

ici & là

BAR & RESTAURANT

SUIVEZ-NOUS SUR NOS PAGES [FACEBOOK](#) ET [INSTAGRAM](#) !

[Novotelstrasbourgcentrehalles](#) [Novotelstrasbourg centre](#)

CUISINE

Entrées

TARTARE DE LÉGUMES Sorbet à la roquette	8 €
CARPACCIO DE THON Marinade chimichouri	11 €
MOUSSE MOZZARELLA Tartare de tomate	8 €
MAKI CONCOMBRE-SAUMON Crème balsamique à la mangue	8 €

Plats

CLUB SANDWICH AU SAUMON FUMÉ Frites fraîches et salade verte	20 €
ONGLET DE BOEUF ± 180 gr** Frites fraîches et salade verte Au choix: sauce poivre ou béarnaise maison	20 €
BROCHETTE DE POULET MARINÉ AU CITRON Pomme Anna et légumes rôtis	19 €
FILET DE BAR, RISOTTO AUX LÉGUMES Jus vert	22 €
PENNE AU PESTO DE ROQUETTE Oeuf poché	16 €
SALADE VÉGÉTARIENNE Romaine, falafel, poivrons, fève, pomme de terre, yaourt aux herbes	16 €
SALADE CÉSAR AU POULET CROUSTILLANT Romaine, tomates confites, poulet croustillant, parmesan, croûtons et oeuf poché	16 €
Burger signature	
BURGER A LA SCARMOZZA Bun, boeuf ± 180gr**, scarmoZZa, mascarpone, tomate confite, moutarde à l'ancienne	23 €

Fromages

FROMAGES COUP DE CŒUR Condiments épicés et sucrés	13 €
---	------

ENTRÉE DU JOUR	8 €
PLAT DU JOUR	14 €
DESSERT DU JOUR	8 €

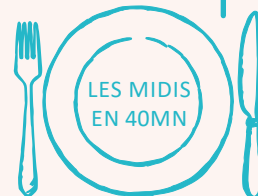
Formules

Du lundi au vendredi midi et soir

ENTRÉE / PLAT DU JOUR
16,90 €

PLAT / DESSERT DU JOUR
16,90 €

FORMULE COMPLETE
24,90 €



Retrouvez nos offres du jour sur l'ardoise du chef



**POUR LES KIDS,
DEMANDEZ-NOUS LE KIDSMENU !**
Pour les enfants jusqu'à 12 ans - 9,50 €

Desserts

MOUSSE AU CHOCOLAT À LA FÈVE DE TONKA	8 €
SOUPE DE FRAISES Crème glacée à la violette	8 €
ECLAIR PRALINÉ-COCO	9 €
MOELLEUX AUX FRUITS Sorbet fraises des bois	8 €
BROCHETTE DE FRUITS RÔTIS	7 €
STRUDEL AUX ABRICOTS Crème glacée vanille-pécan fudge	8 €
CAFÉ OU THÉ GOURMAND	9 €
BOULE DE GLACE Parfum : vanille, chocolat, caramel beurre salé, pistache, café, violette, framboise, citron, mangue, fraise, abricot	2€/BOULE



SOFTS


Eau

	33 cl	50 cl	1 L
VITTEL	-	3,50 €	4,50 €
SAN PELLEGRINO	-	3,50 €	4,50 €
PERRIER	4 €	-	-
CAROLA BLEUE OU ROUGE	-	4 €	5 €

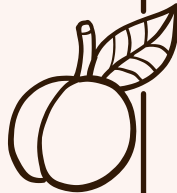
CARAFE D'EAU GRATUITE SUR DEMANDE

Café Nespresso

EXPRESSO	2,70 €
DOUBLE EXPRESSO, CAPPUCCINO	3,50 €
LATTE MACCHIATO	5,20 €
DEMANDEZ-NOUS NOS RECETTES GOURMANDES NESPRESSO	

CHOCOLAT CHAUD 3,50 €
 Commerce équitable Monbana 

Nectars & jus de fruits granini



JUS DE TOMATE, ORANGE OU POMME (25 cl)	4,50 €
NECTAR DE PAMPLEMOUSSE ROSE, ANANAS, FRAISE OU ABRICOT (25 cl)	4,50 €
JUS DE FRUITS FRAIS PRESSÉS (20 cl)	5,10 €

