



VINS BLANCS AOC

Chablis - 1 ^{er} cru Chanterrie - 2011 - Laroche	75 cl	39,00 €
Bourgogne - 2011 - «Chardonnay» - Michel Picard	75 cl	27,00 €
Côtes du Rhône réserve - 2013 - Famille Perrin	75 cl	20,00 €
	37,5 cl	11,00 €
Macon villages - 2012 - Trelat fils	75 cl	25,00 €
Sancerre - Sur le Fort - 2012 - Domaine Fouassier	75 cl	30,00 €

VINS ROSÉS AOC

Bandol 2013 - Restanques du moulin	75 cl	23,00 €
Coteaux d'Aix en Provence 2013 - Jean-Luc Colombo	75 cl	23,00 €
	37,5 cl	15,50 €
Côtes de Provence - M de Minuty - 2013 - Baron Philippe de Rothschild	75 cl	24,00 €

le bar

VERMOUTHS

Martini bianco	6 cl	5,00 €
Martini rosso	6 cl	5,00 €

BITTER

Campari	6 cl	5,00 €
---------	------	--------

ANISÉS

Ricard	2 cl	4,50 €
Pastis 51	2 cl	4,50 €

WHISKIES BLEND

J&B rare	4 cl	6,20 €
----------	------	--------

VINS D'APÉRITIF

Porto rouge Sandeman Ruby	6 cl	4,90 €
Kir au Bourgogne blanc (crème de cassis de Bourgogne Cartron, mûre ou framboise)	12,5 cl	6,00 €
Kir royal au Champagne De Castellane Brut (crème de cassis de Bourgogne Cartron, mûre ou framboise)	12,5 cl	10,00 €

BIÈRES

Bière pression

Heineken	15 cl	3,20 €
	25 cl	4,40 €
	50 cl	7,20 €

Bières bouteilles

Affligem	30 cl	5,10 €
Fisher	33 cl	5,40 €
Heineken	33 cl	5,40 €
Kronenbourg 1664 blonde	33 cl	5,10 €
Grimbergen blanche	33 cl	5,10 €
Grimbergen Ambrée	33 cl	5,10 €

EAUX MINÉRALES

Evian	100 cl	4,50 €
	50 cl	3,50 €
Badoit vert	100 cl	4,50 €
	50 cl	3,50 €
Badoit rouge	100 cl	4,50 €
	50 cl	3,50 €
Perrier	33 cl	4,10 €

SODAS

Coca-Cola / Light / Zéro	33 cl	4,40 €
Fanta orange	33 cl	4,40 €
Orangina	25 cl	4,40 €
Schweppes Indian Tonic / Schweppes Agrum	25 cl	4,40 €

NECTARS & JUS DE FRUITS GRANINI

Tomate, orange, pomme, pamplemousse, ananas, abricot	25 cl	4,40 €
--	-------	--------

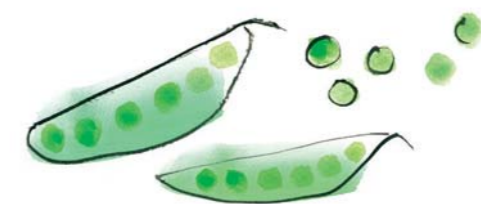
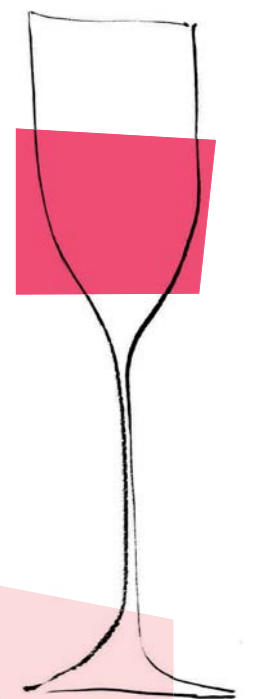
BOISSONS CHAUDES

Café expresso	2,40 €
Café double expresso	3,20 €
Thé Kusmi tea (Detox, Boost, English Breakfast, Prince Vladimir, Vert Gun powder, Earl grey Anastasia)	3,50 €
Infusion Dammann (verveine, tilleul, réglisse menthe, fruits rouges)	3,50 €
Chocolat Commerce Equitable Monbana	3,50 €



