

# Menu



## Les Vins Blancs

	15cl	37,5cl	75cl
AOC Chablis Bourgogne <i>Domaine Thierry Mothe</i>	10,00€	28,00€	49,00€
AOC Menetou Salon Loire <i>Domaine Leclerc</i>			43,00€
IGP Pays d'OC Languedoc <i>Infini Viognier</i>	7,00€		29,00€
AOC Lubéron BIO Rhône <i>Domaine la Cavale 2022</i>			51,00€
AOC Entre-Deux-Mers Bordeaux <i>Château Landereau</i>	8,00€	50cl 21,00€	32,00€

## Les Vins Rosés

	15cl	37,5cl	75cl
AOC Coteaux d'Aix en Provence <i>Château Virant</i>	8,00€	17,00€	39,00€
AOP Coteaux d'Aix en Provence BIO <i>Bargemone Gamme Premium Libre</i>			41,00€
AOC Côtes du Rhône BIO <i>Bellissime Vignoble Alain Jaume</i>	7,00€		35,00€

## Les entrées

Les huitres x6/ x9/ x12 .....	11,00€ /15,00€ /19,00€
<i>Oysters x6/x9/x12</i>	
Arancini à l'agneau, le Diamandin, Label Rouge confit 7h, jus corsé.....	9,00€
<i>Lamb arancini, Diamandin Label Rouge confit cooked for 7 hours, rich jus</i>	
Bouillon de légumes automnales, nouilles de riz, légumes croquants.....	7,00€
<i>utumn vegetable broth, rice noodles, crunchy vegetables</i>	
Ceviche de daurade marinée à la betterave rouge et citronnelle.....	8,00€
<i>Sea bream ceviche marinated with red beetroot and lemongrass</i>	
Tartelette tatin de légumes de saison et caramel de cidre.....	7,00€
<i>easonal vegetable tatin tart with cider caramel</i>	

## Les plats

Burger d'automne, steak haché 150gr, fourme d'Ambert, crème de champignons, oignons confits, lard grillé, frites.....	19,00€
<i>Autumn burger: 150g minced steak, Fourme d'Ambert cheese, mushroom cream, caramelized onions, grilled bacon, fries</i>	
Cœur de Rumsteck VBF 180gr , aligot à la tomme Charentaise, jus au poivre vert.....	24,00€
<i>Beef rump steak (VBF) 180g, smashed potatoes &amp; cheese with Charentais tomme, green pepper jus</i>	
Dahl de lentilles corail, pois chiches grillés aux épices, éclats de tuile au paprika.....	16,00€
<i>Red lentil dahl, chickpeas grilled with spices, paprika tuile shards</i>	
Merlu cuit sur peau, risotto de céleri et butternut bio, crème de parmesan.....	17,00€
<i>Hake cooked on the skin, organic celery and butternut risotto, Parmesan cream</i>	
Suprême de pintade, poêlée de champignons de saison.....	19,00€
<i>Supreme of guinea fowl, sautéed seasonal mushrooms</i>	

## Le coin des salades

César :salade, émincé de poulet rôti, croûtons à l'ail, œuf parfait, tomates confites, copeaux de parmesan, sauce césar..	16,00€
<i>Caesar: salad, sliced roasted chicken, garlic croutons, egg perfect, candied tomatoes, Parmesan shavings, Caesar dressing</i>	
Du Chef : Salade, bâtonnets de pomme, endives, bleu Charentais, pois chiches grillés, falafels.....	15,00€
<i>Chef's Salad: salad, apple sticks, endives, Charentais blue cheese, grilled chickpeas, falafels</i>	

