



**NOVOTEL**  
B E A U N E



## POUR DÉBUTER

GETTING STARTED

<b>ESCARGOTS EN CAQUELON PAR 6 OU PAR 12</b> <i>SNAILS BY 6 OR BY 12</i>	10€ / 20€
<b>VÉRITABLE PERSILLÉ DE BOURGOGNE "MAISON FOURNIER"</b> SAUCE RAVIGOTE <i>TRADITIONAL BURGUNDY HAM</i>	10.00€
<b>ENDIVES AUX POMMES, MAGRET DE CANARD FUMÉ &amp; NOIX DE CAJOU</b> <i>ENDIVE AND APPLE SALAD, SMOCKED BREAST OF DUCK AND CASHEW NUTS</i>	11.00€
<b>GAUFRE DE SAINT MARCELIN RÔTIS AU MIEL, SALADE DE SAISON AUX GRAINES</b> <i>WAFFLE WITH ROAST SAINT MARCELIN CHEESE, GREEN LEAVES SALAD</i>	12.00€
<b>VELOUTÉ OU POTAGE DU MOMENT</b> <i>SOUP OF THE DAY</i>	9.50€

---

## AUX FOURNEAUX

HERE FOLLOWING

<b>PRESSÉ D'AILE DE RAIE GRENOBLOISE, CRÈME D'ARTICHAUT &amp; GRANOLA SALÉ</b> <i>GRENOBLOISE STYLE SKATE WING, ARTCHOCKE CREAM AND CRUMBLE</i>	26.00€
<b>POULET FERMIER «GASTON GÉRARD», CRUMBLE DE COMTÉ ET GNOCCHI À LA BETTERAVE</b> <i>FARMER CHICKEN «GASTON GÉRARD» STYLE, COMTÉ CHEESE CRUMBLE AND BEET FLAVOUR GNOCCHI</i>	25.00€
<b>BELLE ENTRECÔTE «VBF» (+OU - 0.300GR), BEURRE VIGNERON ET POMMES FRITES</b> <i>FRENCH ENTRECÔTE STEAK, FRENCH FRIES AND WINEMAKER BUTTER</i>	31.00€
<b>BŒUF BOURGUIGNON « VBF » MIJOTÉ PAR NOS SOINS, ECRASÉ DE POMME DE TERRE</b> <i>HOME MADE COOK BŒUF BOURGUIGNON WITH MASHED POTATOES</i>	24.00 €
<b>STEACK DE CHOUX-FLEUR AU CURRY ET CRÈME DE TAHINI</b> <i>CAULIFLOWER STEAK, CURRY AND SESAME CREAM</i>	19.00€

---

**Supplément légumes** : haricot vert en persillades ou riz ou frites ou écrasé de pomme de terre 5,00€

# FROMAGES

CHEESES

**SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS PAR LA FROMAGERIE HESS À BEAUNE** 10.00€  
*CHEF'S SELECTION OF LOCAL CHEESES*

