

# IL VOLO

SOUS LES ÉTOILES

## À DÉGUSTER

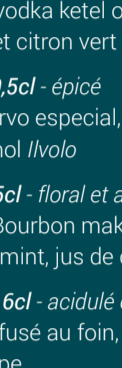
### - ANTIPASTI -

Zucchini e Ricotta	18,5
Burrata cremosa di puglia, cavolfiori arrosto	11,5
Houmous e Focaccia con Zaaatar	9,5
Barbabietola, feta ,cipolle rosse, kalamata olive	9,5
Sardine all'olio d'oliva EVO, origano	8,5
Bruschetta, mozzarella di bufala, Pomodori Datterino	11,5
Arancini Cacio e pepe, tartufo, ragù maionese al peperoncino dolce	15
Piatto di salumi	15

### - DOLCI -

Panettone fritto , gelato alla nocciola salsa cioccolato	9
Cuore tenero gianduia alla vaniglia	9
Insalata di arance sorbetto allo yogurt	8,5

## LE VOYAGE DES SENS



- ÉPICÉ/SPICY
- ACIDULÉ/SHARP
- DOUX/SOFT
- SALÉ/SALTY
- AMERTUME/BITTER

### - COCKTAILS EXPERIENCES -

● <b>Milano Fashion 18cl</b> - exotique et acidulé	14
Rhum Eminent, limoncello luxardo, mix basilic/passion maison, citron vert et Ginger ale	
● <b>Mykonos Party 10,5cl</b> - fruité et végétal	14
Mastiha Skinos, vodka ketel one, jus de raisin infusé au thé des montagnes et citron vert	
● <b>Ibiza Sangrita 19,5cl</b> - épicé	14
Tequila José cuervo especial, jus de tomate, citron jaune, mix spicy espagnol Ilvolo	
● <b>Jama &amp; Fna 11,5cl</b> - floral et acidulé	14
Menthe fraiche, Bourbon makers mark, hydrolat de fleur d'oranger et cordial lemon/mint, jus de citron vert	
● <b>Le Nid de Paris 16cl</b> - acidulé et amertume	14
Gin Tanqueray infusé au foin, liqueur de fleur de sureau et Tonic concombre hysope	

*Demandez notre cocktail signature du moment.  
Demandez vos classiques au bar - prix par cocktail 13€ taxes incluses.  
Demandez notre cocktail avec whisky - prix par cocktail 16€ taxes incluses.*

### - MOCKTAILS EXPÉRIENCES MIROIR -

● <b>Luna 19,5cl</b> - exotique et amertume	11
Cordial passion/basilic artisanal, jus de citron jaune frais, martini floreale et badoit intense	
● <b>Farfalla 17cl</b> - fruité et agrume	11
Jus de raisin infusé au thé sauvage des montagnes, pamplemousse frais et sirop de mastiha artisanal	
● <b>Sole 18cl</b> - épicé	11
Jus de tomate, mix spicy Ilvolo et jus de citron jaune frais	
● <b>Aria 25,5cl</b> - floral et botanique	11
Menthe fraiche, cordial lemon/mint, hydrolat de fleur d'oranger bio, thé noir infusé à froid, ginger ale, fumé à la cannelle	
● <b>Fenni Cottero 14cl</b> - végétal et agrume	11
Seedlip citrus infusé au foin, cordial de fleurs de sureau et tonic concombre hysope	

*Demandez vos classiques au bar -  
Prix par cocktail soft 11€ taxes incluses.*

## BIÈRES

### - BIÈRES PRESSION -

Moretti 25cl	6
Moretti 50cl	10
Ciney 25cl	6
Ciney 50cl	10

### - BIÈRES BOUTEILLES -

Peroni 33cl	8
Natavota 33cl	8
Natavota Red 33cl	8
Lagunitas IPA amère aux notes d'agrumes 35,5cl	8
Grimbergen blanche agrumes & notes d'épices 33cl	8
Grimbergen ambrée amère & sucrée 33cl	8
Desperados arômes de tequila & d'agrumes 33cl	8
Heineken 0,0 33cl	6,5

