



NOVOTEL
B E A U N E

Wine Please By Novotel Beaune
ROOM SERVICE

**Nous remercions notre aimable clientèle de prévoir
30 minutes d'attente entre la commande et le service.**

We thank you for allowing a 30 min
service time after passing your order.

POUR DÉBUTER

GETTING STARTED

VÉRITABLE PERSILLÉ DE BOURGOGNE 10€
«MAISON FOURNIER» SAUCE RAVIGOTE

TRADITIONAL BURGUNDY HAM

ESCARGOTS EN CAQUELON 10€/20€
BEURRE PERSILLÉ «MAISON» (PAR 6 OU 12)

SNAILS BY 6 OR BY 12

TARTINE DE CAVIAR D'AUBERGINE 10€
ET CHIFFONNADE DE JAMBON AUX HERBES

EGGPLANT CAVIAR TOAST WITH HERBS HAM

AVOCAT RÔTI ET CREVETTES CROUSTILLANTES, 14€
MIMOSA SAUCE COCKTAIL

ROAST AVOCADO, CRISPY SHRIMPS AND COCKTAIL SAUCE

TARTARE DE LÉGUMES ET FÊTA, 11€
FAÇON CRÉTOIS

VEGETABLES TARTARE WITH FETA CHEESE

AUX FOURNEAUX

HERE FOLLOWING

NOIX DE ST JACQUES ET CHORIZO, 27€
CRÉMEUX DE PETIT POIS ET SOCCA

GRILLED SCALLOPS AND CHORIZO, GREEN PEAS CREAM AND SOCCA

POULET FERMIER AU VINAIGRE DE CHARDONNAY 25€
«MAISON MALDANT» ET JARDINIÈRE DE LÉGUMES

FARMER CHICKEN WITH CHARDONNAY VINEGAR SAUCE
& SEASONAL VÉGÉTABLES

BŒUF BOURGUIGNON «VBF» 24€
MIJOTÉ PAR NOS SOINS, SERVI AVEC DES PÂTES

HOME MADE COOK BŒUF BOURGUIGNON WITH PASTA

FILET DE BOEUF «VBF» (+/- 200G) 31€
POMMES FRITES ET BÉARNAISE

FRENCH TENDERLOIN, FRENCH FRIES AND BÉARNAISE SAUCE

TOFU DE LENTILLES CORAIL, JUS CORSÉ 21€
DE LÉGUMES, FALAFELS ET HOUMOUS

CORAL LENTILS TOFU, FALAFELS AND HOUMOUS

Supplément légumes : haricot vert, riz, frites ou pâtes 5€

EXTRA SIDE DISH : GREEN BEANS, RICE, FRENCH FRIES, PASTA

FROMAGES ET DESSERTS

THE CHEESES AND DESSERTS

SÉLECTION DE FROMAGES 11€
FROMAGERIE HESS À BEAUNE

CHEF'S SELECTION OF CHEESES - FOR ONE

FROMAGE FRAIS EN FAISSELLE 8€

AU CHOIX : COULIS OU CRÈME FRAICHE OU CIBOULETTE

FRESH CHEESE (RED FRUIT COULIS OR CREAM OR CHIVE)



CRÈME BRULÉE À LA VANILLE 11€

VANILLA CRÈME BRULÉE

100% CHOCOLAT ET RIZ SOUFFLÉ AU PRALINÉ 10€

CHOCOLATE CREAM AND PRALINE PUFFED RICE

**DEMANDEZ NOTRE NUANCIER
DE CRÈMES GLACÉES ET SORBETS** 3€

LA BOULE

ICE CREAM OR SORBET : 3€ BY SCOOPS

**ÉCRASÉ DE POMME, SABLÉ BRETON
CARAMEL BEURRE SALÉ** 10€

MASHED APPLE, BISCUITS AND SALTED CARAMEL



**SALADE DE FRUITS DE SAISON AU SIROP
À L'INFUSION D'HIBISCUS** 10€

FRUITS SALAD WITH HIBISCUS SYRUP

CAFÉ OU THÉ GOURMAND 10€

GOURMET OR TEA COFFEE

EAUX MINÉRALES & SODAS


VITTEL (50cl / 1L)		4€ / 6€
SAN PELLEGRINO (50cl / 1L)		4€ / 6€
PERRIER (33cl)		4,00€
COCA-COLA, COCA-COLA CHERRY, COCA-COLA SANS SUCRE (33cl)		4,50€
OASIS TROPICAL, FANTA ORANGE, SPRITE, ORANGINA, SCHWEPPE'S INDIAN TONIC, SCHWEPPE'S AGRUM, FUZE TEA PÊCHE, RED BULL (25cl)		4,50€
MONA CITRON VERT BIO (33cl)		6,50€
MONA PÉTILLANT POMME BIO (33cl)		6,50€

