

ALCOOLS



BRIGADE
d'AVOÛR

bio

Novotel Bordeaux le Lac

Rhum Havana Club 3 Ans 40° 4cl	7€
Rhum Diplomatico Reserva 12 ans 40° 4cl	12€
Rhum Zacapa 40° 4cl	12€
Vodka Absolut 40° 4cl	7€
Tequila Olmeca 38° 4cl	7€
Gin Gibson 37,5° 4cl	7€
Gin Bombay Saphir 40° 4cl	10€
Gin Monkey 47 Dry 43° 4cl	9,5€
Gin Generous 44° 4cl	10,5€
coriandre & combava - made in France BIO	

WHISKIES BLEND

Whiskie J&B rare 40° 4cl	6€
Chivas Regal 12 ans 40° 4cl	8€

WHISKIES CLASSIC MALT

Talisker 10 ans 45,8° 4cl	9,5€
Aberlour 10 ans 48° 4cl	7€

AMERICAN WHISKY

Bulleit Rye 45° 4cl	12€
Jack Daniel's 40° 4cl	7,5€

IRISH WHISKEY

Jameson 40° 4cl	7€
-----------------	----

SCOTCH WHISKEY

Haig Club Clubman 40° 4cl	8€
---------------------------	----

JAPANESE WHISKY

Tokinoka 40° 4cl	8€
------------------	----

DIGESTIFS



COGNAC

Hennessy VS 40° 4cl	9,5€
Hennessy XO 40° 4cl	13€

ARMAGNAC

Château de Laubade Hors d'Age 40° 4cl	8€
---------------------------------------	----

CALVADOS

Drouin 40° 4cl	7,5€
----------------	------

EAUX DE VIE

Poire Williams Cartron 25° 4cl	7,5€
Mirabelle Cartron 45° 4cl	7,5€

LIQUEURS

Cointreau 40° 4cl	6,5€
Get 27 21° 4cl	6,5€
Get 31 24° 4cl	6,5€

Accor s'engage à promouvoir une alimentation équilibrée et à favoriser les achats responsables. Parce que chaque geste compte, notre hôtel agit pour une hospitalité positive.

Carafe ou verre d'eau gratuit sur demande.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

AOC - Appellation d'Origine Contrôlée / AOP - Appellation d'Origine Protégée /

IGP - Indication Géographique Protégée

Certains produits de nos recettes sont décongelés afin de garantir leur disponibilité 24h/24.

Certains produits de nos recettes sont congelés afin de préserver leurs saveurs tout au long de l'année.

BIO : Produits issus de l'agriculture biologique.

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

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

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

Prix nets en euros - Tous nos prix sont en euros TTC service compris.

BIEN AU CHAUD

BOISSONS CHAUDES

Café Nespresso

Expresso	3€
Double expresso	4€
Cappuccino	4,5€

Thés Kusmi tea **BIO**

4€

THÉS NOIRS :

English Breakfast - Thés noirs de Ceylan et d'Assam

Thé Earl Grey - Thé noir à la bergamote

Thé Quatre Fruits Rouges - Thé noir aux saveurs de fruits rouges

Thé Prince Wladimir - Thé noir aromatisé agrumes, vanille et épices

THÉS VERTS :

Thé Vert à la menthe - Thé vert enrichi de feuilles de menthe et aromatisé menthe

Thé Detox - Mélange de thé vert, maté et citronnelle aromatisé citron

Infusions **BIO**

4€

Infusion AquaRosa - Mélange d'hibiscus, plantes et fruits aromatisé fruits rouges

Infusion Be Cool - Mélange de verveine, menthe poivrée, pomme et réglisse

Lattés

Chocolat Commerce Equitable Monbana BIO	3,5€
Latte Macchiato	4,5€



LARMES DE CROCO

EAUX MINÉRALES

	33cl	50cl	1l
Vittel		4€	6€
San Pellegrino		4€	6€
Perrier	4€		

SODAS

5€

Coca-Cola, Coca-Cola sans sucre,

Coca-Cola Cherry (33 cl)

Fanta orange, Sprite, Orangina, Schweppes agrumes,

Schweppes Indian tonic, Fuze tea pêche, Oasis

Tropical (25 cl)

NECTARS & JUS DE FRUITS GRANINI 25 cl

5€

Jus de tomate, orange ou pomme

Nectar ananas, abricot ou fraise



À L'ABORDAGE !



