

GOURMET BAR



GOURMETBAR

by NOVOTEL

GourmetBar est une collection de bars-restaurants présente à travers le monde dans les hôtels Novotel offrant une cuisine locale & internationale, simple & authentique, dans un cadre décontracté. Que vous souhaitiez manger ou juste boire un verre, au GourmetBar vous retrouverez à toute heure ce petit quelque chose en plus que l'on ne retrouve que chez Novotel.

GourmetBar is a collection of bar-restaurants you can find worldwide in Novotel hotels. In GourmetBars by Novotel, you can enjoy a local & international cuisine, simple and yet genuine, in a casual setting. Whether you want to eat or simply have a drink, our GourmetBars have that extra something you can find only at Novotel.



Incontournables de la culture culinaire Espagnole, les tapas, ces bouchées "muy bueno" sont destinées à être partagées, accompagnées d'un verre et dans un esprit de convivialité !

Entre amis, en famille, avec vos collègues ou en tête à tête, laissez-vous aller à la découverte de nos tapas variées, incontournables ou originales, confectionnées par notre chef et son équipe.

Tapas are an essential part of the Spanish culinary culture; these "Muy Bueno" bites are for sharing, accompanied by a glass of wine in a friendly atmosphere!

Discover our classic and unusual assortment of tapas, made by our Chef and his team, when among friends, family, and colleagues or during a romantic dinner, Tapas can be enjoyed at any time of the day or night !

FORMULES

SET MENUS

EXPRESS

4 PINXOS & 1 CAFÉ GOURMAND

APÉRO

4 PINXOS & 1 VERRE DE VIN (15CL)
AU CHOIX

*(Chinon rouge, Chardonnay blanc, Côtes de Provence rosé)**

14 €

*l'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

NOS

TAPAS

Piquillo et morue
Anchois et tomate
Jambon Ibérique
Tortilla de patatas
Ensalada et pan con tomate
Patatas bravas
Fingers de mozzarella
Croustillants de calamars
Les pinxos du jour sur l'ardoise



L'unité	3 €
Assiette de 3 pinxos	8 €
Assiette de 6 pinxos	15 €

LES ASSIETTES PLATTERS

Assiette de jambon Ibérique et pan con tomate	8,5 €
Tortilla de patatas - salade verte	11 €
Légumes marinés	8 €
Planche de charcuterie <i>Jambon Ibérique, chorizo, lomo, pan con tomate, olives, tomates cerises</i>	15 €
Poêlon Chistorra, <i>Boudin noir, œuf, patatas, chorizo</i>	13 €
Poêlon supions - chorizo	11 €

TERMINER EN DOUCEUR UN DULCE

Crème façon catalane caramélisée	6 €
Salade de fruits frais	6,5 €
Churros au chocolat	5,5 €
Mousse au chocolat bio 	7,5 €
Café ou thé gourmand	7,5 €

ENTRÉES

Soupe aux cinq légumes Bio  7,5 €
Organic five vegetable soup

Frenchy Salade 7,5 €
Jambon supérieur cuit au torchon, emmental français, tomates, salade, olives noires
Prime cooked ham, French emmental, tomato, salad, and black olives

BEST SELLERS

Cæsar salade 15,5 €
Poulet, œuf poché, tomates confites, bacon, parmesan, sauce Cæsar
Chicken, poached egg, tomatoes confit, bacon, Parmesan,

Club sandwich 15,5 €
Poulet, bacon, tomate, œuf, garniture au choix
Chicken club sandwich

Tartare de bœuf origine France, 15 €
coupé au couteau, Pommes frites, salade de jeunes pousses
Steak tartare
made from hand-chopped French beef, with French fries and mixed leaf salad

Tagliatelles alla Bolognese 13,5 €
Pétales de parmesan
with Parmesan shavings

VIANDES

Original burger du Limousin - 16,5 €
Bun ou galette de pomme de terre
Limousin™ beef burger - bun or potato cakes

Pièce du boucher sur l'ardoise selon le marché
Prime cut of beef on menu board



Poissons

Pavé de saumon  18 €
Salmon steak

Le poisson du jour sur l'ardoise selon le marché
Fish of the day, see menu board

Végétariens

Wok n'Roll 15 €
Nouilles chinoises, pousses de soja, baby maïs, carottes, courgettes, coriandre fraîche
Chinese noodles, bean sprouts, baby sweetcorn, carrot, courgette, and fresh coriander