Sodas

COCA-COLA - CLASSIC / CHERRY/ ZÉRO (33 cl)	4,50 €
ORANGINA, SCHWEPPE'S INDIAN TONIC, SCHWEPPE'S AGRUM, SPRITE, FANTA ORANGE, OASIS TROPICAL FUZETEA PÊCHE, REDBULL (25 cl)	4,50 €
LIMONADE MONA BIO Citron vert ou pomme (33 cl)	4,50 €
DIABOLO, SIROP À L'EAU (20 cl) Grenadine, fraise, pêche, citron, menthe, pamplemousse, caramel	2,50 €

Kusmi Tea

Thés

3,50 €

THÉ VERT SENCHA
THÉ ENGLISH BREAKFAST
THÉ EARL GREY
THÉ VERT À LA MENTHE
DÉTOX Maté, thé vert et citronnelle
BOOST Maté, thé vert et épices
PRINCE WLADIMIR Thé noir, agrumes, vanille et épices
LABEL IMPÉRIAL Thé vert, orange et cannelle

Infusions



3,50 €

CAMOMILLE
VERVEINE MENTHE-POIVRÉE
AQUAROSA Mélange aromatisé d'hibiscus, baies noires, fruits, plantes


VINS & CHAMPAGNES

Vins

Blancs

	15 cl	37,5 cl	75 cl
BOURGOGNE	9€	28€	49€
AOC CHABLIS Domaine du colombier			
VALLEE DU RHÔNE 	6,50€	-	35€
AOC CÔTES DU RHÔNE Domaine du grand veneur «réserve» BIO			

Rosés

	15 cl	37,5 cl	75 cl
PROVENCE 	8€	-	39€
AOC CÔTES DE PROVENCE Domaine Saint Victorin BIO			

Rouges

	15 cl	37,5 cl	75 cl
VALLEE DU RHÔNE	8,50€	26€	47€
AOC CROZES HERMITAGE Domaine Pradelle			
VALLEE DE LA LOIRE	6€	-	32€
AOP BOURGUEIL Domaine des sonnets			
BORDEAUX 	-	-	65€
AOC SAINT-EMILION GRAND CRU Château Lescure BIO			
LANGUEDOC	9€	-	49€
AOP TERRASSES DU LARZAC Domaine de l'aigueliere «Velours»			
BOURGOGNE	-	-	79€
AOC HAUTES CÔTES DE NUITS Aegerter «Belles canailles»			



Vins du Monde

DEMANDEZ NOTRE SÉLECTION !



Notre sélection locale

	12 cl	15 cl	75 cl
AOC PINOT NOIR Bott Frères		7€	34€
AOC RIESLING Bott Frères		7€	36€
AOC PINOT GRIS Bott Frères		7€	36€
AOC GEWURZTRAMINER Bott Frères		8€	38€
AOC MUSCAT Bott Frères		6€	34€
AOC CRÉMANT D'ALSACE Bott Frères « Cuvée Nicole »	8€		39€



Apéritif

RICARD, PASTIS 51 (2 cl)	5€
MARTINI BIANCO OU ROSSO, CAMPARI, APEROL (6 cl)	5,50€
SAINT-RAPHAËL QUINA AMBRE 16°, SUZE (6 cl)	5,50€

Vins d'apéritif

PORTO ROUGE, PORTO BLANC (6 cl)	7€
KIR AU VIN BLANC (12 cl) Crème de cassis de Bourgogne Cartron, mûre, framboise ou pêche de vigne	5,50€
KIR ROYAL AU CHAMPAGNE (12 cl) Crème de cassis de Bourgogne 19°, mûre, framboise ou pêche de vigne Cartron	12€

Champagnes

	12 cl	37,5 cl	75 cl
TSARINE BRUT PREMIUM	-	-	55€
LAURENT PERRIER La Cuvée Brut	12€	35€	69€
LAURENT PERRIER Brut Millésimé, 2008	-	-	90€



BIÈRES & COCKTAILS

Bières



Pression

	25 cl	50 cl
HEINEKEN	5 €	8 €
AFFLIGEM	5,50 €	9 €
BIERE DU MOMENT	5,50 €	9 €
PICON BIÈRE	5.50 €	9 €

Bouteilles

33 cl

HEINEKEN 0.0 Fruitée & désaltérante	5 €
DESPERADOS VIRGIN Rafrâchissante	5 €
GUTH BLONDE Riche & de caractère Microbrasserie Alsacienne	7 €
GUTH BRUNE Amère & équilibrée Microbrasserie Alsacienne	7 €
GUTH WITBIER Aux notes d'agrumes Microbrasserie Alsacienne	7 €
GRIMBERGEN BLONDE Ronde & équilibrée	6 €
GRIMBERGEN AMBRÉE Amère & sucrée	6 €
LAGUNITAS IPA Amère aux notes d'agrumes	8 €
HAPKIN BLONDE 8.5° Riche & de caractère	7 €
MORT SUBITE KRIEK Lambic à la cerise	7 €
MORT SUBITE WITTE Florale & délicate	7 €
DESPERADOS Arômes de tequila & d'agrumes	6 €
CORONA Fraîche & délicate	7 €

