

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 - **5,5**

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**
Tequila Sauza - **8**
Gin Gibson - **8**

Whiskies

BLEND

William Lawson - **6,2**
Chivas Regal 12 ans - **9**
Whiskie 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 - **8,1**

Eaux de vie

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

Liqueurs

Malibu coco, Bailey's, 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 potiron - 8,5

Crème fumée - crumble parmesan

Saumon gravlax - 11,5

Endives & mâche - granola salé de noisettes

Panés de camembert de Normandie chauds - 7,5

Salade - pomme verte

Pressé de canard et foie gras - 10,5

Légumes pot au feu à l'ancienne

Œufs pochés - crème de morilles - 8,5

Poêlée de girolles

Caesar salade - 16,5

Poulet grillé ou crunchy - bacon - sauce caesar ou spicy

Omelette sur mesure - 13

Frites - salade

Club Sandwich poulet - 15,5

Frites - salade

Fusilli "Grandé" - pistou coriandre pistaches ♥ - 16

Tartare de bœuf Charolais coupé au couteau 180g* 🇫🇷 - 16

Frites - salade

Entrecôte XL 300g* 🇫🇷 - 21,5

Frites - salade

Poulet chasseur (fermier Label Rouge) 🇫🇷 - 18

Purée de pommes de terre au beurre de Baratte - éclats de châtaignes

Fish N' Chips maison ! (Pêche durable MSC) - 17

Sauce tartare spicy - frites de pommes de terre ou de patates douces

Saint-Jacques - 22,5

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 - 8,5

By Xavier Thuret - Meilleur Ouvrier de France 🇫🇷

Faisselle de fromage blanc à votre façon - 6,5

Sucré ou salé

Yaourt gourmand - 6,5

Tarte aux poires renversée - glace fève de Tonka - 8,5

Mousse au chocolat (fabrication artisanale) 🇫🇷 - 7,5

Big Baba au rhum - chantilly au chocolat blanc ♥ - 8,5

Coupe de glaces (3 boules) - 6,5

Salade de fruits frais maison - 7

Café ou thé gourmand - 8

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 (PR).

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 du sérieux ! Cette carte est imprimée sur du papier certifié PEFC.

Photos non contractuelles.

VINS BLANCS AOP

Chablis 1^{er} 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	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
		29
6		26
6		25

CIAMPAGNES

Champagne Tsarine Premium Brut

Taittinger Brut Réserve

Taittinger Brut Millésimé

Millésimes selon stock disponible

12,5cl	37,5cl	75cl
8,5		48
12	35	58
		69

COCKTAILS 9,5€

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 7,5€

Virgin Mojito

Sirop 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