NECTARS & JUS DE FRUITS

- GRANINI -

JUS DE TOMATE, ORANGE OU POMME (25cl)	4,50€
NECTAR DE PAMPLEMOUSSE ROSE, ANANAS, FRAISE, ABRICOT (25cl)	4,50€

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ NESPRESSO	
EXPRESSO	2,40€
DOUBLE EXPRESSO	3,20€
THÉ KUSMI TEA	4,50€
Thé vert de Chine	
English breakfast : thé noirs de Ceylan et d'Assam	
Earl Grey : thé noir, bergamote	
4 fruits rouges	
Détox : Maté, thé vert et citron	
Prince Vladimir : thé noir, agrumes	
Thé vert à la menthe	
INFUSIONS KUSMI TEA	4,50€
Camomille	
Be cool : Menthe, verveine, réglisse	
Aquarosa : mélange aromatisé d'hibiscus, baies noires, fruits, plantes	
CHOCOLAT COMMERCE ÉQUITABLE MONBANA BIO	 3,50€

BOISSONS ALCOOLISÉES

	12,5cl	37,5cl	75cl
LES CHAMPAGNES			
TSARINE PREMIUM BRUT	9€	◆	46€
LAURENT PERRIER BRUT «LA CUVÉE»	12,50€	36€	59€
APÉRITIFS			
RICARD (2cl)			4,50€
PASTIS 51 (2cl)			4,50€
MARTINI BIANCO OU ROSSO (6cl)			5€
CAMPARI (6cl)			5€
SAINT RAPHAËL AMBRÉ (6cl)			6€
LIQUEUR SAINT GERMAIN (6cl)			8€
LILLET BLANC (6cl)			5€
VINS D'APÉRITIFS			
COUPE DE CRÉMANT DE BOURGOGNE (12cl)			7€
PORTO ROUGE GRAHAM'S FINE TAWNY (6cl)			5€
KIR AU BOURGOGNE ALIGOTÉ (12,5cl)			6€
avec sa crème de cassis de Bourgogne Cartron, mûre ou framboise			
KIR AU CRÉMANT DE BOURGOGNE (12,5cl)			7,50€
avec sa crème de cassis de Bourgogne Cartron, mûre ou framboise			
KIR ROYAL AU CHAMPAGNE TSARINE PREMIUM BRUT (12,5cl)			9€
avec sa crème de cassis de Bourgogne Cartron, mûre ou framboise			
BIÈRE PRESSION	15cl	25cl	50cl
HEINEKEN	3,50€	4,50€	7,50€
AFFLIGEM		5€	8€
BIÈRES BOUTEILLES			
LAGUNITAS IPA - AMÈRE AUX NOTES D'AGRUMES (33cl)			6€
GRIMBERGEN BLONDE - AGRUMES & NOTES D'ÉPICES (33cl)			5€
GRIMBERGEN AMBRÉE - AMÈRE & SUCRÉE (33cl)			5€
PELFORTH BRUNE - ARÔMES DE MIEL, CARAMEL & CAFÉ (33cl)			5€
MORT SUBITE WHITE LAMBIC - RAFRAICHISSANTE ET ACIDULÉE (33cl)			6€
DESPERADOS - ARÔMES DE TEQUILA & D'AGRUMES (33cl)			5€
CORONA (33cl)			5€
DESPERADOS VIRGIN - DESPERADOS SANS ALCOOL (33cl)			5€
HEINEKEN 00 - SANS ALCOOL (33cl)			4,50€
CIDRE			
CIDRE APPIE LE BRUT (33cl)			6€
IRISH WHISKEY - 4cl			
JAMESON			7€
CALVADOS - 4cl			
CHRISTIAN DROUIN			7,50€



VINS ROUGES

- DE BOURGOGNE -

CÔTES DE NUITS

	15cl	37,5cl	75cl
AOC HAUTES-CÔTES-DE-NUITS "LES DAMES HUGUETTE" DOMAINE ALBERT BICHOT	◆	30€	51€
AOC NUITS-SAINT-GEORGES MOILLARD GRIVOT	◆	◆	95€

CÔTE DE BEAUNE ET HAUTES CÔTES DE BEAUNE

AOC SAVIGNY-LÈS-BEAUNE BOUCHARD PÈRE & FILS	◆	◆	63€
AOC SAVIGNY-LÈS-BEAUNE DOMAINE ALBERT BICHOT	◆	39€	◆
AOC BEAUNE 1 ^{ER} CRU "CUVÉE NICOLAS ROLIN" DOMAINE DES HOSPICES DE BEAUNE	19€	◆	90€
AOC HAUTES-CÔTES-DE-BEAUNE "LE CLOU" DOMAINE DENIS CARRÉ	8€	◆	38€
AOC CHOREY-LÈS-BEAUNE DOMAINE MALDANT	◆	◆	42€
AOC LADOIX "LES CHAILLOTS" CHÂTEAU DE MEURSAULT	◆	◆	65€
AOC POMMARD "LES NOIZONS" DOMAINE DENIS CARRÉ	16€	◆	77€
AOC POMMARD 1 ^{ER} CRU "CLOS DE LA CHANIÈRE" DOMAINE ALEXANDRE PARIGOT	◆	◆	109€
AOC AUXEY-DURESSSES "VIEILLES VIGNES" CLOS DU MOULIN AUX MOINES	◆	◆	68€
AOC SANTENAY "LES CHARMES" DOMAINE ALBERT BICHOT	◆	36€	62€
AOC ALOXE CORTON MAISON ANDRÉ GOICHOT	◆	◆	75€
AOC MONTHÉLIE MOILLARD GRIVOT	◆	◆	51€
AOC MONTHÉLIE DOMAINE GAVIGNET	◆	◆	72€