SAUCES : Roquefort A.O.P., Béarnaise, Poivre, Beurre blanc
SAUCES: AOP Roquefort, Béarnaise, peppercorn, butter sauce

GARNITURES : Purée de pomme de terre au beurre de baratte, haricots verts, salade de jeunes pousses, pommes frites, les légumes du jour sur l'ardoise
Side dishes: *Potato purée with churned butter, green beans, mixed leaf salad, french fries, vegetables of the day on menu board*



Produits issus de l'agriculture biologique

L'origine de nos viandes bovines est affichée au sein de ce restaurant

FORMULES

SET MENU

4 PINXOS & 1 CAFÉ GOURMAND

APÉRO

4 PINXOS & 1 VERRE DE VIN (15CL)
AU CHOIX

*(Chinon rouge, Chardonnay blanc, Côtes de Provence rosé)**

14 €

ARDOISE DU JOUR

ENTRÉE & PLAT OU PLAT & DESSERT

Boisson non comprise

Demandez-nous l'ardoise !

MENU BOARD OF THE DAY

STARTER & MAIN COURSE OR MAIN
COURSE & DESSERT

Drink not included

Please ask to see the menu board !



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 ou moins 5%.

*l'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

FROMAGES &

Desserts

Sélection de fromages AOC Selection of AOC cheese	7,5 €
Yaourt gourmand <i>Servi avec, au choix : coulis de fruits rouges, caramel au beurre salé, billes de chocolat, crumble de fruits rouges</i> Creamy yoghurt served with a choice of topping	5,5 €
Salade de fruits frais Fresh fruit salad	6,5 €
Coupe de glaces et sorbets au choix <i>(3 boules)</i> Selection of 3 scoops of ice creams and sorbets	6 €
Mousse au chocolat Bio  Organic chocolate mousse	7,5 €
Fondant très chocolat... et en plus sans gluten... Chocolate fudge (gluten-free)	7,5 €
Dessert sur l'ardoise Dessert from the menu board	selon le marché
Café ou thé gourmand Gourmand coffee or tea	7,5 €





CARTE DES BOISSONS

COCKTAILS 8,5€

MOJITO

Rhum Havana Club 3 ans, citron vert, menthe fraîche, sirop de sucre de canne, Perrier

MOJITO FRAMBOISE

Rhum Havana club 3 ans, mix fruit framboise, citron vert, menthe fraîche, sirop de sucre de canne, Perrier

CAÏPIRINHA

Cachaça, citron vert, sucre de canne

MARGARITA

Tequila, Cointreau, jus de citron

PIÑA COLADA

Rhum blanc, rhum ambré, jus d'ananas, purée de noix de coco Monin



BAZ SHINE

(lauréat du concours de cocktails Novotel Europe 2013)

Gin Bombay Sapphire, jus d'ananas, jus de litchi, basilic, citron vert

COCKTAILS SANS ALCOOL 6,50€

VIRGIN MOJITO

Sirop de Mojito Mint Monin, citron vert, menthe fraîche, Perrier

VIRGIN COLADA

Mix fruit coco Monin, jus d'ananas

DEMANDEZ NOTRE COCKTAIL
DU JOUR

ALCOOLS 4CL 7€

Rhum Bacardi - Vodka Wyborowa - Vodka Absolut - Gin Gibson

Champagnes

	Coupe 12,5 cl	Bouteille 37,5 cl	Bouteille 75 cl
Tsarine premium Brut	8,5	€	40
Laurent-Perrier Brut	13	37	61
Laurent-Perrier millésimé			85

BIÈRES

PRESSI@

Heineken 15 cl 3,5€ 25 cl 4,5€ 50 cl 7,5€

BOUTEILLE

Affligem blonde 30 cl	5
Fischer Tradition 33 cl	5,50
Heineken 33 cl	5,50
Kronenbourg 1664 blonde 33 cl	5
Grimbergen blanche 33 cl	5
Grimbergen ambrée 33 cl	5

CLASSIQUES 4 cl

WHISKIES

BLEND	
William Lawson	5,7
Chivas Regal 12 ans	8,2
Whisky J&B rare	6,2
CLASSIC MALT	
Oban 14 ans	9,3
Lagavulin 16 ans	10,1
AMERICAN WHISKY	
Jack Daniel's	7,2
IRISH WHISKEY	
Jameson	6,7
COGNAC	
Hennessy XO	13,3

