

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</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>	
Soupe de melon Charentais au basilic, gressin de jambon serrano	7,00€
<i>Charentais melon soup with basilic, served with serrano ham grissini</i>	
Tomate mozzarella revisitée, pesto de basilic	7,00€
<i>Revisited mozzarella and tomatoes with basilic pesto</i>	
Tartare de thon mariné au soja et citron vert, crème yuzu et sésame torréfié	9,00€
<i>Tuna tartar marinated in soy sauce and lime, yuzu cream and roasted sesame seeds</i>	
Salade Grecque, olive noire, feta, poivron, concombre, vinaigrette au vinaigre de cidre	8,00€
<i>Greek salad, black olives, feta, peppers and cucumber, with cider vinegar vinaigrette</i>	

Les plats

Burger à l'Italienne, viande de bœuf VBF, pesto de tomates confites, parmesan, cheddar, frites	18,00€
<i>Italian burger: Charolais beef, parmesan and candied tomato pesto, cheddar</i>	
Fricassée d'encornets au chorizo, petits légumes façon basquaise	17,00€
<i>Squid fricassée with chorizo and small vegetables</i>	
Lasagne à l'aubergine, mozzarella et parmesan	15,00€
<i>Aubergine lasagna, mozzarella and parmesan</i>	
Entrecôte de bœuf VBF 250gr, pommes de terre sautées à l'ail et persil, sauce échalotes confites	25,00€
<i>Beef entrecote VBF 250g, fried potatoes with garlic and persil, shallot sauce</i>	
Filet de bar grillé, tapenade d'olives noires, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive	18,00€
<i>Grilled sea bass filet, black olive tapenade and olive oil mashed potatoes</i>	

Le coin des salades

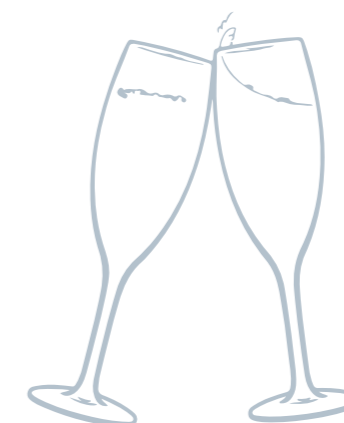
César : Salade, poulet, croûtons, tomates séchées, parmesan et oeuf parfait	15,00€
<i>Caesar salad Salad, chicken, croutons, dried tomatoes, parmesan and egg perfect</i>	
Végétarienne : Mesclun de jeune pousse, boulettes de tomate, tomates confites, poivron Piquillos, oignons rouges en pickles et betterave Chioggia	14,00€
<i>Mixed green salad, tomato, candied tomato, piquillo pepper, pickled red onion and Chioggia beetroot</i>	

Les desserts

Café ou thé gourmand	10,00€
<i>Coffee or tea gourmand</i>	
Champagne gourmand	15,00€
Assiette de fromages de la Vache Charentaise	11,00€
<i>Cheese platter</i>	
Clafoutis maison aux fruits de saison, boule de glace vanille	7,00€
<i>Homemade clafoutis with seasonal fruit, vanilla ice cream</i>	
Raviole d'ananas, crème mascarpone à la vanille, sirop poivre Timut	9,00€
<i>Pineapple ravioli with vanilla mascarpone, syrup with Timut pepper</i>	
Mousse au chocolat au syphon, éclats de feuillantine praliné	8,00€
<i>Chocolate mousse with praline crispy flakes</i>	

Les Vins Rouges

	15cl	50cl	75cl
AOC St Nicolas de Bourgueil Loire <i>Domaine Lorieux Expression</i>	8,00€		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>			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€	



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
Vitel		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€
--	-------

MONIN	
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

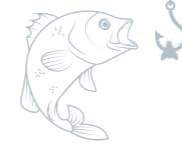
Bulleit Rye.	12,00€
Jack Daniel's	7,50€

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	5,00€
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€
Limnade locale Ile de Ré Oréa 33cl
Soda artisanal Mona citron vert BIO 33cl
Pétillant pomme artisanal Mona BIO 33cl
La French ginger beer 25cl

