

# GOURMETBAR

by NOVOTEL

## SOIF !

LARMES DE  
CROCODILE  
*CROCODILE TEARS*

<b>EAUX MINÉRALES</b>	<b>33cl</b>	<b>50cl</b>	<b>1 litre</b>
<i>MINERAL WATER</i>			
EVIAN		<b>3,50</b>	<b>4,50</b>
BADOIT		<b>3,50</b>	<b>4,50</b>
PERRIER	<b>4</b>		

**SODAS** **4.50**

COCA-COLA / LIGHT / ZÉRO, OASIS TROPICAL, FANTA ORANGE, SPRITE (33cl)  
ORANGINA, SCHWEPPE'S INDIAN TONIC, SCHWEPPE'S AGRUM, RED BULL (25cl)  
FINLEY GINGER ALE (25cl)  
FUZE TEA PÉCHE (25cl)

**NECTARS & JUS DE FRUITS GRANINI** **4,50**

*GRANINI FRUIT JUICE AND NECTARS*

JUS DE TOMATE,  
ORANGE OU POMME (25cl)

NECTAR DE PAMPLEMOUSSE ROSE,  
ANANAS, FRAISE, ABRICOT (25cl)

JUS D'ORANGE FRAIS PRESSÉ (20cl) **5.10**

DE TOUTES

## LES COULEURS

*COLOUR THINGS UP*

### MOCKTAILS

**7,50**

**LIMONADE MAISON** *rafraîchissant* – 15cl

**THE GLACE MAISON** *désaltérant* – 15 cl

**SUPERJUS** *vitaminé et doux* – 15cl

Carottes, citron, jus d'orange

**VIRGIN MOJITO** *frais & glacé*– 15cl

Sirop de mojito, sucre de canne, eau gazeuse, citron vert, menthe

**RASBERRY IN ART** *gourmand & épicé* – 15cl

Framboise, citron, Finley Ginger Ale

### COCKTAILS

**9,50**

**LA VIE EN ROSE** *floral & pétillant* – 15cl

Prosecco, citron vert, fraise, fleur de sureau, soda

**SUZE JULEP** *frais & charmant* – 7cl

Suze, mangue, angostura, menthe

**CANCHA** *puissant & boisé* – 15cl

Rhum, citron vert, miel, eau gazeuse

**GINTO CONCOMBRE** *pétillant & douce amertume* – 15cl

Gin, tonic, concombre

**MOJITO** *frais & glacé* – 15cl

Rhum, sucre de canne, eau gazeuse, citron vert, menthe

**PASSION TIKI** *fruité & végétal* – 15clRhum, liqueur de triple sec, ananas, fruits de la passion, orgeat

**DEMANDEZ-NOUS** LE COCKTAIL DU JOUR ET LES CLASSIQUES  
*ASK FOR TODAY'S COCKTAIL AND CLASSICS*

## POUR LEVER SON VERRE    *RAISE YOUR GLASS*

### **LES VINS BLANCS AOP                    15cl                    37.5cl                    75cl**

#### *PDO WHITE WINES*

##### **VAL DE LOIRE**

**24**

Saint-Pourçain

« Réserve Spécial de la cave » 2018

##### **BOURGOGNE**

**9**

**24**

**42**

Chablis

« J.Moreau & Fils Réserve » 2018

Macon Villages

**35**

« Domaine Azeney » 2017

##### **MOSELLE**

**8.50**

**39**

AOC Moselle Château de Vaux

« Septentrion » 2018

##### **ALSACE**

**7.50**

**36**

Pinot Gris

« Cuvée Schlossherr » 2018

##### **SUD OUEST**

**7**

**30**

IGP Côtes de Gascogne

« Saint Luc » 2018

### **LES VINS ROSES AOP                    15cl                    37.5cl                    75cl**

#### *PDO ROSE WINES*

##### **CÔTES DE PROVENCE**

**7**

**34**

« M de Minuty » 2018

<b>CÔTES DE PROVENCE</b>	<b>6</b>		<b>32</b>
Château du Rouët			
« Estérelle » 2019			
<b>COTEAUX D'AIX EN PROVENCE</b>	<b>7</b>		<b>29</b>
