

## 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**  
Tequila Sauza - **7**  
Gin Gibson - **7**

### Whiskies

#### BLEND

William Lawson - **5,7**  
Chivas Regal 12 ans - **8,2**  
Whiskie 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, Bailey's, 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



# GOURLMETBAR

by NOVOTEL

## BEST SELLERS

**Velouté de potiron - 8**  
Crème fumée - crumble parmesan

**Saumon gravlax - 10,5**  
Endives & mâche - granola salé de noisettes

**Panés de camembert de Normandie chauds - 7**  
Salade - pomme verte

**Pressé de canard et foie gras - 9,5**  
Légumes pot au feu à l'ancienne

**Œufs pochés - crème de morilles - 8**  
Poêlée de girolles

**Caesar salade - 15,5**  
Poulet grillé ou crunchy - bacon - sauce caesar ou spicy

**Omelette sur mesure - 12**  
Frites - salade

**Club Sandwich poulet - 15,5**  
Frites - salade

**Fusilli "Grandé" - pistou coriandre pistaches ❤ - 15**

Tartare de bœuf Charolais coupé au couteau 180g\* 🇫 - 15  
Frites - salade

**Entrecôte XL 300g\* 🇫 - 20,5**  
Frites - salade

**Poulet chasseur (fermier Label Rouge) 🇫 - 17**  
Purée de pommes de terre au beurre de Baratte - éclats de châtaignes

**Fish N' Chips maison ! (Pêche durable MSC) - 16**  
Sauce tartare spicy - frites de pommes de terre ou de patates douces

**Saint-Jacques - 21,5**  
Purée de panais - sauce carotte

### Demandez nous

### les sauces & garnitures du moment

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

## FROMAGES & DESSERTS

**Autour du Salers - 8**  
By Xavier Thuret - Meilleur Ouvrier de France 🇫

**Faisselle de fromage blanc à votre façon - 6**  
Sucré ou salé

**Yaourt gourmand - 6**

**Tarte aux poires renversée - glace fève de Tonka - 8**

**Mousse au chocolat (fabrication artisanale) 🇫 - 7**

**Big Baba au rhum - chantilly au chocolat blanc ❤ - 8**

**Coupe de glaces (3 boules) - 6**

**Salade de fruits frais maison - 6,5**

**Café ou thé gourmand - 7,5**

## NOS BURGERS

Choisissez entre nos frites de pommes de terre ou de patates douces.

**Tous nos burgers sont élaborés à base de bœuf du Limousin 🇫.**

**NOT SO CLASSIQUE - 16,5**  
Bœuf, parmesan, tomates, oignons rouges, sauce moutardée miel.

**BBB, BARBECUE BACON BURGER - 17**  
Bœuf, poitrine fumée, cheddar, cornichons, sauce barbecue.

**CHEEEEESE BURGER ❤ - 16,5**  
Bœuf, Tomme du Sud Ouest.

**TRUFFÉ - 17**  
Bœuf, pain bun truffé, 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 cuisson et peuvent varier de plus ou moins 10%.  
TOUS NOS PRIX SONT EN EUROS ET TTC. - Prix nets (ST).  
L'origine de nos viandes bovines est affichée au sein de ce restaurant.  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.  
Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant.  
Produits issus de l'agriculture biologique.  
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 le sérieux ! Cette carte est imprimée sur du papier certifié PEFC.  
Photos non contractuelles.

## VINS BLANCS AOP

**Chablis 1<sup>er</sup> Cru**

La Chantrerie - Laroche 2016

**Sancerre**

"Montagu" Pascal JOLIVET 2016

**Costières de Nîmes**

Château La Tuilerie 2015

**Mâcon Villages**

Domaine d'Azenay 2015

Verre 15cl	Bouteille 37,5cl	Bouteille 75cl
---------------	---------------------	-------------------

€ 7,5	€ 26	€ 39
-------	------	------

		36
--	--	----

		25
--	--	----

6		26
---	--	----

## VINS ROSÉS AOP

**Côtes de Provence**

M de Minuty 2016

**Côtes de Provence**

Sainte Victoire Rosé - Château de la Galinière 2016

15cl	50cl	75cl
------	------	------

6,5	18	28
-----	----	----

6		25
---	--	----

## VINS ROUGES AOP

**Pessac-Léognan**

Château Hannetot 2014

**Haut Médoc**

Cru bourgeois Château Lestage Simon 2014

**Saint-Emilion**

Réserve Mouton Cadet 2015

**Brouilly**

Château de Nervers 2015

**Julienas**

Château des Capitans 2014

**Côteaux du Languedoc**

Abbotts & Delaunay 2014

**Anjou Villages**

Château de Fesles - "La Chapelle" vieilles vignes 2015

**Savigny-lès-Beaune**

Domaine Jean Michel Giboulot 2015

**Côtes du Rhône**

Oraison 2015

15cl	37,5cl	75cl
------	--------	------

		39
--	--	----

7,2		36
-----	--	----

7,5	26	39
-----	----	----

6	15	26
---	----	----

	16	28
--	----	----

6		29
---	--	----

		26
--	--	----

		39
--	--	----

6		25
---	--	----

## CHAMPAGNES

**Champagne Tsarine Premium Brut**

12,5cl	37,5cl	75cl
--------	--------	------

8,5		48
-----	--	----

**Taittinger Brut Réserve**

12	35	58
----	----	----

**Taittinger Brut Millésimé**

		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

### Purple Pink

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

### 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

## COCKTAILS

## SANS ALCOOL 6,5€

### Virgin Mojito

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

### Finley Folie

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

### Thé Glacé pêche