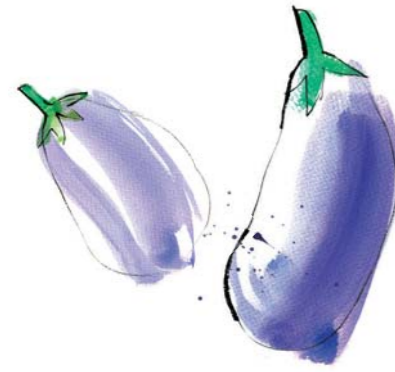
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

vos équilibres à
la carte



novotelcafé

Ici, le durable c'est du sérieux! Cette carte est imprimée sur du papier certifié PEFC. 10-31-1000
 Design: mahalea 03-2014 - 110399 - Illustrations: Mahalea affinity - S. Assas



les entrées

Légumes croquants, quinoa AB et jus de framboise	G 6,00 €
Feuilleté minute, tomates au miel, canard et caviar d'aubergine	7,50 €
200 g de légumes tous verts	G 5,50 €
Tartare aux deux saumons AB , petit pois et menthe	10,00 €
Finger de tourteau, hommos et citron de Menton	8,00 €
Carpaccio de melon sur nid de pastèque et piment d'Espelette	5,50 €
Gambas, melon, mangue et feta	7,50 €



... et LES SOUPES **AB**

Soupe aux cinq légumes	7,50 €
Gaspacho de tomates, glace à la moutarde de Meaux	8,00 €

les menus

LE LUNCH EXPRESS 14 €
Uniquement le midi

Le Plat du jour
à choisir dans le Marché du Chef signalé par **AB**

Café ou thé gourmand
Boisson non comprise

LE GOURMAND 18 €

Entrée & Plat
ou **Plat & Dessert**
à choisir dans la carte signalé par **G**
ou le Marché du Chef signalé par **AB**
Boisson non comprise

ET POUR LES ENFANTS
9,20 €
JUSQU'À 12 ANS

Plat, dessert et boisson
Demandez-nous le menu enfant

le plat



LES BEST-SELLERS

Suprême de pintade d'Ancenis, tapenade, fenouil braisé et purée de pomme de terre Ratte du Touquet	17,00 €
Grande salade Caesar au poulet	14,50 €
Carpaccio de bœuf 240 g AB , pommes frites et salade mesclun	18,00 €
Tartare de bœuf cru ou cuit, pommes frites et salade mesclun	15,00 €
Club sandwich NovotelCafé, pommes frites et salade mesclun	14,50 €
Omelette toute en couleur (nature, jambon, herbes, fromage, complète) garniture au choix	10,00 €
Spaghetti sauce Pesto	13,00 €
Spaghetti sauce bolognaise NovotelCafé	13,50 €
Ravioles fondantes du Dauphiné	G 15,00 €

SEUL OU À PARTAGER

Planche de charcuteries AB , cake et fromage AOC	pour 1	G 15,00 €	
	pour 2	28,00 €	
	pour 4	50,00 €	
	pour 1	G 16,00 €	
Tomates farcies, riz pilaf AB	pour 1	30,00 €	
	pour 4	50,00 €	
	Poissons de la carte, légumes grillés	200 g*	pour 1 17,00 €
	400 g*	pour 2 31,00 €	
	800 g*	pour 4 50,00 €	

la plancha

SUR MESURE

LES SAUCES

Poivre, Béarnaise, Marchand de vin, Beurre blanc, Beurre rouge base échalotes, Mayonnaise **AB**,
Sauce signature Novotel

LES GARNITURES

Purée de pomme de terre Ratte du Touquet
Spaghetti
Riz pilaf **AB**
Haricots verts
Pommes frites
Poêlée de légumes d'été **AB**
Frites de polenta
Salade trio champêtre
Fenouil braisé

LES VIANDES

Haché de bœuf Limousin 200 g* 12,00 €
Burger de bœuf Limousin NovotelCafé (gallettes de pomme de terre ou pain buns) 16,50 €
Entrecôte XL 300 g* 20,50 €
Merlan de bœuf black Angus 200 g* 19,00 €
Onglet de bœuf 180 g* 17,00 €
Brochette de poulet mariné au citron et hommos **G** 15,00 €
Filet de canette mariné au miel et romarin 16,00 €

