

BIERES

- Pression
- Heineken 15 cl - 3,5
 - 25 cl - 4,5
 - 50 cl - 7,5
- Bouteille
- Affligem blonde 30 cl - 5
 - Kronenbourg 1664 blonde 33 cl - 5
 - Grimbergen blanche ou ambrée 33 cl - 5
 - Fischer Tradition 33 cl - 5,5
 - Heineken 33 cl - 5,5

CIDRE

Cidre Bio "SASSY" de Normandie 33 cl - 5

ALCOOLS 4 cl

- Classiques
- Rhum vieux Carte Noire Dillon - 7
 - Rhum Bacardi - 7
 - Vodka Grey Goose - 9,5
 - Vodka Wyborowa - 7,5
 - Vodka Absolut - 7
 - Tequilla Sauza - 7
 - Gin Gibson - 7

- Whiskies
- BLEND
- William Lawson - 5,7
 - Chivas Regal 12 ans - 8,2
 - Whisky J&B rare - 6,2

- CLASSIC MALT
- Aberlour 10 ans - 7,2
 - Oban 14 ans - 9,3
 - Talisker 10 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
 - Hennessy Fine de Cognac VSOP - 9,5

- Armagnac
- Château de Laubade VSOP - 7,4
 - Château de Laubade Hors d'âge - 8,1

- Calvados
- Calvados Drouin - 7,4

- Eaux de vie
- Poire Williams Cartron - 7,4
 - Mirabelle Cartron - 7,4

- Liqueurs
- Malibu coco, Baileys, Cointreau, Get 27, Get 31 - 6,6

APÉRITIFS

- Ricard 2 cl - 4,5
- Pastis 51 2 cl - 4,5
- Martini Bianco ou Rosso 6 cl - 5
- Campari 6 cl - 5
- Porto rouge Sandeman Ruby 6 cl - 5
- Kir (Crème de cassis, mûre ou framboise) 12,5 cl
 - Au Bourgogne blanc - 5
 - Au Champagne Tsarine Premium Brut - 9

BOISSONS FRAÎCHES

- Eaux minérales
- Evian - Badoit Verte 50 cl - 3,5
 - 100 cl - 4,5
 - Perrier 33 cl - 4



- Nectars & Jus de fruits Granini 25 cl - 4,5
- Jus de Tomate, Orange, Pomme
 - Nectar de pamplemousse rose, Ananas, Abricot, Fraise

- Jus d'orange frais pressé 20 cl - 5,1

- Sodas - 4,5
- Coca-Cola, -light, -zéro, Fanta Orange, Oasis Tropical, Sprite 33 cl
 - Orangina, Schweppes Agrum, Schweppes Indian tonic, Finley pamplemousse & orange sanguine 25 cl
 - Nestea 20 cl



BOISSONS CHAUDES



- NESPRESSO
- Expresso - 2,4
 - Double Expresso - 3,2
 - Cappuccino, Latte Macchiatto, Lattino, Gourmandise de speculoos, choco-cookie Macchiatto - 4,9
 - Infusions Lov Organic  - 3,5
 - Lov is Zen
 - Verveine
 - Chocolat  - 3,5
 - Commerce équitable Monbana






GOURMETBAR

by NOVOTEL

BEST SELLERS

- Velouté de courgettes au basilic - 8
- Saumon gravlax - 9,5
- Burratta di bufala - 10
- Œufs Mimosa  - 6,5
- Jambon de porc noir de Bigorre - 9
- Pyrénées - Affiné 16 mois *


- Salade Caesar sur mesure - 15,5
- Poulet grillé ou crunchy ? Sauce caesar ou spicy ? Bacon*
- Salade Bobo - *saumon - avocat - quinoa* - 16
- Omelette sur mesure - 12
- Frites - salade*
- Club Sandwich poulet - 15,5
- Frites - salade*
- Mini Penne au gorgonzola - 15
- Tartare de bœuf coupé au couteau - 15
- Frites - salade *
- Entrecôte XL 300g* - 20,5
- Frites - salade *
- Poulet fermier Label Rouge - crème de morilles - 17
- Purée de pomme de terre *
- Gambas rôties - 19
- Riz façon paëlla*
- Dos de cabillaud - beurre blanc - 17