« Domaine de la Cadenière » 2018			
<b>LES VINS ROUGES AOP</b>	<b>15cl</b>	<b>37,5cl</b>	<b>75cl</b>
<i>PDO RED WINES</i>			
<b>VAL DE LOIRE</b>	<b>5,50</b>	<b>14</b>	<b>24</b>
Chinon			
« Les terroirs Rabelaisiens » 2017			
<b>BEAUJOLAIS</b>	<b>7</b>		<b>28</b>
Brouilly			
« Chapelle de Venenge » 2017			
<b>BORDEAUX</b>			<b>39</b>
Lussac-Saint-Emilion « Château Lyonnat 2014 »			
<b>BORDEAUX</b>	<b>7.50</b>		<b>30</b>
Saint-Emilion « Lucius 2016 »			
<b>VALLEE DU RHÔNE</b>			<b>26</b>
Côtes-du-Rhône-Villages			
Plan De Dieu « Cuvée Cjvt »2017			
<b>BOURGOGNE</b>	<b>8.50</b>		<b>41</b>
Mercurey AOP « André Ducal » 2017			
<b>VINS EN CARAFE</b>	<b>25cl : 7€</b>		<b>50cl : 13€</b>
<b>Rouge</b> : Berger Baron, Bordeaux « Rothschild » 2018			
<b>Blanc</b> : Berger Baron, Bordeaux « Rothschild » 2018			
<b>Rosé</b> : Ventoux « Les Amadous » 2018			

## POUR TRINQUER

### CHEERS

<b>LES CHAMPAGNES</b>	<b>12.5cl</b>	<b>37.5cl</b>	<b>75cl</b>
-----------------------	---------------	---------------	-------------

<b>TSARINE</b>	<b>8,5</b>		<b>45</b>
----------------	------------	--	-----------

Premium Brut

<b>TAITTINGER</b>	<b>12</b>	<b>35</b>	<b>58</b>
-------------------	-----------	-----------	-----------

Brut Réserve

<b>TAITTINGER</b>			<b>69</b>
-------------------	--	--	-----------

Brut Millésimé

### APERITIFS

<b>RICARD - 2cl</b>			<b>4,90</b>
---------------------	--	--	-------------

<b>PASTIS - 2cl</b>			<b>4,90</b>
---------------------	--	--	-------------

<b>MARTINI BIANCO OU ROSSO - 6cl</b>			<b>5,40</b>
--------------------------------------	--	--	-------------

<b>CAMPARI - 6cl</b>			<b>5,50</b>
----------------------	--	--	-------------

## VINS D'APERITIFS – DRINKS

<b>PORTO ROUGE OU BLANC - 6cl</b>			<b>5,50</b>
-----------------------------------	--	--	-------------

Sandeman Ruby

<b>KIR AU BOURGOGNE BLANC - 12,5cl</b>			<b>5,50</b>
--	--	--	-------------

Avec sa crème de cassis Bourgogne Cartron,

Mûre, fraise, framboise ou mirabelle

<b>KIR ROYAL AU CHAMPAGNE TSARINE PREMIUM BRUT - 12,5cl</b>			<b>9,50</b>
---	--	--	-------------

Avec sa crème de cassis Bourgogne Cartron,

Mûre, fraise, framboise ou mirabelle

## **BIERES – BEERS**

<b>PRESSIONS</b>	<b>15cl</b>	<b>25cl</b>	<b>50cl</b>
<b>HEINEKEN</b>	<b>3,50</b>	<b>4,50</b>	<b>7,50</b>
<b>AFFLIGEM</b>		<b>5,20</b>	<b>8,50</b>
<b>HAPKIN</b>		<b>5,20</b>	<b>8,50</b>

## **BOUTEILLES**

<b>CINEY BLONDE OU BRUNE (33cl)</b>	<b>6</b>
<b>HAPKIN BLONDE (33cl)</b>	<b>6,50</b>
<b>LAGUNITAS IPA (33cl)</b>	<b>6,50</b>
<b>GRIMBERGEN AMBREE OU BLANCHE (33cl)</b>	<b>5,50</b>
<b>MORT SUBITE KRIEK (33cl)</b>	<b>6,50</b>
<b>DESPERADOS (33cl)</b>	<b>5,50</b>
<b>BON POISON (50cl)</b>	<b>8,50</b>

