



NOVOTEL
B E A U N E

Wine Please By Novotel Beaune
ROOM SERVICE



À LA CARTE

Disponible aux heures d'ouverture du restaurant uniquement.

AVAILABLE DURING RESTAURANT OPENING HOURS ONLY.

1 EURO SUPPLÉMENTAIRE PAR PLATS

ENTRÉE EN MATIÈRE

VÉRITABLE PERSILLÉ DE BOURGOGNE «MAISON FOURNIER» <i>TRADITIONAL BURGUNDY HAM WITH RAVIGOTE SAUCE</i>	9,00€
BURRATA CŒUR CRÉMEUX, TOMATES BASILIC <i>BURRATA CHEESE, TOMATO BASIL</i>	9,00€
POKE BOWL SAUMON Mariné au soja, avocat, jeune pousse d'épinard, quinoa, oignon rouge, fève, gingembre, graines de sésame <i>SALMON POKE BOWL : marinated in soy sauce, avocado, young spinach shoots, quinoa, red onion, beans, ginger, sesame seeds</i>	9,00€

PAR ICI LA SUITE!

CLUB SANDWICH AVEC FRITES & SALADE, <i>SALADE CLUB SANDWICH, FRENCH FRIES AND SALAD</i>	16,00€
PAD THAÏ AUX CREVETTES <i>Nouilles de riz, crevettes, légumes sautés, cacahuètes, coriandre fraîche, sauce soja, gingembre</i> <i>SHRIMP PAD THAI : rice noodles, shrimps, stir-fried vegetables, peanuts, fresh coriander, soy sauce, ginger, satay</i>	17,00€
ENTRECÔTE IRLANDAISE FUMÉE, FRITES & SALADE <i>SMOKED IRISH ENTRECOTE STEAK</i>	25,00€
RIGATONI À L'ITALIENNE <i>ITALIAN STYLE RIGATONI</i>	15,00€

DERNIERS PLAISIRS

SÉLECTION DE FROMAGES DE LA RÉGION <i>CHEF'S SELECTION OF CHEESES - FOR ONE</i>	9,00€
FROMAGE FRAIS EN FAISSELLE : AU CHOIX : COULIS, CRÈME OU NATURE <i>FRESH CHEESE (RED FRUIT COULIS, CREAM OR NATURAL)</i>	7,00€
MOELLEUX CHOCOLAT MINUTE <i>CHOCOLATE CAKE</i>	8,00€
SALADE DE FRUITS FRAIS DE SAISON, SIROP D'HIBISCUS <i>FRUIT SALAD - HIBISCUS SYRUP</i>	7,00€

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.

Wine Please By Novotel Beaune
Carte AUTOMNE /HIVER 2023/2024

SUR LE POUCE

Parce que le Chef aussi a besoin de repos,
nous vous proposons un service de bocaux disponible de midi à minuit.

ON THE GO - FROM 12:00 TO 24:00

VELOUTÉ DE COURGES BUTTERNUT <i>BUTTERNUT SQUASH VELOUTÉ</i>	11,00€
BLANQUETTE DE SAUMON SAFRANÉE DE LÉGUMES <i>SALMON WITH SAFRAN AND VEGETABLE SPAGHETTI</i>	16,00€
FUSILLI AUX BROCOLIS ET CRÈME DE PARMESAN <i>FUSILLI WITH BROCCOLI AND PARMESAN CHEESE</i>	16,00€
CURRY DE VOLAILLE, LÉGUMES ET FRUITS SECS <i>POULTRY CURRY WITH VEGETABLES & DRIED FRUITS</i>	16,00€
CHEESE CAKE, COMPOTÉE DE GRIOTTES <i>CHEESE CAKE WITH MORELLO</i>	8,00€
PETITE CRÈME TOUT CHOCOLAT <i>CHOCOLATE CREAM</i>	8,00€
CRÈME CARAMEL BEURRE SALÉ <i>SALTED BUTTER CARAMEL CREAM</i>	8,00€

BOISSONS

BIÈRE PRESSION - DRAFT BEER (25CL)