LES POISSONS

Supions, chorizo et ail frit **G** 15,00 €
Filet de bar sauvage pêche française, beurre d'algue 20,00 €
Pavé de saumon **AB** 18,00 €
Filet de merlan pêche française, en croûte de pain 16,00 €

LES VÉGÉTARIENS

Plat végétarien (assortiment de nos meilleurs légumes) 10,00 €
Burger végétarien (gallettes de pomme de terre, légumes et steak de tofu) **G** 15,00 €



le fromage et le dessert

Sélection de fromages AOC	7,00 €
Faiselle de fromage blanc à votre goût (nature, crème, sucre, sauce caramel au beurre salé, soupe de fruits rouges ou fines herbes)	G 5,00 €
Yaourt gourmand (nature, muesli, sauce caramel au beurre salé, soupe de fruits rouges)	G 4,00 €
Mousse au chocolat AB	7,00 €
200 g de fruits frais de saison	G 5,50 €
Tarte minute aux fraises	7,00 €
Baba bouchon façon Mojito	8,00 €
Tiramisu framboise	8,00 €
Panna cotta amande et abricots rôtis	6,00 €
Coupe de glaces et sorbets au choix (3 boules)	G 5,00 €
Café ou thé gourmand	7,00 €

VINS AU VERRE AOC - 15 CL

Médoc (rouge) - Réserve Mouton Cadet - 2012 - Baron Philippe de Rothschild	7,20 €
Chinon (rouge) - Terroirs Rabelaisiens - 2012 - Caves Angélieaume	5,20 €
Chablis (blanc) - 1 ^{er} cru Chantreterie - 2011 - Laroche	7,20 €
Bourgogne (blanc) - 2011 - «Chardonnay» - Michel Picard	5,50 €
Côtes de Provence (rosé) - M de Minuty - 2013 - Baron Philippe de Rothschild	5,50 €



CHAMPAGNES

De Castellane Brut	75 cl	45,00 €
	coupe 12,5 cl	9,50 €
Laurent-Perrier Brut	75 cl	61,00 €
	37,5 cl	36,00 €
	coupe 12,5 cl	12,50 €
Bollinger Special Cuvée Brut	75 cl	70,00 €
	37,5 cl	38,00 €



LES VINS ROUGES A.O.C.

Saint-Estèphe - Château beau site - 2009	75 cl	43,50 €
	37,5 cl	27,50 €
Haut Médoc - Château Larose Perganson - 2009 - cru bourgeois	75 cl	38,00 €
Lussac Saint-Emilion - Château Haut Bruelle - 2012	75 cl	31,50 €
Saint-Emilion - Baron Carl - 2011 - Baron Philippe de Rothschild	75 cl	39,50 €
Médoc - Réserve Mouton Cadet - 2012 - Baron Philippe de Rothschild	75 cl	35,50 €
	37,5 cl	19,30 €
Madiran - Torus - 2010 - Alain Brumont	75 cl	33,00 €
Beaune - 1 ^{er} cru du château - 2009 - Bouchard	75 cl	43,50 €
Chinon - Terroirs Rabelaisiens - 2012 - Caves Angélieaume	75 cl	23,50 €
	37,5 cl	12,30 €
Saint Joseph - Le grand pompée - 2011 - Paul Jaboulet aîné	75 cl	34,00 €
Côtes du Rhône - 2012 - Samorens	75 cl	21,00 €
	37,5 cl	12,50 €
Brouilly - 2011 - Domaine de Combiaty	75 cl	25,50 €
Côtes du Roussillon villages - 2012 - Ego - Domaine Cazes AB	75 cl	24,50 €
Saumur Champigny - Domaine Roche neuve - 2013 - Thierry Germain	75 cl	27,00 €
Argentine - Mendoza réserve Malbec - Trivento - 2012 - Bodegas y Viñedos	75 cl	28,50 €

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 5%
G Plats servis dans le menu « LE GOURMAND ». Prix nets.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.