



NOVOTEL

BEAUNE

NOS CIRCUITS COURTS

-NOS ŒUFS PLEIN AIR SONT ISSUS DE LA FERME DU PONTOT À GEVREY -CHAMBERTIN

-LE PERSILLÉ DE BOURGOGNE ET LE BOURGUIGNON

PROVIENNENT DE LA MAISON FOURNIÈRE SAINT JEAN DE LOSNE

-NOS FROMAGES NOUS SONT FOURNIS PAR LA FROMAGERIE HESS À BEAUNE

-NOTRE VINAIGRE EST FABRIQUÉ ARTISANALEMENT

PAR LE DOMAINE MALDANT PAUVELOT À CHOREY-LES-BEAUNE

Wine Please By Novotel Beaune
Carte AUTOMNE / HIVER 2024

◆ 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

MIREPOIX DE SAUMON FUMÉ « BOMLO » SOCCA, 13€
GUACAMOLE ET SÉSAME

SMOKED SALMON, SOCCA, GUACAMOLE AND SESAME SEEDS

CAESAR SALADE AU POULET 10€

CHICKEN CAESAR SALAD

CHEVRE CHAUD, CROUSTILLANT AU MIEL, 10€
SALADE ET GRANOLA

GRILLED GOAT CHEESE WITH HONEY, GREEN SALAD AND GRANOLA

GYOZA VÉGÉTARIEN ET COULIS DE PIQUILLOS 10€

VEGETARIAN GYOZA AND PIQUILLOS SAUCE

◆ AUX FOURNEAUX ◆

HERE FOLLOWING

FILET DE DORADE ROYALE DE LA BAIE DE CANNES, 27€
SAUCE VIERGE, BASMATI AUX LÉGUMES ET POINTE DE FENOUIL

ROYAL SEABREAM FILET, OLIVE OIL, BASMATI RICE WITH VEGETABLES AND TOUCH OF FENNEL

COQUELET SAUTÉ CHASSEUR 24€

MIJOTÉ PAR NOS SOINS ET CHÂTAIGNES

COCKEREL WITH SAUCE CHASSEUR AND CHESTNUTS

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

FRENCH BEEF TENDERLOIN, FRENCH FRIES AND BÉARNAISE SAUCE

BOEUF BOURGUIGNON «VBF» 24€

MIJOTÉ PAR NOS SOINS, FUSILLI GRANDE

HOME MADE COOK BŒUF BOURGUIGNON, FUSILLI GRANDE

STEAK DE CHOUX FLEUR AU CURRY 21€
ET DAHL DE LENTILLES BÉLUGA

COLIFLOWER STEAK, CURRY AND LENTILS DAHL

◆
Supplément légumes : haricots verts en persillade, riz, frites ou fusilli grande 5€

EXTRA SIDE DISH : GREEN BEANS, RICE, FRENCH FRIES, FUSILLI GRANDE

FROMAGES ET DESSERTS

THE CHEESES AND DESSERTS

SÉLECTION DE FROMAGES 10€
AFFINÉ PAR LA FROMAGERIE HESS À BEAUNE
CHEF'S SELECTION OF LOCAL CHEESES

FROMAGE FRAIS EN FAISSELLE 8€
AU CHOIX : COULIS OU CRÈME FRAICHE OU CIBOULETTE
FRESH CHEESE (RED FRUITS COULIS OR CREAM OR CHIVE)



CRÈME BRULÉE À LA VANILLE 11€
VANILLA CRÈME BRULÉE

**FONDANT CHOCOLAT
GLACE MACADAMIA CARAMEL** 10€
CHOCOLATE CAKE, MACADAMIA NUTS AND CARAMEL ICE CREAM

**DEMANDEZ NOTRE NUANCIER
DE CRÈMES GLACÉES ET SORBETS** 2,50€
LA BOULE
ICE CREAM AND SORBET : 2,50€ BY SCOOP



**LA TASSE DE MADELEINE
(CRÈMEUX CITRON, CASSIS, MERINGUE ET MADELEINES)** 10€
LEMON CREAM, BLACKCURRANT, MERINGUE AND MADELEINES

CAFÉ OU THÉ GOURMAND 8,50€
GOURMET COFFEE OR TEA

BOISSONS ALCOOLISÉES

LES CHAMPAGNES	12,5cl	37,5cl	75cl
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 - RAFFRAICHISSANTE 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€

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, SCHWEPES INDIAN TONIC, SCHWEPES 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

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

4.50€

INFUSIONS KUSMI TEA

Camomille
Be cool : Menthe, verveine, réglisse
Aqarosa : mélange aromatisé d'hibiscus, baies noires, fruits, plantes

4.50€

CHOCOLAT COMMERCE ÉQUITABLE MONBANA BIO 	3.50€
---	-------

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	◆	◆	62€
AOC HAUTES CÔTES DE BEAUNE DOMAINE DENIS Carré	◆	◆	41€
AOC BOURGOGNE «SOUS LA VELLE» DOMAINE DENIS Carré	12,50€	◆	61€
AOC BEAUNE 1 ^{ER} CRU «PERTUISOTS» PATRIARCHE	17€	◆	84€
AOC MEURSAULT DOMAINE BERTRAND BACHELET	◆	◆	115€
AOC BOURGOGNE CHARDONNAY DOMAINE MALDANT	◆	◆	39€
AOC PERNAND-VERGELESSES «LES COMBOTTES» DOMAINE RAPET PÈRE ET FILS	◆	◆	86€
AOC SAVIGNY-LÈS-BEAUNE «DESSUS LES VERMOTS» DOMAINE DOUDET	◆	◆	70€
AOC SANTENAY DOMAINE MARGUERITE CARILLON	◆	◆	82€
AOC LADOIX «LE CLOU D'ORGE» DOMAINE LOUIS JADOT	◆	◆	85€

