

ici & là

BAR & RESTAURANT

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

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

FOOD



Starters

GREEN LENTILS SOUP Piece of diced bacon and cashew nut	7 €
RAW BASS* MARINATED WITH RAS EL-HANOUT Cabbage and carrot salad	10 €
DECLINATION OF MUSHROOMS	9 €
SALAD OF PUMPKIN PRESERVE Smoked duck breast fillet	9 €
ALSACIAN ONIONS TART	8 €



Main courses

SMOKED KASSLER, MUNSTER CHEESE SAUCE Sautéed potatoes Homemade spätzle, local specialty	22 €
HANGER STEAK ± 180gr** French fries and green salad Choice: Pepper sauce or béarnaise sauce	20 €
ALSACIAN CHICKEN LEG Homemade spätzle, riesling sauce	23 €
KOULIBIAC* (puff pastry with fish, rice and spinach) Saffron butter sauce and green salad	22 €
VEGETABLE CURRY Coral lentils and soy protein	16 €
CESAR SALAD Romaine salad, candied tomatoes, chicken, parmesan, crouton and poached egg	16 €

Signature Burger

BURGER WITH TOMME DES VOSGES CHEESE Bun, ground beef ± 180 gr**, candied red onions, dried tomatoes, mustards	23 €
--	------

Cheeses

CHEESES CRUSH Condiments spice et sweet	13 €
---	------

STARTER OF THE DAY	8 €
DISH OF THE DAY	14 €
DESSERT OF THE DAY	8 €

MENU

Served from monday to friday

STARTER / DISH OF THE DAY	16,90 €
DISH / DESSERT OF THE DAY	16,90 €
COMPLETE MENU	24,90 €



Find out our offer on the blackboard !



**ALMOST GROWN-UP !
FOR KID MENU ASK US !**
Up to 12 - 9,50 €

Desserts

CARAMELIZED CUSTARD CREAM WITH CHESTNUT CREAM	8 €
CHOCOLATE TRUFFLE AND COGNAC Light custard cream	7 €
ICED TANGERINE SOUFFLÉ	9 €
COOKED APPLE Apple sorbet	8 €
PINEAPPLE AND COCONUT MOUSSE	8 €
DRAINED SOFT FRESH CHEESE Choice : Mixed herbs, red fruits coulis, sugar	8 €
GOURMET COFFEE OR TEA Tea or coffee served with three small desserts	9 €



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 €

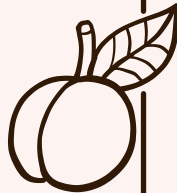
CARAFE D'EAU GRATUITE SUR DEMANDE

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, SCHWEPES INDIAN TONIC, SCHWEPES 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 AOC CHABLIS Domaine du colombier	9 €	28 €	49 €
VALLEE DU RHÔNE  AOC CÔTES DU RHÔNE Domaine du grand veneur «réserve» BIO	6,50 €	-	35 €

Rosés

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

Rouges

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



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	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

