

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**

ALCOOLES 4 cl

Classiques

Rhum vieux Carte Noire Dillon - **7**
Rhum Bacardi - **7**
Vodka Grey Goose - **9,5**
Vodka Wyborowa - **7,5**
Vodka Absolut - **7**
Tequila 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**

Kusmi Tea time

Detox, Boost, Prince Wladimir, Be Cool,
Thé vert à la menthe Nanah, Label Impérial

3,5 €

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 Macchiato, Lattino,
Gourmandise de speculoos, choco-cookie
Macchiato - **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

Burrata di bufala - 10

Oeufs 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 paella

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.



* Les poids indiqués sont avant cuissson 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.

Labus 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 supports responsible purchasing practices.

Ici, le durable c'est le 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

VINS ROSÉS AOP

VINS ROUGES AOP

CHAMPAGNES

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

Sirup 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.