HEINEKEN	7,50€	4,50€	3,50€
AFFLIGEM	8€	5€	

BIÈRES BOUTEILLES - BOTTLED BEER - 33CL

HAPKINS BLONDE - RICHE DE CARACTÈRE	6€
LAGUNITAS - AMÈRE AUX NOTES D'AGRUMES	6€
GRIMBERGEN BLONDE - AGRUMES & NOTES D'ÉPICES	5€
GRIMBERGEN AMBRÉE AMÈRE & SUCRÉE	5€
PELFORTH BRUNE ARÔME DE MIEL, CARAMEL & CAFÉ	5€
MORT SUBITE WHITE LAMBIC RAFRAÎCHISSANTE & ACIDULÉE	6€
DESPERADOS ARÔME DE TEQUILA & D'AGRUMES	5€
CORONA	5€
DESPERADOS VIRGIN - DESPERADOS SANS ALCOOL	5€
HEINEKEN 0.0 - SANS ALCOOL	4,50€

CIDRE

CIDRE «SASSY» L'ANGÉLIQUE - 33CL	5€
----------------------------------	----

EAUX MINÉRALES & SODA

VITTEL (50CL /1L)	3,50€ / 4,50€
SAN PELLEGRINO (50CL /1L)	3,50€ / 4,50€
PERRIER (33CL)	4,00€
COCA-COLA / CHERRY / SANS SUCRE	4,50€
OASIS TROPICAL, FANTA ORANGE, SPRITE, ORANGINA (33CL)	4,50€
SCHWEPES INDIAN TONIC / AGRUM,	4,50€
FUZE TEA PÊCHE (25CL)	4,50€
RED BULL (25CL)	4,50€
MONA CITRON VERT BIO (33CL)	6,50€
MONA PÉTILLANT POMME BIO (33CL)	6,50€

JUS DE FRUITS GRANINI / GRANINI FRUIT JUICE (25CL)

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

CAFÉ

EXPRESSO	2,40€
DOUBLE EXPRESSO	3,20€

THÉ KUSMI TEA

THÉ VERT DE CHINE	3,50€
ENGLISH BREAKFAST : THÉ NOIRS DE CEYLAN ET D'ASSAM	
EARL GREY : THÉ NOIR, BERGAMOTE	
4 FRUITS ROUGES	
DETOX : MATÉ, THÉ VERT & CITRON	
PRINCE VLADIMIR : THÉ NOIR, AGRUMES	
THÉ VERT À LA MENTHE	

INFUSIONS KUSMI TEA

CAMOMILLE	3,50€
BE COOL : MENTHE, VERVEINE, RÉGLISSE	
AQUAROSA : MÉLANGE AROMATISÉ D'HIBISCUS, BAIES NOIRES, FRUITS, PLANTES	

CHOCOLAT CHAUD

3,50€



VINS

LES VINS BLANCS AOP

	75cl	37,5cl	15,cl
CHABLIS DOMAINE DU COLOMBIER	39€	22€	8€
AUXEY-DURESSES «LES VIREUX» DOMAINE DENIS CARRÉ	46€	◆	9,50€
CHASSAGNE MONTRACHET 1^{ER} CRU LA MALTROIE DOMAINE JEAN MARC PILLOT	69€	◆	◆
MEURSAULT «LE PRÈS DE MANCHE» DOMAINE DOUHAIRET - PORCHERET	65€	◆	13€
MEURSAULT 1^{ER} CRU «LES CRAS» MAISON ROPITEAU FRÈRE	110€	◆	◆
MÂCON LUGNY «LES CHARMES» ALBERT MICHOT	28€	18€	6,50€

LES VINS ROUGES AOP

HAUTES CÔTE DE NUITS «LES DAMES HUGUETTE» ALBERT BICHOT	37€	22€	◆
LADOIX 1^{ER} CRU «LES CORVÉES» DOMAINE CHEVALIER	59€	◆	◆
BEAUNE 1^{ER} CRU «LES AVAUX» DOMAINE BRUNO COLIN	52€	◆	11€
HAUTES CÔTES DE BEAUNE «LE CLOU» DOMAINE DENIS CARRÉ	29€	◆	6,50€
POMMARD «LES NOIZONS» DOMAINE DENIS CARRÉ	48€	◆	9,90€
CHASSAGNE MONTRACHET 1^{ER} CRU «LES MACHERELLES DOMAINE JEAN MARC PILLOT	47€	◆	◆
GIVRY DOMAINE CHANSON	36€	22€	7,50€



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
BEAUNE

ON CONTINUE ENSEMBLE SUR :



Wine Please By Novotel Beaune
Carte AUTOMNE /HIVER 2023/2024