CÔTE CHALONNAISE ET BEAUJOLAIS

AOC GIVRY PROSPER MOUFOUX	11€	29€	51€
AOC MERCUREY DOMAINE VENOT	◆	◆	52€
AOC MOULIN-À-VENT CHÂTEAU DES JACQUES	◆	◆	39€

VINS BLANCS

- DE BOURGOGNE -

CHABLIS

	15cl	37,5cl	75cl
AOC CHABLIS DOMAINE THIERRY MOTHE	10€	◆	49€

CÔTE DE BEAUNE ET HAUTES CÔTES DE BEAUNE

AOC SAINT-ROMAIN CLOS DU MOULIN AUX MOINES	12€	◆	58€
AOC HAUTES CÔTES DE BEAUNE DOMAINE DENIS CARRÉ	◆	◆	38€
AOC AUXEY-DURESSES "LES VIREUX" DOMAINE DENIS CARRÉ	◆	◆	57€
AOC BEAUNE 1 ^{ER} CRU "PERTUISOTS" MAISON PATRIARCHE	16€	◆	79€
AOC MEURSAULT DOMAINE BERTRAND BACHELET	◆	◆	110€
AOC BOURGOGNE CHARDONNAY DOMAINE MALDANT	◆	◆	35€
AOC PERNAND-VERGELESSES «LES COMBOTTES» DOMAINE RAPET PÈRE ET FILS	◆	◆	79€
AOC HAUTES-CÔTES-DE-NUITS DOMAINE SAINT SATURNIN DE VERGY	◆	◆	45€
AOC CHASSAGNE-MONTRACHET DOMAINE BERTRAND BACHELET	◆	◆	112€
AOC MARANGES 1 ^{ER} CRU «LA FUSSIÈRE» DOMAINE BERTRAND BACHELET	◆	◆	61€

CÔTE CHALONNAISE ET COUCHOIS

AOC CHARDONNAY «CHÂTEAU DE DRACY» DOMAINE ALBERT BICHOT	◆	23€	39€
AOC BOUZERON ANDRÉ DELORME	◆	◆	28€

MÂCONNAIS

AOC SAINT-VÉРАН DOMAINE LOUIS JADOT	◆	◆	47€
AOC POUILLY-FUISSÉ DOMAINE DE LA CREUZE NOIRE	◆	35€	62€
AOC MÂCON-LUGNY "LES CHARMES" DOMAINE ALBERT BICHOT	7,50€	20€	35€
AOC VIRÉ CLESSÉ DOMAINE ALBERT BICHOT	◆	◆	46€

VINS D'AILLEURS

RHÔNE, PROVENCE ET LANGUEDOC ROUSSILLON

	15cl	37,5cl	75cl
AOC CÔTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE ROSÉ CHÂTEAU VIRAN	6,50€	◆	29€
AOC CÔTES DU RHÔNE BIO ROSÉ «BELLISSIME» DOMAINE DU GRAND VENEUR	◆	◆	25€
IGP PAYS D'OC BLANC «INFINI VIOGNIER» AD VINAM AETERNAM	◆	◆	22€
AOP LUBÉRON BIO BLANC DOMAINE LA CAVALE	◆	◆	39€
AOC MINERVOIS BIO ROUGE MAS DU LOUP	◆	◆	26€
IGP VAUCLUSE ROUGE «EXPRESSION» CHATEAU DE MONTMIRAIL	◆	◆	21€
AOC CORBIÈRES ROUGE « VIEILLES VIGNES» CHATEAU GRAND MOULIN	◆	◆	24€

BORDEAUX ET VALLÉE DE LA LOIRE

AOC MÉNETOU SALON BLANC DOMAINE LECLERC	◆	◆	30€
AOC MÉDOC ROUGE CHÂTEAU FONTIS	◆	◆	49€
AOC NICOLAS DE BOURGUEIL ROUGE «EXPRESSION» DOMAINE LORIEUX		◆	29€

Tous nos prix sont en euros et TTC.
Prices in euros-incl tax.

-

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.
Carafe ou verre d'eau gratuit sur demande

**Les poids indiqués sont avant cuisson
et peuvent varier de plus ou moins 10%**

-

L'origine de nos viande est affichée au sein de ce restaurant.

-

Produits allergènes :
consulter l'information disponible à l'accueil du restaurant.

**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**


NOVOTEL
B E A U N E

ON CONTINUE ENSEMBLE SUR :



