

# ici & là

BAR & RESTAURANT

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

[Novotelstrasbourghalles](#) [Novotelstrasbourg centre](#)

# CUISINE

## Entrées

<b>VELOUTÉ DE PANAIS AUX NOIX DE ST JACQUES</b> 8€	
Granola aux noisettes	
<b>SALADE DE SAUMON FUMÉ</b> 10€	
Pommes de terre à la crème aigrelette	
<b>TOURTE À LA VOLAILLE ET MUNSTER</b> 9€	
<b>TATIN D'ENDIVE AU BRIE FERMIER</b> 9€	
Compotée d'oignons rouges	



## Plats

<b>PARMENTIER DE CONFIT DE CANARD</b> 20€	
A la purée de patate douce	
<b>ONGLET DE BOEUF ± 180 gr**</b> 22€	
Frites fraîches et salade verte Au choix: sauce échalote ou béarnaise maison	
<b>SUPRÊME DE POULET JAUNE EN CROÛTE DE PAIN D'ÉPICE</b> 19€	
Carottes noires glacées à l'orange et tagliatelles	
<b>FILET DE DORADE, POLENTA CROUSTILLANTE</b> 20€	
Courge rôtie, sauce aux agrumes	
<b>PAD THAÏ VÉGÉTARIEN</b> 18€	
Nouilles de riz, carottes, soja, tofu, oeuf, cacahuètes et piment	
<b>SALADE CÉSAR AU POULET CROUSTILLANT</b> 16€	
Romaine, tomates confites, poulet croustillant, parmesan, croûtons et oeuf poché	

## Burger signature

<b>BURGER À LA RACLETTE</b> 20€	
Galette de pomme de terre, boeuf ± 180gr**, raclette, oignon rouge, jambon forêt noire	

## Fromages

<b>FROMAGES COUP DE CŒUR</b> 13€	
Condiments épicés et sucrés	

<b>ENTRÉE DU JOUR</b>	8€
<b>PLAT DU JOUR</b>	14€
<b>DESSERT DU JOUR</b>	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 KIDS MENU !**  
Pour les enfants jusqu'à 12 ans - 9,50 €

## Desserts

<b>TARTE AUX NOIX,</b> 8€	
Glace vanille	
<b>CRUMBLE AUX POIRES ET POIVRE DE SICHUAN</b> 8€	
<b>SALADE DE FRUITS EXOTIQUES AU SIROP ÉPICÉ</b> 7€	
<b>MOUSSE À LA CRÈME DE MARRON</b> 8€	
Noisettes caramélisées et pralin	
<b>CROUSTILLANT À LA BANANE</b> 8€	
Sauce chocolat et cacahuètes torréfiées	
<b>FORÊT NOIRE</b> 9€	
Coulis de fruits rouges	
<b>CAFÉ OU THÉ GOURMAND</b> 9€	
<b>BOULE DE GLACE</b> 2€/BOULE	
Parfum : vanille, chocolat, caramel beurre salé, pistache, café, violette, framboise, citron, mangue, fraise, abricot	



## 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, ALLONGÉ	2,70 €
CAFÉ NOISETTE	2,90 €
CAFÉ CRÈME	3,20 €
DOUBLE EXPRESSO, CAPPUCINO	3,50 €
LATTE MACCHIATO	5,20 €
CHOCOLAT CHAUD	3,50 €

### Nectars & jus de fruits granini



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

### Sodas

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

### Kusmi Tea

#### Thés

3,50 €

THÉ VERT (JASMIN OU MENTHE)

THÉ NOIR (ENGLISH BREAKFAST OU EARL GREY)

THÉ VERT DE CHINE

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 OU VERVEINE MENTHE

ROOIBOS VANILLE

AQUAROSA

Mélange aromatisé d'hibiscus, baies noires,  
fruits, plantes

# VINS & CHAMPAGNES

## Vins

### Blancs

	15 cl	37,5 cl	75 cl
<b>BOURGOGNE</b> AOC CHABLIS Domaine Thierry Mothe	9,50 €	-	49 €
<b>VALLÉE DU RHÔNE</b>  AOP LUBERON Domaine La Cavale	-	-	45 €
<b>VALLÉE DE LA LOIRE</b> AOP MENETOU SALON Domaine Leclerc	8 €	-	38 €
<b>LANGUEDOC ROUSSILLON</b> IGP PAYS D'OC Infini Viognier	7 €	-	36 €



### Rosés

	15 cl	37,5 cl	75 cl
<b>PROVENCE</b> AOP CÔTEAUX D'AIX EN PROVENCE Château Viran	7 €	-	36 €

### Rouges

	15 cl	50 cl	75 cl
<b>BORDEAUX</b> AOC MEDOC Château Fontis	10 €	-	52 €
<b>VALLÉE DE LA LOIRE</b> AOP St NICOLAS DE BOURGUEIL Domaine Lorieux	8 €	30 €	39 €
<b>BOURGOGNE</b> AOC MONTHELIE Domaine Gavignet	-	-	79 €
<b>LANGUEDOC</b> AOP CORBIERES Château grand moulin «vieilles vignes»	7 €	-	35 €
AOP MINERVOIS  Mas du loup	-	-	39 €
<b>VALLÉE DU RHÔNE</b> IGP VAUCLUSE Château de Montmirail	6 €	-	32 €

## Notre sélection locale

	12cl	15 cl	75 cl
<b>AOC PINOT NOIR</b> Bott Frères		6 €	34 €
<b>AOC RIESLING</b> Bott Frères		7 €	36 €
<b>AOC PINOT GRIS</b> Bott Frères		7 €	36 €
<b>AOC GEWURZTRAMINER</b> Bott Frères		8 €	38 €
<b>AOC GEWURZTRAMINER VT</b> Bott Frères		12 €	70 €
<b>AOC MUSCAT</b> Bott Frères		6 €	34 €
<b>AOC CRÉMANT D'ALSACE</b> Bott Frères « Cuvée Nicole »	8 €	-	39 €



## Apéritif

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

## Vins d'apéritif

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

## Champagnes

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

N'hésitez pas à nous demander nos vins du moments!!!



# 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 <i>Microbrasserie Alsacienne</i>	7 €
GUTH BRUNE Amère & équilibrée <i>Microbrasserie Alsacienne</i>	7 €
GUTH WITBIER Aux notes d'agrumes <i>Microbrasserie Alsacienne</i>	7 €
GRIMBERGEN BLONDE Ronde & équilibrée	6 €
GRIMBERGEN AMBRÉE Amère & sucrée	6 €
LAGUNITAS IPA Amère aux notes d'agrumes	8 €
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 APPIE (33 cl)

6 €



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, sirop épice, 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	10 €
Single malt	
OBAN 14 ANS	12 €
Single malt	
TALISKER PORT RUIGHE 10 ANS	11 €
Single malt	
LAGAVULIN 16 ANS	13 €
Single malt	

### 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

4 cl

MARC DE GEWURZTRAMINER	10 €
Bott frères	
POIRE WILLIAMS CARTRON	9 €
MIRABELLE CARTRON	9 €
FRAMBOISE CARTRON	9 €

### Cognac

4 cl

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

### Spiriteux

4 cl

RHUM HAVANA CLUB 3 ANS	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° 	11 €
Made in France	

### Armagnac

4 cl

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

### Calvados

4 cl

DROUIN	8 €
--------	-----

### Liqueurs

4 cl

CHARTREUSE VERTE, CHARTREUSE JAUNE	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

