

## MILLESIMÉ



LES VINS BLANCS AOP	15cl	37,5cl	75cl
AOC Côtes du Rhône <i>DOMAINE DU GRAND VENEUR "Réserve" 2021 BIO</i>			35
AOC Chablis <i>DOMAINE DU COLOMBIER 2020</i>	10		49
LES VINS ROSÉS AOP	15c	37,5cl	75cl
AOC Côtes de Provence <i>DOMAINE SAINT VICTORIN 2022 BIO</i>			39
Coteaux du Varois en Provence <i>"Terre du Louu" BIO 12,5% - Fruité &amp; délicat</i>	8		36
LES VINS ROUGES AOP	15cl	37,5cl	75cl
AOC Crozes Hermitage <i>DOMAINE PRADELLE 2021</i>			52
AOP Bourgueil <i>DOMAINE DES SONNETS 2018</i>	7		32
AOC Saint Emilion Grand Cru <i>CHATEAU LESCURE 2016 BIO</i>			65
AOP Terrasses du Larzac <i>DOMAINE DE L'AIGUELIERE "Velours" 2020</i>			43
AOC Hautes Côtes de Nuits <i>AEGERTER "Belles Canailles" 2022</i>	14		79

Avocado toast = Toast à l'avocat

Healthy Style = Mode de vie sain

\*\*Les poids indiqués sont avant cuisson et peuvent varier de plus au moins 10%.

Tous nos prix sont en euros et TTC.

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

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

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

Produits issus de l'agriculture biologique.

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.

## BIEN AU CHAUD



### BOISSONS CHAUDES

Café Nespresso			
Double espresso			3,5
Espresso			2,7
Cappuccino			5,2
Cold brew vanille glacé			5,2

Thés Kusmi tea <b>Bio</b>			3,5
---------------------------	--	--	-----

### Thés noirs

Prince Wladimir, aromatisé agrumes, vanille et épices			
English Breakfast, de Ceylan et d'Assam			
Earl Grey, à la bergamote			
Quatre Fruits Rouges, aux saveurs de fruits rouges			

### Thés verts

Sencha, de Chine			
À la menthe, enrichi de feuilles de menthe et aromatisé menthe			
Detox, mélange de thé vert, maté et citronnelle aromatisé citron			

Infusions			3,5
-----------	--	--	-----

AquaRosa, Mélange d'hibiscus, plantes et fruits aromatisé fruits rouges			
Be Cool, Mélange de Verveine, menthe poivrée, pomme et réglisse			

### Lattés

Chocolat Commerce Equitable Monbana <b>Bio</b>			3,5
Matcha			3,5
Café tiramisu onctueux			5,2
Latte Macchiato			5,2

## LARMES DE CACAO

Carafe ou verre d'eau gratuit sur demande

EAUX MINÉRALES	33cl	50cl	1l
Vittel			3,5 4,5
San Pellegrino			3,5 4,5
Perrier	4		

SODAS			4,5
-------	--	--	-----

Coca-Cola, Coca-Cola sans sucre, Coca Cherry, Orangina 33 cl			
Fanta orange, Sprite 25cl			

Schweppes agrum, Schweppes Indian tonic, Redbull, Fuze tea pêche, Oasis tropical 25cl			
---	--	--	--

NECTARS & JUS DE FRUITS GRANINI 25 cl			4,5
---------------------------------------	--	--	-----

Jus de tomate, orange ou pomme			
Nectar de pamplemousse rose, ananas, fraise ou abricot			

APÉRIKID : L'APÉRO DES PRESQUES GRANDS			5
--	--	--	---

UN ZESTE DE FRAICHEUR 33 cl			7,5
-----------------------------	--	--	-----

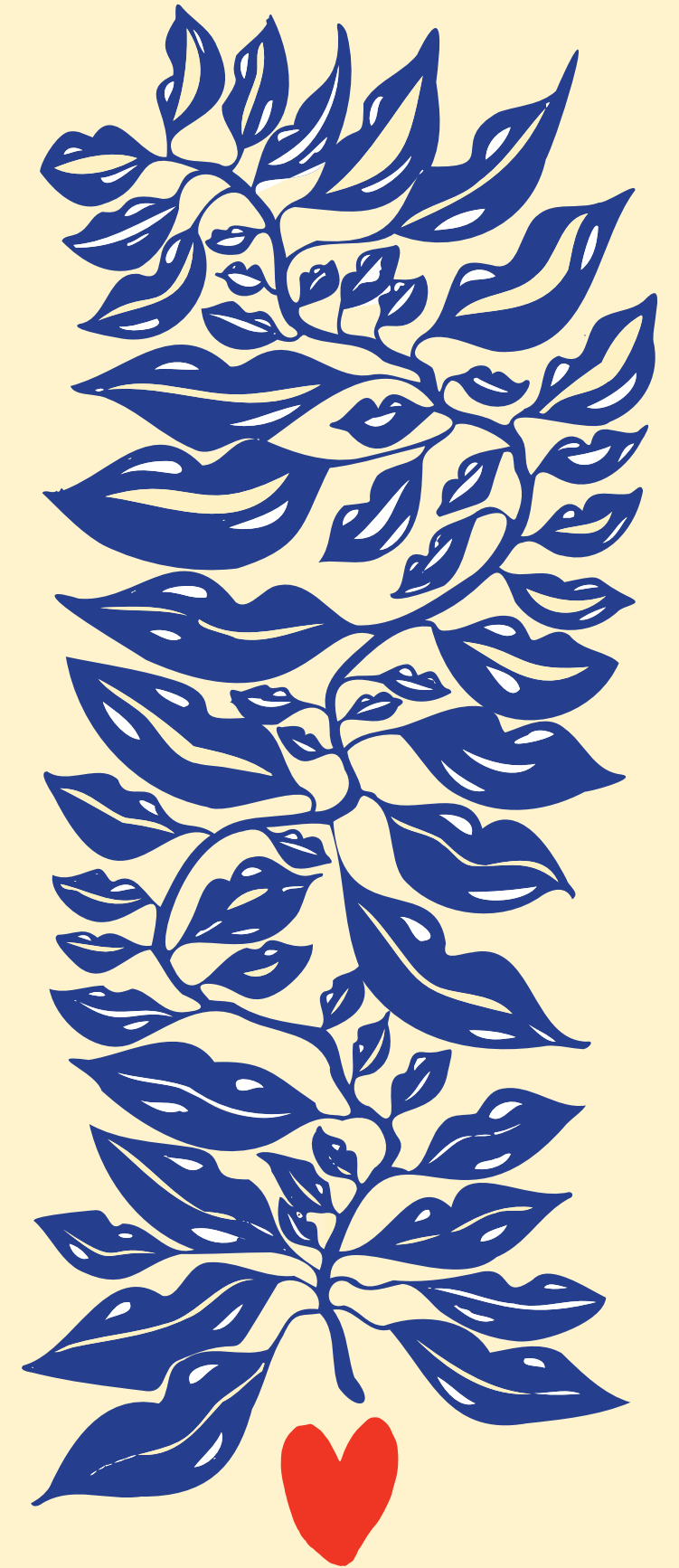
Fresh herbal, citron, concombre, thym, eau gazeuse			
--	--	--	--

