish soup - courgettes - boiled potatoes

Demandez nous les sauces + garnitures du moment

Pour éviter le gaspillage alimentaire, tout accompagnement supplémentaire vous sera facturé 1 €
To avoid food wastage 1€ will be charged for all extra side dishes

Retrouvez nos plats du jour
SUR L'ARDOISE !

* Les poids indiqués sont avant cuisson et peuvent varier de plus au moins 10% - * Weight before cooking; may vary by 10%.

La Ronde des gourmands

UN ATTERRISSAGE HAUT EN COULEURS

POUR TERMINER *en douceur !*

Fromage

AUTOUR DU CAMEMBERT BY XAVIER THURET- **MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE** - 8
Cheese by Xavier Thuret - camembert theme

Desserts gourmands

FAISSELLE DE FROMAGE BLANC OU YAOURT GOURMAND - 6
Strained fromage blanc or Gourmet yoghurt

YAOURT GLACÉ - COULIS DE FRUITS ET CROQUANT - 6.50
Yoghurt ice cream - fruit coulis and crisp

TARTE AUX ABRICOTS RENVERSÉE - 8
glace lait d'amande
Upside-down apricot tart - almond milk ice cream

MOUSSE AU CHOCOLAT - FABRICATION ARTISANALE - 7
Chocolate mousse (home-made)

CHOUX GOURMANDS À LA CHANTILLY DE CHOCOLAT BLANC - 7
sauce chocolat noir
Gourmet profiteroles with white chocolate whipped cream - dark chocolate sauce

COUPE DE GLACES ET SORBETS AU CHOIX (3 boules) - 6
Choice of ice-cream and sorbet (3 scoops)

SALADE DE FRUITS FRAIS - 6.50
Fresh fruit salad

CAFÉ OU THÉ GOURMAND - 7.50
Gourmet coffee or tea

Retrouvez nos desserts du jour
SUR L'ARDOISE !

TOUS NOS PRIX SONT EN EUROS ET TTC.
PRICE IN EUROS INCL. TAX.

CARTE *des vins*

SÉLECTIONNÉE POUR VOUS PAR FABRICE SOMMIER
MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE SOMMELLERIE

"Nous vous proposons un voyage dans les plus beaux terroirs, pour que l'accord entre mets et vins soit divin !"

Fabrice Sommier

Les vins blancs AOP
AOP white wines

	15CL	37,5CL	75CL
CHABLIS 1ER CRU La Chantrerie – Laroche, 2015	7.50	26	39
SANCERRE "Montagu" Pascal JOLIVET, 2016			36
COSTIÈRES DE NÎMES Château La Tuilerie, 2015			25
MÂCON VILLAGES Domaine d'Azenay, 2015	6		26

Les vins rosés AOP
AOP rosé wines

	15CL	50CL	75CL
CÔTES DE PROVENCE M de Minuty, 2016	6.50	18	28
CÔTES DE PROVENCE Sainte Victoire Rosé - Château de la Galinière, 2016	6		25

Les vins rouges AOP
AOP red wines

	15CL	37,5CL	75CL
PESSAC-LÉOGNAN Château Hannetot , 2014			39
HAUT MÉDOC Cru bourgeois Château Lestage Simon, 2014	7.20		36
SAINT- EMILION Réserve Mouton Cadet, 2015	7.50	26	39
BROUILLY Château de Nervers, 2015	6	15	26
JULIENAS Château des Capitans, 2014		16	28
CÔTEAUX DU LANGUEDOC Abbotts & Delaunay, 2014			29
ANJOU VILLAGES Château de Fesles " La Chapelle " vieilles vignes, 2015	6	15	26
SAVIGNY LES BEAUNE Domaine Jean Michel Giboulot, 2015			39
CÔTES DU RHÔNE Oraison, 2015	6		25

millésimes selon stock disponible

Régalez vous aussi sur...

Prix nets (ST)
Nets prices

L'origine de nos viandes bovines est affichée au sein de ce restaurant.
The provenance of our meats is displayed in the restaurant.

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.

PLANET 21, ce sont les 21 engagements pris par ACCOR en faveur du développement durable. N'Café s'engage à promouvoir une alimentation équilibrée et à développer des filières d'achats responsables.
With PLANET 21, ACCOR has made 21 commitments in favour of sustainable development. N'Café promotes balanced eating and support responsible purchasing practices.

Photos non contractuelles.
Photos subject to change.

by BRIGADE x AMOUR x

PEFC 10-31-1560 Ici, le durable c'est du sérieux ! Cette carte est imprimée sur du papier certifié PEFC.
We are serious about sustainability! This card is printed on PEFC-certified paper