CÔTE CHALONNAISE ET COUCHOIS

AOC CHARDONNAY «CHÂTEAU DE DRACY» DOMAINE ALBERT BICHOT	◆	26€	41€
AOC RULLY 1 ^{ER} CRU «MARISSOU» ANDRÉ GOICHOT	◆	◆	66€
AOC BOUZERON PROSPER MAUFOUX	◆	◆	34€

MÂCONNAIS

AOC SAINT-VÉРАН DOMAINE LOUIS JADOT	◆	31€	54€
AOC POUILLY-FUISSÉ 1 ^{ER} CRU «CLOS REYSSIER» ANDRÉ GOICHOT	◆	◆	84€
AOC MÂCON-LUGNY «LES CHARMES» DOMAINE ALBERT BICHOT	7,50€	25€	43€

VINS ROUGES

- DE BOURGOGNE -

CÔTES DE NUITS

AOC HAUTES-CÔTES-DE-NUITS "LES DAMES HUGUETTES" DOMAINE ALBERT BICHOT	15cl ◆	37,5cl 38€	75cl 59€
AOC NUITS-SAINT-GEORGES MOILLARD GRIVOT	◆	◆	97€

CÔTE DE BEAUNE ET HAUTES CÔTES DE BEAUNE

AOC SAVIGNY-LÈS-BEAUNE BOUCHARD PÈRE & FILS	◆	◆	65€
AOC SAVIGNY-LÈS-BEAUNE DOMAINE ALBERT BICHOT	◆	41€	◆
AOC BEAUNE 1 ^{ER} CRU "CLOS DU ROI" BOUCHARD PÈRE & FILS	19€	◆	90€
AOC HAUTES-CÔTES-DE-BEAUNE "LE CLOU" DOMAINE DENIS CARRÉ	8,50€	◆	41€
AOC CHOREY-LÈS-BEAUNE DOMAINE MALDANT	◆	◆	46€
AOC LADOIX "LES CHAILLOTS" CHÂTEAU DE MEURSAULT	◆	◆	69€
AOC POMMARD "LES NOIZONS" DOMAINE DENIS CARRÉ	◆	◆	81€
AOC POMMARD 1 ^{ER} CRU "CLOS DE LA CHANIÈRE" DOMAINE ALEXANDRE PARIGOT	◆	◆	109€
AOC MARANGES MOILLARD GRIVOT	◆	◆	59€
AOC SANTENAY "LES CHARMES" DOMAINE ALBERT BICHOT	◆	39€	66€
AOC ALOXE CORTON "BOUTIÈRES" TASTEVINÉ PATRIARCHE	16€	◆	79€
AOC MONTHÉLIE MOILLARD GRIVOT	◆	◆	55€
AOC MONTHÉLIE DOMAINE GAVIGNET	◆	◆	75€

CÔTE CHALONNAISE ET BEAUJOLAIS

AOC GIVRY PROSPER MAUFOUX	12€	34€	57€
AOC RULLY DOUDET-NAUDIN	◆	◆	54€
AOC MOULIN-À-VENT CHÂTEAU DES JACQUES	◆	◆	47€

DU VIN ET RIEN D'AUTRE !

VINS D'AILLEURS

RHÔNE, PROVENCE ET LANGUEDOC ROUSSILLON

	15cl	37,5cl	75cl
AOC CÔTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE ROSÉ CHÂTEAU VIRANT	6.50€	◆	29€
AOC CÔTES DU RHÔNE BIO ROSÉ «BELLISSIME» DOMAINE DU GRAND VENEUR	◆	◆	29€
IGP PAYS D'OC BLANC «INFINI VIOGNIER» AD VINAM AETERNAM	◆	◆	22€
AOP LUBÉRON BIO BLANC DOMAINE LA CAVALE	◆	◆	41€
AOC MINERVOIS BIO ROUGE MAS DU LOUP	◆	◆	28€
IGP VAUCLUSE ROUGE «EXPRESSION» CHATEAU DE MONTMIRAIL	◆	◆	22€
AOC CORBIÈRES ROUGE « VIEILLES VIGNES» CHATEAU GRAND MOULIN	◆	◆	25€

BORDEAUX ET VALLÉE DE LA LOIRE

AOC MÉNETOU SALON BLANC DOMAINE LECLERC	◆	◆	32€
AOC MÉDOC ROUGE CHÂTEAU FONTIS	◆	◆	51€
AOC NICOLAS DE BOURGUEIL ROUGE «EXPRESSION» DOMAINE LORIEUX		◆	29€

TOUS NOS PRIX SONT EN EUROS ET TTC
PRICES IN EUROS-INCL TAX

L'ORIGINE DE NOS VIANDES BOVINES EST AFFICHÉE AU SEIN DE CE RESTAURANT.
THE PROVENANCE OF OUR MEATS IS DISPLAYED IN THE RESTAURANT.

PRODUITS ALLERGÈNES : CONSULTEZ L'INFORMATION DISPONIBLE À L'ACCUEIL DU RESTAURANT.
ALLERGENIC PRODUCTS: CONSULT INFORMATION AVAILABLE AT THE RESTAURANT RECEPTION.

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.
WE UNDERTAKE TO PROMOTE A BALANCED DIET AND FOSTER RESPONSIBLE PURCHASING.
BECAUSE EVERY GESTURE COUNTS, OUR RESTAURANT PROMOTES POSITIVE HOSPITALITY.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

CARAFE OU VERRE D'EAU GRATUIT SUR DEMANDE.