

# Bar



# Une petite faim ? ...

## COTÉ SALÉ

Crème fine d'olives vertes <i>SuperProducteur</i>	7,00€
Crème fine de pois chiches au citron et cumin <i>SuperProducteur</i>	7,00€
Plateau Fermier	15,00€
<i>Jambon Serrano, lomo, copa et chorizo</i>	
Plateau pata negra	18,00€
<i>Jambon pata negra, lomo, copa, chorizo</i>	
Plateau Iberique Bellota	21,00€
<i>Jambon, morcilla, saucisson et chorizo</i>	
Plateau Mixte Fermier ou Plateau Fromages	17,00€
Saucisse sèche de porc du domaine d'Abotia	7,00€
Pâté de campagne	6,00€
Boite de Sardines « La Perle des Dieux » La Rochelle	6,50€
Boite de Sardines « La Perle des Dieux » Millésimées 2017	7,50€

## COTÉ SUCRÉ

Brownie chantilly vanille	8,00€
Café/Thé gourmand	10,00€
Fromage blanc <i>(sucre, coulis fruits rouges)</i>	5,00€
Salade de fruits frais	7,00€

GOUTEZ À NOS GLACES ARTISANALES DE L'ANGÉLYS

## À L'ABORDAGE

<i>Champagnes</i>	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€

## Apéritif

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

## Apéritif Français

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

Grimbergen ambrée ou blonde / Desperados / Pelforth Brune	5,50€
Lagunitas IPA <i>35,5cl</i> / 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€

## COCKTAILS

*Cocktails* 9,00€

Le Planteur 15cl	
<i>Rhum, jus de fruits, cannelle, citron vert</i>	
Le Moscow Mule 15cl	
<i>Vodka, jus de citron jaune, ginger beer</i>	
Le Basil Mash 9cl	
<i>Gin, jus de citron vert, sirop de basilic</i>	
Le Side Car 8cl	
<i>Cognac de Ré, cointreau, jus de citron jaune</i>	
Le Hugo 15cl	
<i>Saint-Germain, prosecco, eau gazeuse</i>	
Apérol Spritz 18cl	
<i>Apérol, Prosecco, eau gazeuse</i>	

## Demandez notre cocktail du moment

*Mocktails* 7,00€

Le Virgin Spritz Crodino 20cl	
<i>Crodino, eau gazeuse</i>	
Le Virgin Vennezio 20cl	
<i>Venezio, orange</i>	
Le Santa Cruz 17cl	
<i>Nectar de fruit de la passion, ginger beer, jus de citron vert</i>	
Le Apple 14cl	
<i>Jus de pomme, limonade, angustura</i>	
Le Japonese Strawberry 14cl	
<i>Jus de litchi, jus de cranberry, jus de citron, sirop de fraise</i>	

*Nos rhums arrangés* 6cl

Vanille Noix de Macadamia	9,50€
Gingembre pommes de Loire	9,00€
Mangue fruit de la passion	10,00€

*Nos rhums* 6cl

La Favorite Rhum ambré	9,00€
La Perle Rhum blanc	9,00€

## NOS GLACES

### Boule

1 boule	3,00€
2 boules	3,00€
3 boules	3,00€

Nos parfums : Vanille, caramel, chocolat noir, café, menthe chocolat, cognac

Nos sorbets : Citron vert, mangue, fraise, passion, melon, poire

Supplément chantilly, coulis ou topping 1,50€

### Le coin enfant

Bâtonnet chocolat ou exotique 3,00€

### Nos Coupes

Dame blanche	8,00€
<i>3 boules vanille, chantilly et coulis chocolat</i>	
Chocolat liégeois	8,00€
<i>2 boules Chocolat, 1 boule vanille, chantilly coulis chocolat</i>	
Colonel	9,50€
<i>3 boules citron vert, vodka</i>	
Café liégeois	8,00€
<i>2 boules café, 1 boule vanille, chantilly et espresso</i>	
L'Oréo	8,00€
<i>1 boule chocolat, 2 boules vanille, chantilly, oréo</i>	
La spéculoos	8,00€
<i>2 boules vanille, 1 boule caramel, coulis caramel, spéculoos</i>	



## 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 <i>Coriandre &amp; combava - made in France</i>	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€
---	-------

## SOIF

### Faux minérales

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

	75cl
Eaux écologiques Aquachiara - <i>Plate ou gazeuse</i>	3,00€

### Sirup à l'eau

Grenadine, Menthe, fraise, citron ,orgeat, pêche <i>MONIN</i>	2,50€
---	-------

### Diabolo

Grenadine, Menthe, fraise, citron ,orgeat, pêche <i>MONIN</i>	4,50€
---	-------



## BIEN AU CHAUD

### Café Nespresso

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

### Jhès Kusmi Jea BIO

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

### Infusions Kusmi Jea BIO

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

# 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.

Moussaillons, 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



## MILLÉSIMÉ

### 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 <b>BIO</b> 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 <b>BIO</b> <i>Bargemone Gamme Premium</i>			41,00€
AOC Côtes du Rhône <b>BIO</b> <i>Bellissime Vignoble Alain Jaume</i>	7,00€		35,00€



### Les Vins Rouges

	15cl	50cl	75cl
AOC St Nicolas de Bourgueil Loire <i>Domaine Lorieux Expression</i>	8,00€		32,00€
IGP Vaucluse Rhône <i>Château Montmirail Expression</i>			29,00€
AOC Minervois <b>BIO</b> 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>			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€	

## SOIF

### Sodas

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

### Nectars et Jus Granini

Jus de tomate <i>20cl</i>	4,50€
Jus de pomme <i>20cl</i>	
Jus d'orange <i>20cl</i>	
Nectar de Pamplermousse <i>20cl</i>	
Nectar de fraise <i>20cl</i>	
Nectar d'abricot <i>20cl</i>	
Nectar d'ananas <i>20cl</i>	

### Un zeste de fraîcheur

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