## Les desserts

Assiette de fromages de la Vache Charentaise  .....	10,00€
<i>Plate of Charentais cow cheeses</i>	
Café ou thé gourmand.....	11,00€
<i>Coffee or tea gourmand</i>	
Champagne gourmand.....	15,00€
Mille-feuilles chocolat Valrhona Dulcey, pâte feuilletée caramélisée, ganache chocolat Dulcey, coulis caramel fleur de sel de l'île de Ré .....	9,00€
<i>Mille-feuille with Valrhona Dulcey chocolate, caramelized puff pastry, Dulcey chocolate ganache, salted caramel coulis from Île de Ré</i>	
Crumble de coing à la farine de châtaigne, glace vanille de l'Angély.....	7,00€
<i>Quince crumble with chestnut flour, Angély vanilla ice cream</i>	
Fondant au chocolat servi à la part, crème anglaise au lait d'amande.....	7,00€
<i>Chocolate fondant served by the slice, almond milk custard</i>	
Coupe Mi-figue -Mi-raisin, figue rôtie, compotée de raisin au vin rouge, glace noisette, chantilly vanille.....	8,00€
<i>Roasted fig, grape compote in red wine, hazelnut ice cream, vanilla whipped cream</i>	

## Les Vins Rouges

	15cl	50cl	75cl
AOC St Nicolas de Bourgueil Loire <i>Domaine Lorieux Expression</i>	8,00€	22,50€	32,00€
IGP Vacluse Rhône <i>Château Montmirail Expression</i>			29,00€
AOC Minervois BIO Languedoc <i>Mas du loup</i>			31,00€
AOC Médoc Bordeaux <i>Château Fontis 2019</i>	9,00€		65,00€
AOC Corbières Languedoc <i>Château Grand Moulin Vieilles Vignes</i>	8,50€		36,00€
AOC Monthélie Bourgogne <i>Domaine Gravinet Les Sous Roches 2022</i>			79,00€
AOP Alsace <i>Domaine Rentz Pinot noir</i>		25,00€ / 37,50cl	



## Champagnes

	12,5cl	37,5cl	75cl
Laurent Perrier <i>La cuvée Brut</i>	12,00€	35,00€	58,00€
Champagne Tsarine <i>Rosé Brut</i>			52,00€
Champagne Tsarine <i>Premium Brut</i>	9,00€		45,00€



## SOIF

## Faux minérales

	33cl	50cl	1l
Vittel		3,50€	4,50€
San Pellegrino		3,50€	4,50€
Perrier	4,00€		

	75cl
Eaux écologiques Aquachiarà - Plate ou gazeuse	3,00€

## Sirop à l'eau

Grenadine, Menthe, fraise, citron ,orgeat, pêche	2,50€
--	-------

Diabolo	4,50€
Grenadine, Menthe, fraise, citron ,orgeat, pêche	MONIN



## BIEN AU CHAUD

## Café Nespresso

Expresso, Décaféiné	2,40€
Double expresso	3,20€
Cappuccino, Café au lait	3,50€
Latté Macchiato	3,90€
Chocolat Commerce équitable Monbana	3,90€

## Thés Kusmi Jea BIO

Earl grey Thé noir à la bergamote	4,00€
4 fruits rouges Thé noir fruits rouges	
Vert de Chine Thé vert nature	
Detox Thé vert Maté citron	
Menthe Nanah Thé vert à la menthe	

## Infusions Kusmi Jea BIO

Aquarosa Hibiscus fruits rouges, Verveine menthe, Camomille	4,00€
---	-------

## ALCOOL 4cl

Diplomatico Exclusiva Reserva	9,00€
Vodka Absolut	7,00€
Rhum Havana Club 3 Ans	7,00€
Gin Monkey 47 Dry	9,50€
Gin Gibson	7,00€
Gin Generous Coriandre & combava - made in France	10,50€