**FROMAGE FRAIS EN FAISSELLE AU CHOIX : COULIS OU CRÈME FRAICHE** 8,00€  
*FRESH CHEESE - RED FRUITS COULIS OR CREAM*

# DESSERTS

DESSERT

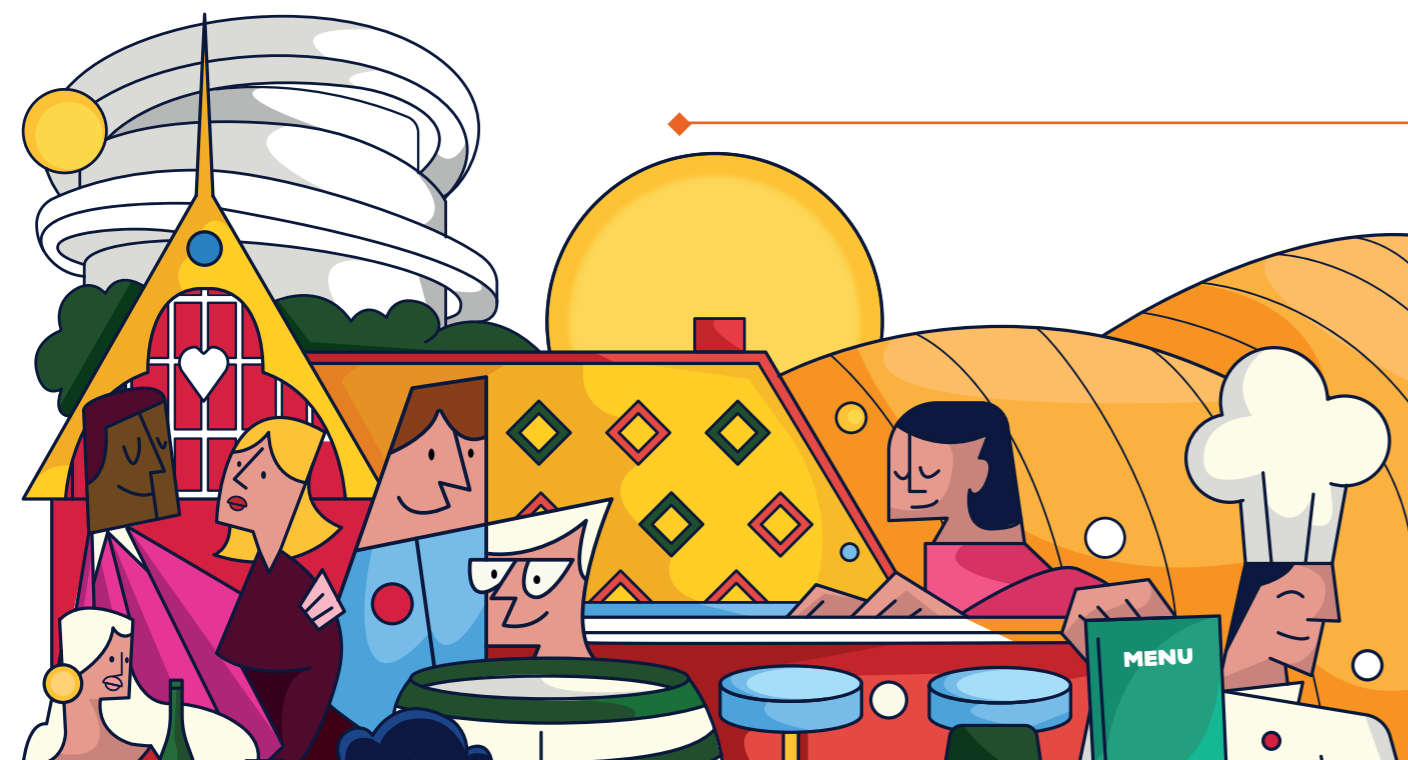
**TRÈS GRANDE CRÈME BRULÉE** 12.00€  
*VERY BIG CRÈME BRULÉE*

