

BIERES

Pression

Heineken 15 cl - **3,5** 25 cl - **4,5** 50 cl - **7,5**

Bouteille

Affligem blonde 30 cl - **5,5**
Kronenbourg 1664 blonde 33 cl - **5,5**
Grimbergen blanche ou ambrée 33 cl - **5,5**
Fischer Tradition 33 cl - **6**
Heineken 33 cl - **6**

CIDRE

Cidre Bio "SASSY" de Normandie 33 cl - **5,50**

ALCOOLS 4 cl

Classiques

Rhum vieux Carte Noire Dillon - **8**
Rhum Bacardi - **8**
Vodka Grey Goose - **10,45**
Vodka Wyborowa - **8,3**
Vodka Absolut - **8**
Tequilla Sauza - **8**
Gin Gibson - **8**

Whiskies

BLEND

William Lawson - **6,2**
Chivas Regal 12 ans - **9**
Whisky J&B rare - **6,8**

CLASSIC MALT

Aberlour 10 ans - **8**
Oban 14 ans - **10,2**
Talisker 10 ans - **10,2**
Lagavulin 16 ans - **11,1**

AMERICAN WHISKY

Jack Daniel's - **8**

IRISH WHISKEY

Jameson - **7,3**

Cognac

Hennessy XO - **14,6**
Hennessy Fine de Cognac VSOP - **10,5**

Armagnac

Château de Laubade VSOP - **8,1**
Château de Laubade Hors d'âge - **8,9**

Calvados

Calvados Drouin - **8,10**

Eaux de vie

Poire Williams Cartron - **8,1**
Mirabelle Cartron - **8,1**

Liqueurs

Malibu coco, Baileys, Cointreau,
Get 27, Get 31 - **7,2**

APÉRITIFS

Ricard 2 cl - **4,9**

Pastis 51 2 cl - **4,9**

Martini Bianco ou Rosso 6 cl - **5,4**

Campari 6 cl - **5,5**

Porto rouge Sandeman Ruby 6 cl - **5,5**

Kir (Crème de cassis, mûre ou framboise) 12,5 cl

Au Bourgogne blanc - **5,5**

Au Champagne Tsarine Premium Brut - **9,5**

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 - **2,7**

Double Expresso - **3,5**

Cappuccino, Latte Macchiato, Lattino,
Gourmandise de speculoos, choco-cookie
Macchiato - **5,2**

Infusions Lov Organic  - **3,5**

Lov is Zen
Verveine

Chocolat  - **3,5**

Commerce équitable Monbana



Kusmi Tea time

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

3,5 €

GOURMETBAR

by NOVOTEL

BEST SELLERS

Velouté de courgettes au basilic - 8,5

Saumon gravlax - 10,5

Burratta - 11

Œufs Mimosa  - 7

Jambon de porc noir des Pyrénées affiné 16 mois - 9,5

Salade Caesar sur mesure - 16,5

Poulet grillé ou crunchy ? Sauce caesar ou spicy ? Bacon

Salade Bobo - saumon - avocat - quinoa - 17

Omelette sur mesure - 13

Frites - salade

Club Sandwich poulet - 15,5

Frites - salade

Mini Penne au gorgonzola - 16

Tartare de bœuf coupé au couteau - 16

Frites - salade 

Entrecôte XL 300g* - 21,5

Frites - salade 

Cheese Burger Tomme du Sud ouest  - 16,5

Bœuf du limousin  - *Frites - salade*

Poulet fermier Label Rouge - crème de morilles - 18

Purée de pomme de terre 

Gambas rôties - 20

Riz façon paëlla

Dos de cabillaud - beurre blanc - 18

NONSTOP

AT THE AU

BAR

À TOUTE HEURE

Planche de charcuterie	13
Planche mixte charcuterie fromages	13
Planche de fromages AOC	10
Trio à tartiner tapenade, chèvre tomate, caviar d'aubergine	10
Croque Monsieur Comté	10,5

FROMAGES & DESSERTS

Fromage by Xavier Thuret Meilleur ouvrier de France  - 8,5

Faisselle de fromage blanc ou yaourt gourmand - 6,5

Tarte aux abricots renversée - 8,5

Mousse au chocolat (fabrication artisanale)  - 7,5

Coupe de glaces (3 boules) - 6,5

Salade de fruits frais - 7

Café ou thé gourmand - 8



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.

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	Bouteille	
	15cl	37,5cl	75cl
Chablis 1^{er} Cru	7,5	26	39
<i>La Chanterrie - Laroche 2015</i>			
Sancerre			36
<i>"Montagu" Pascal JOLIVET 2016</i>			
Costières de Nîmes			25
<i>Château La Tuilerie 2015</i>			
Mâcon Villages	6		26
<i>Domaine d'Azenay 2015</i>			

VINS ROSÉS AOP

	15cl	50cl	75cl
Côtes de Provence	6,5	18	28
<i>M de Minuty 2016</i>			
Côtes de Provence 	6		25
<i>Sainte Victoire Rosé - Château de la Galinière 2016</i>			

VINS ROUGES AOP

	15cl	37,5cl	75cl
Pessac-Léognan			39
<i>Château Hannebot 2014</i>			
Haut Médoc	7,2		36
<i>Cru bourgeois Château - Lestage Simon 2014</i>			
Saint-Emillion	7,5	26	39
<i>Réserve Mouton Cadet 2015</i>			
Brouilly	6	15	26
<i>Château de Nervers 2015</i>			
Julienas		16	28
<i>Château des Capitans 2014</i>			
Côteaux du Languedoc			29
<i>Abbotts & Delaunay 2014</i>			
Anjou Villages	6		26
<i>Château de Fesles - "La Chapelle" vieilles vignes 2015</i>			
Savigny les Beaune			39
<i>Domaine Jean Michel Giboulot 2015</i> 			
Côtes du Rhône	6		25
<i>Oraison 2015</i>			

CIAMPAGNES

	12,5cl	37,5cl	75cl
Tsarine Premium Brut	8,5		48
Taittinger Brut Réserve	12	35	58
Taittinger Brut Millésimé			69

Millésimes selon stock disponible

COCKTAILS 9,5€

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 7,5€

Virgin Mojito

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

Thé Glacé pêche

Finley Folie

Orange fraîche, menthe, Finley Pamplemousse & Orange sanguine. Une signature Julien DeFrance, Mixologue.



* 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 (PM).
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.

Retrouvez sur l'ardoise notre menu du jour