## Whiskies Blend

Whiskie J & B rare	6,00€
Chivas Regal 12 ans	8,00€

## Whiskies classic malt

Talisker Port Ruighe	9,50€
Aberlour 10 ans	7,00€

## American Whiskies

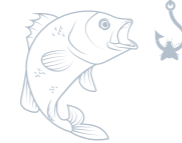
Bulleit Rye.	12,00€
Jack Daniel's	7,50€

## Irish Whiskies

Jameson	7,00€
---------	-------

## Scotch Whiskies

Haig Club Clubman	8,50€
-------------------	-------



## ÉLIXIR 4cl

## Cognac

Hennessy VS	9,50€
Hennessy XO	15,00€

## Armagnac

Château de Laubade Hors d'Age	8,00€
-------------------------------	-------

## Calvados

Drouin	7,50€
--------	-------

## Faux de vies

Poire Williams Cartron	7,50€
Mirabelle Cartron	7,50€

## Liqueurs

Get 27, Get 31, Cointreau, Baileys, Limoncello, Saint-Germain	6,50€
---	-------

## Histoire.....

La décoration du **Novotel La Rochelle** a été entièrement repensée par l'architecte d'intérieur **Nicolas Thermed** comme un lieu de vie ouvert à tous et à toute heure.

Le nouveau décor contemporain et chaleureux s'inspire de la marine en la détournant grâce à des clins d'oeil vintage et décalés.

Autour du nouveau bar central **LES PINCETTES** qui devient le coeur battant de l'hôtel, l'accueil, le restaurant et les salons se déploient et donnent lieu à un grand espace propice aux échanges.

Le restaurant et son jardin d'hiver sont ouverts sur le parc et la piscine. La « **Table du Chef** » permet d'accueillir notamment des groupes et des familles nombreuses.

Le soir, une lumière douce et poétique se dégage des nombreuses suspensions.

Un scintillement précieux et raffiné, tout comme la carte du Chef.

Moussillons, bienvenus !

Ludique, l'hôtel a été pensé aussi pour la jeune clientèle. Le coin enfant prend place au centre des espaces communs. Le baby-foot et la borne d'arcade sont pour les plus grands



## À L'ABORDAGE

## Apéritif

Ricard / Pastis 51 2cl	5,00€
Campari 6cl	5,00€
Porto rouge Graham's Fine Tawny 6cl	6,00€
Martini bianco ou rosso 6cl	5,00€

## Apéritif Français

Pineau des Charentes Blanc ou Rosé 6cl	6,00€
Kir crème de cassis, mûre, pêche, framboise CARTRON 15cl	5,00€
Kir royal crème de cassis, mûre, pêche, framboise CARTRON 15cl	9,50€
Lillet Tonic 15cl	8,00€



## Bières pressions

	15cl	25cl	50cl
Heineken	3,50€	4,50€	7,50€
Affligem / Bière du moment	3,90€	4,90€	8,90€

## Bières bouteilles

	33cl
Grimbergen ambrée ou blonde / Desperados / Pelforth Brune	5,50€
Lagunitas IPA 35,5cl / Mort Subite Blanche / Corona	6,00€
Heineken 0° / Desperados Virgin 0°	6,00€
Cidre Appie le brut	5,00€
Blanche de Ré	7,00€
Bière au cognac de Ré	7,50€

## SOIF

## Sodas

Sprite 25cl	4,50€
Coca-Cola 33cl	
Coca-Cola zero 33cl	
Orangina 25cl	
Schweppes Indian Tonic 25cl	
Schweppes agrum Tonic 25cl	
Fanta orange 25cl	
Fuze tea pêche 25cl	
Oasis tropical 25cl	

## Nectars et Jus Granini

Jus de tomate 20cl	4,50€
Jus de pomme 20cl	
Jus d'orange 20cl	
Nectar de Pamplemousse 20cl	
Nectar de fraise 20cl	
Nectar d'abricot 20cl	
Nectar d'ananas 20cl	

## Un zeste de fraîcheur

6,50€
Limonade locale Ile de Ré Oréa 33cl
Soda artisanal Mona citron vert BIO 33cl
Pétillant pomme artisanal Mona BIO 33cl
La French ginger beer 25cl