€ ARMAGNAC

Château de Laubade VSOP	7,4
Château de Laubade Hors d'âge	8,1
CALVADOS	
Lecompte Pays d'Auge 5 ans AOC	7,4
EAU DE VIE	
Poire Williams Cartron	7,4
Mirabelle Cartron	7,4
LIQUEURS	
Baileys, Cointreau, Get 27, Get 31	6,6

VINS BLANCS AOC

	Verre 15cl €	37,5cl €	75cl €
Chablis - Les Vieilles vignes de Sainte-Claire - 2013 J.M. Brocard 	7,2		39
Bourgogne - 2014 "Chardonnay" - Michel Picard	6	19	28
Pouilly-Fumé - Les vignes de Saint-Laurent l'Abbaye - 2013 Domaine Chatelain			36
Luberon - Ours Blanc 2014 - Famille Perrin			23
Mâcon-Villages - Fleur d'Azenay 2013 - Georges Blanc			25

VINS ROSÉS AOC

	Verre 15cl €	37,5cl €	75cl €
Côtes de Provence Cuvée Esterel 2014 - Château du Rouet			22
Côteaux-d'Aix-en-Provence Rosé d'une nuit  2014 - Château La Coste		15,5	23
Côtes de Provence M de Minuty - 2014 - Baron Philippe de Rothschild	5,5		25

VINS ROUGE AOC

	Verre 15cl €	37,5cl €	75cl €
Saint-Émilion - Grand Cru 2009 - Château Magnan La Gaffelière			39
Saint-Émilion - Grand Cru 2012 - Château Magnan La Gaffelière		26	
Haut-Médoc Château Larose Perganson 2009 - Cru bourgeois			39
Fronsac 2011 - Château La Fleur Chadenne			32
Morgon - 2012 - Domaine des Versauds - Les vins Georges Duboeuf			28
Côtes du Rhône Maison Ogier, 2013 Artésis Grenache, Syrah, Mourvèdre		13	21
Médoc - Réserve Mouton Cadet 2012 - Baron Philippe de Rothschild	7,2		36
Médoc - Réserve Mouton Cadet 2013 - Baron Philippe de Rothschild		19	
Chinon - Terroirs Rabelaisiens 2013 - Caves Angeliaume	6	13	24
Côteaux du Languedoc Lou Mazet - 2013  Domaine d'Aupilhac			29
Crozes-Hermitage - Petite Ruche 2013 - Michel Chapoutier	7,2		35
Juliéas 2011 - Georges Duboeuf			26
Cahors - 2013 - Château Chevaliers Lagrézette			33
Chili - Anderra - 2013 Baron Philippe de Rothschild			30





BOISSONS CHAUDES

Expresso	2,4 €
Double Expresso	3,2 €
Infusion Dammann Verveine, tilleul, réglisse menthe, fruits rouges	3,5 €
Chocolat Commerce équitable Monbana	3,5 €
Café ou thé gourmand	7,5 €

Kusmi Tea 3⁵ €

Detox, Boost, Prince Wladimir, Be cool,
Thé vert à la menthe Nanah

CITY BREAKFAST

de 7h à 12h

Petit déjeuner servi au bar
(boissons chaudes, 2 viennoiseries,
jus d'orange et yaourt)

8³ €

BOISSONS FRAÎCHES

EAUX MINÉRALES

Evian	50 cl 3,5 €	1 L 4,5 €
Badoit Vert, Badoit Rouge	50 cl 3,5 €	1 L 4,5 €
Perrier		33 cl 4 €

SODAS

Coca-Cola -light, -zéro, Fanta, Oasis tropical / Oasis orange	33 cl 4,5 €
Orangina, Schweppes Indian Tonic, Schweppes Agrum	25 cl 4,5 €
Nestea	20 cl 4,5 €

SUPPLÉMENT SÉLECTION SIROPS MONIN

0,5 €

NECTARS & JUS DE FRUITS GRANINI

Jus de tomate, orange, pomme, fraise	25 cl 4,5 €
Nectars de pamplemousse rose, ananas, abricot, multi-fruits	
Jus d'orange frais pressé	20 cl 5,1 €