## VERRE DE VIN

### - VINS -

<b>Rosé</b>	15cl	75cl
Rose di Toscana / Maremma DOC / Tenuta Fertuna/bio	8	45
La Grande Sieste		49
<b>Blanc</b>		
Trebbiano d'Abruzzo Superiore DOP / Tenuta Pietramore/bio	8,5	45
Chablis AOP J.Moreau	11	49
<b>Rouge</b>		
Nero d'Avola / Sicilia DOP / Feudo Luparello/bio	8,5	40
Haut Medoc Châteaux Lamarque	12	59

### - PROSECCO -

"DESEO" / Prosecco DOC / Viticoltore Ponte	7	35
--	---	----

### - LES CHAMPAGNES -

	15cl	75cl
Laurent Perrier La Cuvée Brut	15	69
Laurent Perrier Ultra Brut		90
Laurent Perrier Millésimé		99
Laurent Perrier Rosé Brut		120

## APÉRITIFS

### - LES CLASSIQUES APÉRITIFS -

Pastis 51 2cl	5
Martini bianco o rosso 6cl	7
Campari 6cl	7
Porto rouge Graham's Fine Tawny 6cl	7

### - VERMOUTH SELECTION -

Cocchi Storico 4cl	8,5
Cocchi Americano blanc 4cl	8,5
Carpano Antica 4cl	10
Routin blanc 4cl	8,5
Otto's 4cl	8,5

### - AMARI -

Ramazotti 4cl	9
Cynar 4cl	9

### - JEREZ, XÉRÈS, SHERRY SELECTION -

Tio Pèpé 4cl	9
Solera 1847 4cl	9

### - ANIS SELECTION -

Ouzo 4cl	11
----------	----

## SPIRITUEUX

### - GIN - 4 cl

Whitley Neil Original	11
Whitley Neil Rhubarb/Ginger	13
Bartolomeo (France)	12
Gin Gibson	10
Gin Monkey 47 Dry	11
Gin Generous coriandre & combava Made in France - BIO	11

### - RHUM - 4 cl

Dead Man's Finger HEMP	12
Rhum Gosling Black	14
Eminente 5 ans	13
Rhum Havana Club 3 Ans	10
Rhum vieux Saint James cuvée 1765	15
Diplomatico Exclusiva Reserva	15

### - WHISKIES BLEND - 4 cl

Chivas Regal 12 ans	11
Whisky J&B rare	10

### - WHISKIES CLASSIC MALT - 4 cl

Aberlour 10 ans	12
Talisker 10 ans	12

### - AMERICAN WHISKY - 4 cl

Jack Daniel's	11
Bulleit Rye	12,5

### - IRISH WHISKEY - 4 cl

Jameson	10
Peaky Blinders	10

### - SCOTCH WHISKEY - 4 cl

Haig Club Clubman	10
-------------------	----

### - AUTRES - 4 cl

Vodka Absolut	10
Tequila Olmeca	10

### - LIQUEURS - 4 cl

Get 27	8
Cointreau	8,5
Limoncello Luxardo	10
Cherry Luxardo	11
Amaretto Luxardo	14

### - ELIXIRS - 4 cl

<b>COGNAC</b>	
Hennessy XO	15
Hennessy VS	12
<b>ARMAGNAC</b>	
Château de Laubade Hors d'Age	9
<b>CALVADOS</b>	
Drouin	9
<b>EAUX DE VIES</b>	
Poire Williams Cartron	8,5
Mirabelle Cartron	8,5

## SOFT

### - EAUX MINÉRALES -

	50cl	1 L
Evian	4	6
Badoit	4	6

### - SODAS -

Coca-Cola, Coca-Cola sans sucre 33cl	5
Schweppes agrum / Schweppes Indian tonic 25cl	5
Chinotto 22cl	5
Fanta orange 33cl	5

### - NECTARS & JUS DE FRUITS GRANINI - 25cl

Jus d'orange	5
Jus de pomme	5
Jus de tomate	5
Nectar d'abricot	5
Nectar d'ananas	5

\* Certains produits de nos recettes sont congelés afin de préserver leurs saveurs tout au long de l'année  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.  
PLANET 21, ce sont les 21 engagements pris par ACCOR en faveur du développement durable. Novotel s'engage à promouvoir une alimentation équilibrée, et à développer des filières d'achats responsables.  
Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant  
Photos non contractuelles  
Prix nets ou service compris  
TOUS NOS PRIX SONT EN EUROS ET TTC  
AB Produits issus de l'agriculture biologique  
Sans gluten  
Ces plats respectent les critères d'une alimentation équilibrée