Cidre

CIDRE SASSY L'ANGELIQUE (33 cl)  6 €



COCKTAILS - DEMANDEZ-NOUS
LES CLASSIQUES

Mocktails



7 €

L'ACIDULÉ 15cl

Doux & acidulé

Jus de cranberry, fleur de sureau, menthe, citron vert, eau gazeuse

L'EXOTIQUE 15cl

Doux & fruité

Jus d'orange, purée de mangue, baie de Rue Paragon, Martini Floreale

LE PIQUANT 15cl

Amer & frais

Jus de cranberry, yuzu, ginger beer

LE GOURMAND 15cl

Sucré & parfumé

Jus de mangue, purée de coco, citron vert

L'ÉPICÉ 15cl

Frais & désaltérant

Jus d'ananas, sirop de gingembre, citron vert, eau gazeuse

Cocktails

9,50 €

THE QUEEN 12cl

Floral & pétillant

Liqueur de fleur de Sureau, sirop de rose, Champagne

RUBY 10cl

Frais & onctueux

Vodka, jus de fraise, limonade, sirop épicé, basilic

BRAMBLE 10cl

Frais & acidulé

Gin Bombay Sapphire, Chambord, citron

TULUM TOWER 15cl

Tropical & sucré

Tequila Olmeca blanco, jus d'ananas, fruit de la passion

WAPPLESKY 10cl

Puissant & sucré

Whisky Jameson, jus de pomme, miel

LE BOTANIQUE 10cl

Doux & amer

Apérol, cidre Sassy, sirop de pêche

CARACAS 15cl

Doux & fruité

Rhum Diplomatico 12 ans, Chambord, jus d'ananas

SPIRITUEUX

Whiskies 4 cl

Blend

WILLIAM LAWSON	6 €
CHIVAS REGAL 12 ANS D'AGE	9 €
J&B RARE	7 €

Classic malt

ABERLOUR 10 ANS FOREST RESERVE Single malt	10 €
TALISKER PORT RUIGHE 10 ANS	11 €
LAGAVULIN 16 ANS	13 €

Bourbon

JACK DANIEL'S	8 €
BULLEIT RYE	8 €
FOUR ROSES	8 €

Irish

JAMESON	8 €
---------	-----

Scotch

HAIG CLUB CLUBMAN	9 €
-------------------	-----

Japonais

NIKKA FROM THE BARREL 	13 €
---	------

Eaux de vie

MARC DE GEWURZTRAMINER Bott Frères	4 cl 10 €
POIRE WILLIAMS CARTRON	9 €
MIRABELLE CARTRON	9 €
FRAMBOISE CARTRON	9 €

Cognac

HENNESSY VS 40°	4 cl 9 €
HENNESSY XO	14,50 €

Alcools

RHUM HAVANA CLUB 3 ANS	4 cl 8 €
RHUM DON PAPA BAROKO	10 €
RHUM DIPLOMATICO	11 €
VODKA GREY GOOSE	10 €
KETEL ONE CITROËN	9 €
VODKA ABSOLUT	8 €
TEQUILA OLMECA BLANCO	8 €
TEQUILA PATRON Silver, Reposado, XO cafe	8 €
GIN GIBSON'S	8 €
GIN HENDRICKS	9 €
GIN MONKEY 47 DRY	10 €
GIN GENEROUS CORIANDRE ET COMBAVA 44°  Made in France	11 €

Armagnac

CHÂTEAU DE LAUBADE VSOP	4 cl 8 €
CHÂTEAU DE LAUBADE HORS D'ÂGE	9 €

Calvados

DROUIN	4 cl 8 €
--------	-------------

Liqueurs

CHARTREUSE VERTE, CHARTREUSE JAUNE	4 cl 7 €
BAILEYS	7 €
COINTREAU, ST-GERMAIN	7 €
GET 27, GET 31	7 €

Tous nos prix sont en euros et TTC. AB produits issus de l'agriculture biologique. L'origine de nos viandes bovines est affichée au sein de ce restaurant. Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. 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. Prix nets

