

— TCHIN —
TCHIN

APÉRITIFS

Ricard - 45%, Pastis 51 - 45% 2cl	5.00€
Martini bianco ou rosso - 14.4% 6cl	5.50€
Campari - 28,5% 6cl	6.00€
Porto Graham's Fine Tawny - 19% 6cl	6.50€
Spritz Apérol 15cl	8.50€
Pineau des Charentes blanc ou rouge 6cl	6.00€

APÉRITIFS FRANÇAIS

Kir au bourgogne blanc 12.5cl <i>avec sa crème de cassis de bourgogne Cartron</i>	6.50€
Lillet Tonic - 17% 15cl	9.00€

CIDRE

Cidre brut Appie 33cl	6.50€
-----------------------	-------

— QU'IL EST BON DE SE FAIRE
MOUSSER —

BIÈRE PRESSION

	15cl	25cl	50cl
Heineken - 5%	3.50€	4.50€	7.50€
Affligem Blonde - 6,7%	4.50€	5.80€	10.50€
Notre pression du moment	4.50€	5.80€	10.50€

BIÈRE BOUTEILLE

Pelforth brune - 6,5% 33cl <i>caramélisée & de caractère</i>	5.50€
Lagunitas IPA - 6,2% 35,5cl <i>amère aux notes d'agrumes</i>	6.50€
Mort Subite White Lambic - 4,2% 33cl <i>rafraichissante et acidulée</i>	5.50€
Desperados original - 5,9% 33cl <i>notes d'agrumes et arômes de téquila</i>	5.50€
Heineken 0.0 33cl <i>fruitée et désaltérante</i>	5.50€

Bières bouteille locales (La Manufacture de bières à Poitiers)

Demeter - Frenchy pale ale - 5,6% 33cl <i>Une blonde qui navigue entre gourmandise céréalière et les notes fraîches de houblons français</i>	7.00€
Morphée - Bière rouge - 5,6% 33cl <i>Une jolie bière à la robe d'un rouge profond, aux saveurs à la fois finement acidulées et gourmandes. Des arômes des cerises, cassis et framboises.</i>	7.00€

— DÉSALTÉREZ —
VOUS

LES SODAS

Coca-Cola / Coca-Cola sans sucre / Coca-Cola cherry (33cl)	5.00€
Oasis, Fanta orange, Sprite, Schweppes agrum, Schweppes Indian tonic, Fuze tea pêche, Orangina, Red Bull (25cl)	

UN ZESTE DE FRAICHEUR

Infusion glacée Aquarossa (33cl) (hibiscus, fruits rouges et plantes)	6.00€
Infusion glacée Aquaexotica (33cl) (pomme,hibiscus saveurs fruits exotiques)	

NECTARS ET JUS DE FRUITS GRANINI

Jus de tomate, orange ou pomme (25cl)	5.00€
Nectar de pamplemousse rose, ananas, fraise ou abricot (25cl)	5.00€

APÉRIKIDS
L'APÉRO DES PRESQUES GRANDS !

	6.00€
--	-------

— L'EAU —
À LA BOUCHE

	33cl	50cl	75cl	1L
Vittel		4.00€		6.00€
San Pellegrino		4.00€		6.00€
Perrier	4.00€			
Eau micro filtrée (plate ou gazeuse)			2.50€	

CARAFE OU VERRE D'EAU
GRATUIT SUR DEMANDE



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.
AOC - Appellation d'Origine Contrôlée / AOP - Appellation d'Origine Protégée
IGP - Indication Géographique Protégée
Certains produits de nos recettes sont décongelés afin de garantir leur disponibilité 24h/24.
Certains produits de nos recettes sont congelés afin de préserver leurs saveurs tout au long de l'année.
BIO : Produits issus de l'agriculture biologique.
Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant.
Les plats « Faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.
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 10 %.
Prix nets en euros - Tous nos prix sont en euros TTC service compris.

Novotel Poitiers Futuroscope

Cette carte est imprimée sur du papier certifié PEFC - Ici, le durable c'est du sérieux !

PEFC 10-31-1560

PRISMÉE
PARTAGER & DÉGUSTER



METTRE LES PETITS

PLATS

DANS LES GRANDS

ENTRÉES

Foie gras de canard, brioche tiède, chutney du moment	18.50€
Saumon fumé par nos soins, blinis, crème montée savora	13.00€
Velouté crémeux, patate douce et champignons	8.50€
Petite salade savoyarde, pommes de terre, tomates cerises, reblochon sur toast, lard crispy	13.00€
Petite Salade Caesar émincés de poulet pané, parmesan, tomates cerises, croûtons à l'ail, sauce Caesar maison	11.00€

GRANDES SALADES

Grande Salade Caesar, émincés de poulet pané, parmesan, tomates cerises, croûtons à l'ail, sauce Caesar maison	16.00€
Grande salade savoyarde, pommes de terre, tomates cerises, reblochon, lard crispy	18.00€
Poke bowl thon : riz, tataki de thon, fèves, concombre, avocat, fruit de saison, wakame, vinaigre soja	16.00€
Poke bowl poulet : riz, emincé de poulet pané, fèves, avocat, concombre, fruit de saison, wakame, vinaigre soja	16.00€