## **CIDRE – CIDER**

<b>CIDRE « SASSY » (33cl)</b> 	<b>5,50</b>
---	-------------

## BIEN AU CHAUD

*KEEP WARM*

### CAFE NESPRESSO

ESPRESSO 2,70

DOUBLE ESPRESSO 3,50

CAPPUCCINO, 5,20

LATTE MACCHIATO,

FLAT WHITE,

CAFÉ TIRAMISU ONCTUEUX,

MACCHIATO GLACE A LA VANILLE

**THES KUSMI TEA 3,50**

THE VERT SENCHA

THE ENGLISH BREAKFAST

DETOX

Maté, thé vert et citronnelle

BOOST

Maté, thé vert et épices

PRINCE WLADIMIR

Thés noirs, agrumes, vanilles et épices

THE VERT A LA MENTHE NANAH

Thé vert de Chine aromatisé menthe Nanah

LABEL IMPERIAL

Thé vert, orange et cannelle

**INFUSIONS KUSMI TEA  3,50**

CAMOMILLE OU AQUAROSA

**LATTES 3,50**

MATCHA OU CHOCOLAT 

## **POUR DEGUSTER**

### *CHEERS AGAIN !*

<b>ALCOOLS</b>	4cl
<b>RHUM VIEUX CATE NOIRE DILLON</b>	8
<b>RHUM BACARDI</b>	8
<b>VODKA GREY GOOSE</b>	10,50
<b>VODKA WYBOROWA</b>	8,50
<b>VODKA ABSOLUT</b>	8
<b>TEQUILA SAUZA</b>	8
<b>GIN GIBSON</b>	8

### **WHISKIES BLEND**

<b>WILLIAM LAWSON</b>	6
<b>CHIVAS REGAL 12 ANS</b>	9
<b>J&amp;B RARE</b>	7

### **WHISKIES CLASSIC MALT**

<b>ABERLOUR 10 ANS</b>	8
<b>OBAN 14 ANS</b>	10
<b>TALISKER 10 ANS</b>	10
<b>LAGAVULIN 16 ANS</b>	11

### **AMERICAN WHISKY**

<b>JACK DANIEL'S</b>	8
----------------------	---

### **IRISH WHISKEY**

<b>JAMESON</b>	7,50
----------------	------



## POUR RE-DEGUSTER

*CHEERS AGAIN !*

### **COGNAC - 4cl**

**HENNESSY XO 14,50**

**HENNESSY VSOP 10,50**

### **ARMAGNAC- 4cl**

**CHÂTEAU DE LAUBADE VSOP 8**

**CHÂTEAU DE LAUBADE HORS D'ÂGES 9**

**CALVADOS - 4cl 8**

**DROUIN**

**EAUX DE VIE - 4cl 8**

**POIRE WILLIAMS**

**MIRABELLE CARTRON**

**FRAMBOISE**

**LIQUEURS - 4cl 7**

**MALIBU COCO**

**BAILEY'S**

**COINTREAU**

**GET 27**

**GET 31**

# FAIM

## CÔTE SALE

### SAVOURY FOOD

**PLANCHE DE CHARCUTERIE 15**

*Charcuterie plate*

**PLANCHE DE FROMAGE 15**

*Cheese plate*

**PLANCHE MIXTE 15**

*Charcuterie and Cheese plate*

**CROQUE MONSIEUR AU COMTE 14**

*Grilled comté and ham sandwich*

**PÂTE DE CAMPAGNE AU PIMENT D'ESPELETTE 7**

*Country pate with Espelette pepper*

## CÔTE SUCRE

### SWEET SIDE

**CAFÉ OU THE GOURMAND 8,50**

*Gourmet coffe or tea*

**SALADE DE FRUITS 7,50**

*Fruits salad*

\* Certains produits de nos recettes sont congelés afin de préserver leurs saveurs tout au long de l'année. We freeze some products used in our recipes to preserve their flavors all year round. 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. 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 ! Prix service compris 15%.