Thé glacé maison

Soda artisanal Mona citron citron vert, 100% naturel et peu sucré <b>Bio</b>			
Pétillant pomme artisanal Mona, 100% naturel et français <b>Bio</b>			

## « Parenthèse »,

by NOVOTEL



avoir l'eau à la bouche

retrouvez ici tous nos bons petits plats



## ENTRÉE EN MATIÈRE

Tataki de Thon Croustillant <i>Salade Croquante, Sauce Soja</i>	9,5
Salade d'endives aux noix, <i>toast de pomme et fromage de chèvre</i>	9,5
Burrata Crémeuse <i>Oignons crispy</i>	9,8
Vitello Tonnato, <i>veau rôti</i>	11,5
Fondue de Potimarron <i>au comté et châtaignes</i>	9,5



## HEALTHY STYLE

### LE COIN DES POKÉ BOWLS :

Riz, fèves, concombre, pois chiche, patate douce, nori, oignons, salade, sésame

Poke Bowl Poulet	16
Poke bowls végétarien	16



## PRESQUE GRAND

MENU ENFANT = 10

Jusqu'à 12 ans, demandez nous le kids menu !

## PAR ICI LA SUITE

Tous nos plats sont accompagnés de leurs garnitures, si vous souhaitez en changer, n'hésitez pas !

Entrecôte 300 G. <i>A la plancha</i>	26
Burger de Saumon <i>Roquette et Frites de Pomme de Terre</i>	18
Pavé de Cabillaud, <i>jus d'épinards, ail et menthe</i>	21
Travers de porc BBQ <i>parfumés au thym</i>	16
Pâtes de «Nos Voisins» <i>crèmeuses, grana padano, crème à la truffe. Local</i>	17

T.H.I.S  
S  
W  
A  
Y



## DERNIERS PLAISIRS

Brie de Meaux <i>Confiture Maison</i>	7
Café gourmand	7,5
Faisselle de fromage blanc à votre goût <i>nature, crème, sucre, confiture ou fines herbes</i>	7
Crème catalane à l'anis	9
Salade de fruits de saison <i>sirop d'hibiscus</i>	9
Crumble pommes, poires et chocolat	7



## A L'ABORDAGE

LES CHAMPAGNES	12,5cl	37,5cl	75cl
Champagne Tsarine Premium Brut - 12,5%	8,5		45
Laurent Perrier brut millésimé - 12%			82
Laurent Perrier La Cuvée Brut - 12%	12	35	58

### APÉRITIFS

Porto Graham's Fine Tawny - 19% 6cl		6,5
Ricard - 45%, Pastis 51 - 45% 2cl		4,9
Martini bianco ou rosso - 14.4%, Campari - 28.5% 6cl		5,4

### APÉRITIFS FRANÇAIS

Kir au bourgogne blanc 12,5cl <i>avec sa crème de cassis de bourgogne Cartron, mûre ou framboise</i>		6
Lillet Tonic - 17% 15cl		8,5
St Raphaël rouge - 14,9% 6cl		6,5

### BIÈRES

Bière pression	15cl	25cl	50cl
Heineken - 5%	3,5	4,5	7,5

### Bières bouteilles

Grimbergen ambrée, bière d'abbaye - 6,5%, ronde & sucrée 33cl	5,5
Hapkin blonde - 8,5%, riche & fruitée 33cl	6
Lagunitas IPA - 6,2%, amère aux notes d'agrumes (35,5cl)	6,5
Mort Subite Witte Lambic - 4,2%, rafraichissante et acidulée 33cl	6
Grimbergen blonde, bière d'abbaye - 6,7%, agrumes & notes d'épices 33cl	5,5
Pelforth brune - 6,5%, caramélisée & de caractère 33cl	5,5
Brooklyn Lager - 5,2%, florale et houblonnée 33cl	6,5

### Sans alcool, la fête est plus folle !

Heineken 0.0, fruitée et désaltérante 33cl	5,5
Desperados virgin 0.0, notes d'agrumes et citron 33cl	5,5

### CIDRE

Cidre Bio "SASSY" de Normandie - 5,2% 33cl	6,5
--	-----