

**ici
& là**
BAR & RESTAURANT

SUIVEZ-NOUS SUR NOS PAGES **FACEBOOK** ET **INSTAGRAM** !

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

CUISINE

Entrées

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



Plats

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

Burger signature

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

Fromages

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

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

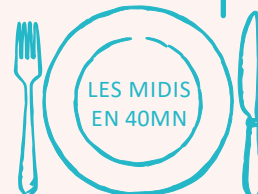
Formules

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 KIDS MENU !**
Pour les enfants jusqu'à 12 ans - 9,50 €

Desserts

TARTE AUX NOIX, 8€ Glace vanille	
CRUMBLE AUX POIRES ET POIVRE DE SICHUAN 8€	
SALADE DE FRUITS EXOTIQUES AU SIROP ÉPICÉ 7€	
MOUSSE À LA CRÈME DE MARRON 8€ Noisettes caramélisées et pralin	
CROUSTILLANT À LA BANANE 8€ Sauce chocolat et cacahuètes torréfiées	
FORÊT NOIRE 9€ Coulis de fruits rouges	
CAFÉ OU THÉ GOURMAND 9€	
BOULE DE GLACE 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
BOURGOGNE AOC CHABLIS Domaine Thierry Mothe	9,50 €	-	49 €
VALLÉE DU RHÔNE  AOP LUBERON Domaine La Cavale	-	-	45 €
VALLÉE DE LA LOIRE AOP MENETOU SALON Domaine Leclerc	8 €	-	38 €
LANGUEDOC ROUSSILLON IGP PAYS D'OC Infini Viognier	7 €	-	36 €



Rosés

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

Rouges

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

Notre sélection locale

	12cl	15 cl	75 cl
AOC PINOT NOIR Bott Frères		6 €	34 €
AOC RIESLING Bott Frères		7 €	36 €
AOC PINOT GRIS Bott Frères		7 €	36 €
AOC GEWURZTRAMINER Bott Frères		8 €	38 €
AOC GEWURZTRAMINER VT Bott Frères		12 €	70 €
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, mûre, framboise ou pêche de vigne Cartron	5,50 €
KIR ROYAL AU CHAMPAGNE (12 cl) Crème de cassis de Bourgogne, 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 €

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

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

Cognac

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

Spiriteux

RHUM HAVANA CLUB 3 ANS	8 €	4 cl
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

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

Calvados

DROUIN	8 €	4 cl
--------	-----	------

Liqueurs

CHARTREUSE VERTE, CHARTREUSE JAUNE	7 €	4 cl
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