LES CHAMPAGNES

Champagne Tsarine 12,5° Premium Brut	12,5cl	75cl
	9€	45,5€
Champagne Tsarine 12° Premium Brut Rosé	10€	50€
Laurent Perrier 12° La Cuvée Brut	12,5€	58,5€

APÉRITIFS

Pastis 51, Ricard 45° (2cl)	5€
Porto rouge Graham's Fine Tawny 19° (6cl)	6€
Américano (6cl)	8€
Martini blanc ou rouge 14,4° (6cl)	5€
Campari 28,5° (6cl)	5€

VINS APÉRITIFS

Kir au Bourgogne blanc 12,5° (12,5cl)	5,5€
crème de cassis de bourgogne Cartron, mûre ou framboise	
Lillet Tonic, blanc ou rosé 17° (15cl)	8,5€

BIÈRES

Bières pression	25cl	50cl
Heineken 5°	4,5€	7,5€
Affligem 6,7°	5,5€	8,5€

Bières bouteille

Grimbergen blonde 6,7° (33cl)	6€
bière d'abbaye agrumes & notes d'épices	
Grimbergen ambrée, amère & sucrée 6,5° (33cl)	6€
Pelforth brune, 6,5° (33cl)	5,5€
caramélisée & de caractère	
Brooklyn Lager, florale & houblonnée 5,2° (33cl)	6,5€
Lagunitas IPA, amère aux notes d'agrumes 6,2° (35,5cl)	7€
Mort Subite Witte Lambic, 5,5° (33cl)	6,5€
blanche & acidulée	
Desperados original, 5,9° (33cl)	6€
notes d'agrumes & arômes de tequila	
Corona, légère & fruitée 4,5° (33cl)	6€
Mort Subite Kriek, 4,5° (33cl)	6,5€
cerise associée à l'acidulé du lambic	
Heineken 0.0, fruitée et désaltérante (33cl)	6€

CIDRE

Cidre "SASSY" de Normandie 5,2° (33cl) BIO	6€
---	----



SUPER COCKTAILS

- 12€ -

DEMANDEZ NOTRE COCKTAIL DU JOUR !

Mojito*
Rhum havana 3 ans 4cl, citron, sucre de canne, menthe fraîche et eau pétillante
-
Piña colada
Rhum blanc havana 3 ans 2cl, rhum havana especial 2cl, purée de coco, jus d'ananas & cannelle
-
Spritz
Apérol 4cl, prosecco 8cl, eau pétillante
-
Caïpirinha*
Cachaça 4cl, citron vert, sucre de canne
-
Margarita
Téquila 4cl, Cointreau 2cl et jus de citron vert
-
Raspberry frizz
Gin 4cl, purée de framboise, limonade et citron
-
Oceana
Vodka 4cl, curaçao, jus d'ananas et citron
-
Moscow Mule
Vodka 4cl, citron, Ginger Ale

*Ces cocktails sont disponibles aromatisés :
Passion / Framboise

LES MOCKTAILS

- 8€ -

Virgin Mojito
Menthe, citron vert, cassonade, eau pétillante
-
Virgin Piña colada
Purée de coco, jus d'ananas et canelle
-
Novotel on the lake
Jus de fraise, jus d'orange, jus de citron, sirop de pêche et sirop d'orgeat
-
Anatole
Sirop de concombre, limonade, citron et menthe
-
Tropical Kiss
Purée de passion, sirop de fraise, citron et orange

MILLÉSIMÉ



LES VINS BLANCS

AOP Entre-Deux-Mers Bistrot Chic	15cl	75cl
	6€	27€
AOP Chablis Domaine Thierry Mothe		44€
AOC Pessac Leognan L'abeille de Fieuzal	10€	46€
IGP Pays d'Oc Ad Vinam Aeternam "Infini Viognier"	7€	29€
IGP Cotes de Gascogne Orby Moelleux Gros Manseng - Sauvignon	6€	25€

LES VINS ROSÉS

AOC Cotes de Provence BIO Château Ste Marguerite, Symphonie Bio	15cl	75cl
		45€
AOP Coteaux d'Aix-en-Provence Château Virant	8€	35€
IGP Atlantique Esprit Pyla	6€	25€

LES VINS ROUGES

AOC Pessac Leognan L'abeille de Fieuzal	15cl	37,5cl	75cl
	10€	29€	55€
AOC Bordeaux Supérieur, Château Chapelle d'Aliénor by la Gaffelière	7€	30€	
AOP Medoc Château Fontis		44€	
AOC Saint Emilion Grand Cru Dame de Gaffelière		65€	
AOP Minervois BIO Mas du Loup		32€	
AOP Pic Saint Loup Château la Salade Saint-Henri "Aerien"	8€	35€	
AOP Bourgogne Pinot Noir, La Minée		49€	

PETITE FAIM

APEROTHÉRAPIE

Focaccia aux légumes du soleil	12€
Club sandwich Pain de mie, mayonnaise maison, poulet français, salade, œuf, tomate	16€
Guacamole et chips de tortilla	8€
Planche de charcuterie	pour 2 : 15€ pour 4 : 25€
Fromage de brebis confiture de cerises noires	pour 2 : 12€ pour 4 : 20€