PLATS

Filet de poulet Thaï, légumes croquants, nouilles sauce yakitori	19.50€
Pavé de saumon, linguine aux coques marinières, crème vin blanc	21.00€
Pièce de bœuf du moment, (env. 250 gr), frites, salade, sauce poivre	23.00€
Paleron de veau de 48 heures, légumes oubliés, réduction de cuisson crémée	25.00€
Dos de cabillaud, émulsion lard, crémeux de panais et parmesan	19.50€
Burger de bœuf : bun, bœuf haché 180 gr, sauce Deluxe maison (cream cheese), salade, oignon frit, tomate - frites	19.00€
Burger végétarien : bun, steak végétarien 100 gr, sauce Deluxe maison (cream cheese), salade, oignon frit, tomate - frites	18.00€
Burger de poulet : bun, poulet pané 180 gr, sauce Deluxe maison (cream cheese), salade, oignon frit, tomate - frites	18.00€

DESSERTS

Tiramisu authentique	9.00€
Brioche perdue, caramel, glace vanille et chantilly	8.50€
Crème brûlée vanille	9.50€
Moelleux chocolat cœur coulant, glace caramel beurre salé	11.00€
Café et Thé gourmand et ses quatre mignardises	11.50€

BAMBINO

APERIKID l'apéro des presque grands. 6.00€
Menu jusqu'à 12 ans 12.50€

1 PLAT + 1 ACCOMPAGNEMENT+ 1 DESSERT + 1 BOISSON

UN PLAT

Cheeseburger de Bœuf, Ketchup
Filet de poisson blanc
Nuggets de poulet

ET AVEC CECI

Frites de pommes de terre
Poêlée de légumes du moment
Pâtes

POUR CONCLURE

Moelleux chocolat
Salade de fruits
Petit pot glacé vanille fraise
Petit pot glacé chocolat vanille

SANS OUBLIER LA BOISSON 33cl

Eau minérale / Coca-cola / Coca-cola Zéro / Oasis Tropical /
Fuzetea / Jus de fruits Granini / Diabolo / Sirop à l'eau

CAFÉ & THÉ

CORSÉ OU INFUSÉ ?

CAFE NESPRESSO

Espresso	3.00€
Double espresso	4.00€

THÉS KUSMI TEA

Thé Prince Wladimir Thés noirs, agrumes, vanille et épices	5.00€
English Breakfast Thés noirs de Ceylan et d'Assam	5.00€
Thé Earl Grey Thé noir à la bergamote	5.00€
Thé Quatre Fruits Rouges Thé noir aux saveurs de fruits rouges	5.00€
Thé Anastasia Thé noir, bergamote, citron et fleur d'oranger	5.00€
Thé Vert de Chine Thé vert Sencha de Chine	5.00€
Thé vert à la menthe Thé vert enrichi de feuilles de menthe et aromatisé menthe	5.00€
Thé Détox Mélange de thé vert, maté et citronnelle aromatisé citron	5.00€
Thé vert jasmin	5.00€

INFUSIONS KUSMI TEA BIO

Infusion AquaRosa Mélange d'hibiscus, plantes et fruits aromatisé fruits rouges	4.00€
Infusion Be Cool Mélange de Verveine, menthe poivrée, pomme et réglisse	4.00€
Infusion Rooibos vanille	4.00€

LATTÉS

Matcha latte	4.00€
Chocolat Commerce Equitable Monbana	4.00€



LE VIN

« LE MEILLEUR VIN N'EST PAS NÉCESSAIREMENT
LE PLUS CHER, MAIS CELUI QUE L'ON PARTAGE. »

G. BRASSENS

VIN BLANC

	15cl	37,5cl	75cl
IGP Pays d'OC « Infini Viognier » 2024	7.00€		30.00€
AOP Entre-deux-mers « Château La Freynelle » 2024	8.00€		33.00€
AOP Saint-Véran « Domaine Thibert » 2023			45.00€
AOP Chablis « Domaine du Colombier » 2023	11.00€		55.00€

VIN ROSÉ

AOP Sable de Camargue « Domaine de Figueirasse » BIO 2024	6.00€		28.00€
AOP Côtes de Provence Domaine Saint Victorin « Nathalie » BIO 2024			35.00€

VIN ROUGE

AOP Duché d'Uzès Domaine Les Lys « La Petite » BIO 2024	7.00€		30.00€
AOP Bourgueil « Domaine Lorieux » 2019	8.00€		34.00€
AOP Côtes de Rhône Alain Jaume « Grand Veneur » BIO 2022	9.00€		35.00€
AOP Beaujolais Lancié « Domaine des Nugues » 2022			40.00€
AOP Bordeaux Château de Reignac « R » 2020	11.00€		53.00€
AOP Mercurey Premier Cru Domaine Juillot « Clos Tonnerre » 2022			73.00€

VIN DU MOIS

demander notre suggestion a votre serveur

SABREZ LE

CHAMPAGNE

	12,5cl (la coupe)	37,5cl	75cl
Champagne Tsarine Premium Brut 12,5%	9.50€		47.00€
Laurent Perrier La Cuvée Brut - 12%	13.00€	36.00€	59.00€