**BELLE PROFITEROLE, SAUCE CHOCOLAT** 11.00€  
*PROFITEROLE WITH CHOCOLATE SAUCE*

**NUANCIER DE CRÈMES GLACÉES ET SORBET (LA BOULE)** 3.00€  
*ICE CREAM 3.00€ BY SCOOP*

**CRUMBLE POIRE BELLE HELENE, CRÈME GLACÉE CALISSON** 10.00€  
*PEAR AAND CHOCOLATE CRUMBLE, CALISSON CREAM*

**CAFÉ OU THÉ GOURMAND** 9.50€  
*GOURMET COFFEE*



# VINS

## LES VINS ROUGES AOP

75cl 37,5cl 15,cl

### CÔTE DE NUITS

**HAUTES CÔTES DE NUITS "LES DAMES HUGUETTES"** 51€ 29€ ◆

ALBERT BICHOT

**HAUTES CÔTES DE NUITS « BELLE CANAILLE »** 70€ ◆ ◆

DOMAINE AEGERTER

**NUITS-SAINT-GEORGES** 95€ ◆ ◆

MOILLARD GRIVOT

### CÔTE DE BEAUNE ET HAUTES CÔTES DE BEAUNE

**SAVIGNY-LÈS-BEAUNE** 62€ ◆ ◆

BOUCHARD PÈRE ET FILS

**SAVIGNY-LÈS-BEAUNE** ◆ 38€ ◆

DOMAINE ALBERT BICHOT

**BEAUNE 1ER CRU « CUVÉE NICOLAS ROLIN »** 90€ ◆ 19€

DOMAINE DES HOSPICES DE BEAUNE

**HAUTES CÔTES DE BEAUNE « LE CLOU »** 35€ ◆ 7€

DOMAINE DENIS CARRÉ

**CHOREY-LÈS-BEAUNE** 42€ ◆ ◆

DOMAINE MALDANT

**LADOIX « LES CHAILLOTS »** 63€ ◆ ◆

CHATEAU DE MEURSAULT

**POMMARD « LES NOIZONS »** 70€ ◆ 14€

DOMAINE DENIS CARRÉ

**POMMARD 1ER CRU « CLOS DE LA CHANIÈRE »** 105€ ◆ ◆

DOMAINE ALEXANDRE PARIGOT

**AUXEY-DURESSES « VIEILLES VIGNES »** 57€ ◆ ◆

CLOS DU MOULIN AUX MOINES

**SANTENAY « LES CHARMES »** 49€ 36€ ◆

DOMAINE ALBERT BICHOT

**ALOXE CORTON** 68€ ◆ ◆

MAISON ANDRÉ GOICHOT

**MONTHÉLIE** 51€ ◆ ◆

MOILLARD GRIVOT

### CÔTE CHALONNAISE ET BEAUJOLAIS

**GIVRY** 48€ 25€ 10€

PROSPER MAUFOUX

**MERCUREY** 52€ ◆ ◆

DOMAINE VENOT

**MOULIN À VENT** 38€ ◆ ◆

CHATEAU DES JACQUES

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

# VINS

## LES VINS BLANCS AOP

### CHABLIS

#### CHABLIS

DOMAINE DU COLOMBIER

### CÔTES DE BEAUNE ET HAUTES CÔTES DE BEAUNE

#### SAINT ROMAIN

CLOS DU MOULIN AUX MOINES

#### HAUTES CÔTES DE BEAUNE

DOMAINE DENIS CARRÉ

#### AUXEY-DURESSES « LES VIREUX »

DOMAINE DENIS CARRÉ

#### BEAUNE 1<sup>ER</sup> CRU « PERTUISOTS »

MAISON PATRIARCHE

### MEURSAULT

#### BOURGOGNE CHARDONNAY

DOMAINE MALDANT

#### PERNAND VERGELESSES « LES COMBOTTES »

DOMAINE RAPET PÈRE ET FILS

#### HAUTES CÔTES DE NUITS

DOMAINE SAINT SATURNIN DE VERGY

#### CHASSAGNE-MONTRACHET

DOMAINE BERTRAND BACHELET

#### MARANGES 1<sup>ER</sup> CRU « LA FUSSIÈRE »

DOMAINE BERTRAND BACHELET

### CÔTE CHALONNAISE ET COUCHOIS

#### CHARDONNAY « CHÂTEAU DE DRACY »

DOMAINE ALBERT BICHOT

#### BOUZERON

ANDRÉ DELORME

### MÂCON

#### SAINT-VÉРАН

DOMAINE LOUIS JADOT

#### POUILLY-FUISSÉ

DOMAINE DE LA CREUZE NOIRE

#### MÂCON-LUGNY « LES CHARMES »

DOMAINE ALBERT BICHOT

#### VIRÉ CLESSÉ

DOMAINE ALBERT BICHOT

75cl 37,5cl 15,cl

49€ 30€ 10€

58€ ◆ 12€

35€ ◆ ◆

50€ ◆ ◆

65€ ◆ 14€

99€ ◆ ◆

32€ ◆ ◆

79€ ◆ ◆

45€ ◆ ◆

109€ ◆ ◆

52€ ◆ ◆

39€ 23€ ◆

28€ ◆ ◆

45€ ◆ ◆

59€ 33€ ◆

35€ 20€ 7,5€

46€ ◆ ◆

# VINS

## LES VINS D'AILLEURS

75cl 37,5cl 15,cl

### RHÔNE, PROVENCE ET LANGUEDOC ROUSSILLON

#### AOC CÔTES DE PROVENCE ROSÉ

CHÂTEAU SAINT VICTORIN

39€ ◆ 8€

#### AOC CÔTES DE PROVENCE ROSÉ

CHÂTEAU DE POURCIEUX

28€ ◆ ◆

#### AOC CÔTES DU RHÔNE BLANC

DOMAINE DU GRAND VENEUR

35€ ◆ ◆

#### AOC CROZES HERMITAGE ROUGE

DOMAINE PRADELLE

52€ ◆ ◆

#### AOP TERRASSES DU LARZAC ROUGE

DOMAINE DE L'AIGUELIÈRE

43€ ◆ ◆

### BORDEAUX ET VALLÉE DE LA LOIRE

#### AOC SAINT EMILION GRAND CRU ROUGE

CHÂTEAU LESCURE

65€ ◆ ◆

#### AOP BOURGUEIL ROUGE

DOMAINE DES SONNETS

32€ ◆ ◆

# BOISSONS

## ALCOOLISÉES - WITH ALCOOL

### LES CHAMPAGNES

	75cl	37,5cl	12,5cl
TSARINE PREMIUM BRUT	45€	◆	8,50€
LAURENT PERRIER BRUT «LA CUVÉE»	58€	35€	12€
LAURENT PERRIER BRUT MILLÉSIMÉ 2012	82€	◆	◆

### APÉRITIFS APERITFS

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 APERITFS WINES

COUPE DE CRÉMENT DE BOURGOGNE (12CL)			6€
PORTO ROUGE GRAHAM'S FINE TAWNY (6CL)			6€
KIR AU BOURGOGNE ALIGOTÉ (12,5CL)			5€
AVEC SA CRÈME DE CASSIS DE BOURGOGNE CARTRON, MÛRE OU FRAMBOISE			
KIR AU CRÉMANT DE BOURGOGNE (12,5CL)			6,50€
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 - DRAFT BEER (25CL)

	50cl	25cl	15cl
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€
----------------------------------	--	--	----

### IRISH WISKEY

JAMESON - 4CL			7€
---------------	--	--	----

### CALVADOS

DROUIN - 4CL			7,50€
--------------	--	--	-------

## EAUX MINÉRALES & SODA - MINERAL WATER & SODAS

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€
SCHWEPPES 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€

## NECTAR & 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€

## BOISSONS CHAUDES - HOT DRINKS

### 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

CHOCOLAT CHAUD	3,50€
----------------	-------



◆  
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 :