Demandez nous

les sauces & garnitures du moment

Pour éviter le gaspillage alimentaire, tout accompagnement supplémentaire vous sera facturé 1€

FROMAGES & DESSERTS

- Fromage by Xavier Thuret
- Meilleur ouvrier de France  - 8
- Faisselle de fromage blanc ou yaourt gourmand - 6
- Tarte aux abricots renversée - 8
- Mousse au chocolat (fabrication artisanale)  - 7
- Coupe de glaces (3 boules) - 6
- Salade de fruits frais - 6,5
- Café ou thé gourmand - 7,5

Retrouvez sur l'ardoise notre menu du jour

NOS

BURGERS

Au choix pains buns ou galettes de pomme de terre. Servi avec frites et salade.

NOT SO CLASSIQUE - 16,5

Bœuf du Limousin, parmesan, tomates, oignons rouges, sauce moutardée miel.

BBB, BARBECUE BACON BURGER - 17

Bœuf du Limousin, poitrine fumée, cheddar, cornichons, sauce barbecue.

CHEEEEESE BURGER  - 16,5

Tomme du Sud Ouest, bœuf du Limousin.

TRUFFÉ - 17

Pain bun truffé, bœuf du Limousin, brie de Meaux, confit d'oignons, sauce moutardée miel.

CHICKEN - 16

Poulet fermier Label Rouge, parmesan, tomates, sauce moutardée miel.



AB

PRODIGE

21

PLANET

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

TOUS NOS PRIX SONT EN EUROS ET TTC. - Prix nets (ST).
PRICE IN EUROS INCL. TAX. - Net prices.

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

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.

Photos non contractuelles.
Photos subject to change.

VINS BLANCS AOP		Verre 15cl	Bouteille 37,5cl	75cl
		€	€	€
Chablis 1 ^{er} Cru	La Chantrerie - Laroche 2015	7,5	26	39
Sancerre	"Montagu" Pascal JOLIVET 2016			36
Costières de Nîmes	Château La Tuilerie 2015			25
Mâcon Villages	Domaine d'Azenay 2015	6		26

VINS ROSÉS AOP		15cl	50cl	75cl
Côtes de Provence	M de Minuty 2016	6,5	18	28
Côtes de Provence 	Sainte Victoire Rosé - Château de la Galinière 2016	6		25

VINS ROUGES AOP		15cl	37,5cl	75cl
Pessac-Léognan	Château Hannetot 2014			39
Haut Médoc	Cru bourgeois Château - Lestage Simon 2014	7,2		36
Saint-Emillion	Réserve Mouton Cadet 2015	7,5	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		26
Savigny les Beaune	Domaine Jean Michel Giboulot 2015 			39
Côtes du Rhône	Oraison 2015	6		25

CHAMPAGNES		12,5cl	37,5cl	75cl
Tsarine Premium Brut		8,5		48
Taittinger Brut Réserve		12	35	58
Taittinger Brut Millésimé	Millésimes selon stock disponible			69

COCKTAILS 8,5€

Mojito

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

Urban Cosmo

Vodka, Cointreau, cranberry, framboise, citron

Spritz Classic ou Framboise

Prosecco, Apérol, framboise

Caïpirinha

Cachaça, citron vert, sucre de canne

Margarita

Tequila, Cointreau, jus de citron

Piña colada

Rhum blanc, Rhum ambré, jus d'ananas, coco

Purple Pink

Gin Gibson's, Finley pamplemousse & Orange sanguine, nectar Cranberry. Une signature Julien Defrance, Mixologue.

COCKTAILS
SANS ALCOOL 6,5€

Virgin Mojito

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

Thé Glacé pêche

Finley Folie

Orange fraiche, menthe, Finley Pamplemousse & Orange sanguine. Une signature Julien Defrance, Mixologue.