

— TCHIN —
TCHIN

APÉRITIFS

Ricard - 45%, Pastis 51 - 45% 2cl	5.00€
Martini bianco ou rosso - 14.4% 6cl	5.90€
Campari - 28,5% 6cl	6.80€
Spritz Apérol 15cl	9.50€
Pineau des Charentes Le Plantin rouge ou blanc 6cl	6.50€
Gin tonic -37.5% 12cl	8.50€
Kir au vin blanc 12.5cl et sa crème Giffard (cassis, mûre, pêche, framboise, violette)	6.00€
Kir royal au champagne 12.5cl et sa crème Giffard (cassis, mûre, pêche, framboise, violette)	12.50€

— QU'IL EST BON DE SE FAIRE
MOUSSER —

BIÈRE PRESSION

	15cl	25cl	50cl
Heineken - 5%	4.00€	5.00€	9.00€
Affligem Blonde - 6,7%	4.00€	6.50€	11.00€
Notre pression du moment	4.00€	6.50€	11.00€

BIÈRE BOUTEILLE

Pelforth brune - 6,5% 33cl caramélisée & de caractère	5.90€
Lagunitas IPA - 6,2% 35,5cl amère aux notes d'agrumes	7.50€
Desperados original - 5,9% 33cl notes d'agrumes et arômes de tequila	6.50€
Gallia IPA -6% Nouveau Western 33cl Notes d'agrumes, d'herbes fraîches et aiguilles de pin	6.90€
Heineken 0.0 33cl fruitée et désaltérante	5.90€
Bières bouteille locales (La Manufacture de bières à Poitiers)	
Demeter - Frenchy pale ale - 5,6% 33cl Une blonde qui navigue entre gourmandise céréalière et les notes fraîches de houblons français	7.50€
Morphée - Bière rouge - 5,6% 33cl Une jolie bière à la robe d'un rouge profond, aux saveurs à la fois finement acidulées et gourmandes. Des arômes des cerises, cassis et framboises.	7.50€

— DÉSALTÉREZ —
VOUS

LES SIROPS MONIN 2.50€

Fraise, pêche, menthe, citron et grenadine (33cl)	
Limonade (33cl)	3.00€
Diabolo avec les sirops Monin (33cl)	4.00€

LES SODAS 5.00€

Coca-Cola / Coca-Cola sans sucre / Coca-Cola cherry (33cl)	
Oasis, Fanta orange, Sprite, Schweppes agrum, Schweppes Indian tonic, Fuze tea pêche, Orangina, Red Bull (25cl)	

UN ZESTE DE FRAICHEUR 6.50€

Infusion glacée Aquarossa (33cl) (hibiscus, fruits rouges et plantes)	
Infusion glacée Aquaexotica (33cl) (pomme,hibiscus saveurs fruits exotiques)	

NECTARS ET JUS DE FRUITS GRANINI

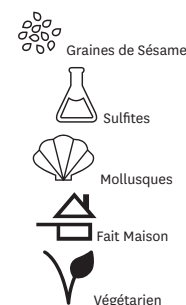
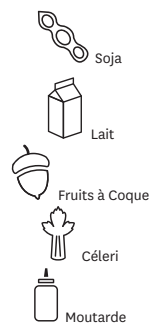
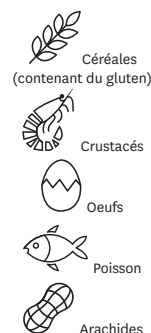
Jus de tomate, orange ou pomme (25cl)	5.00€
Nectar d'abricot, ananas, fraise et pamplemousse rose (25cl)	5.00€

APÉRIKIDS
L'APÉRO DES PRESQUES GRANDS ! 6.00€

— L'EAU —
À LA BOUCHE

	33cl	50cl	75cl	1L
Vittel		4.50€		6.50€
San Pellegrino		5.00€		7.00€
Perrier	5.00€			
Eau micro filtrée (plate ou gazeuse)			2.50€	

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.

Les plats « Faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

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.

Novotel Poitiers Futuroscope

Cette carte est imprimée sur du papier certifié PEFC - Ici, le durable c'est du sérieux !



PRISMÉE
PARTAGER & DÉGUSTER

METTRE LES PETITS

PLATS

DANS LES GRANDS

ENTRÉES

Tartare de saumon 13.00€
Citron jaune, citron vert, ciboulette, échalotte

Tataki de thon 14.50€
Sauce soja miel et gingembre, mayonnaise wasabi

Shawarma de pleurotes 21.00€
Epices intenses, oignons pickles, tahini, mayonnaise à l'ail, pain pita

Petite Salade Caesar 14.00€
Salade romaine, émincés de poulet pané, parmesan, tomates cerises, croutons à l'ail, oeuf parfait, sauce Caesar maison

GRANDES SALADES

Grande Salade Caesar, 17.00€
Salade romaine, émincés de poulet pané, parmesan, tomates cerises, croutons à l'ail, oeuf parfait, sauce Caesar maison

Tomates et mozzarella Buffalo 16.00€
Pignons de pin, parmesan et basilic frais

Poke bowl thon : 17.00€
Riz à sushi, tataki de thon, fèves, avocat, tomates cerises, chou rouge, fruit de saison, wakame, vinaigre soja.

Poke bowl poulet : 16.50€
Riz à sushi, émincés de poulet pané, fèves, avocat, tomates cerises, chou rouge, fruit de saison, wakame, vinaigre soja

Poke bowl falafel : 16.00€
Riz à sushi, falafels, fèves, avocat, tomates cerises, chou rouge, fruit de saison, wakame, vinaigre soja

PLATS

Tartare de boeuf préparé - frites, salade 19.00€
Câpres, oignons, cornichons, jaune d'oeuf, persil, ketchup et moutarde

Brochette de poulet mariné au thym et citron 17.00€
Légumes de saison grillés

Duo de gambas et Saint-Jacques 23.50€
Perle de blé, sauce Noilly Prat

Magret de canard 21.00€
Ecrasée de pommes de terre aux pistaches, jus de viande caramélisé

Côte de boeuf Charolaise pour 2 personnes (1,2 kg) 120.00€
Sauce au poivre - frites, salade

Tentacules d'encornet en persillade 19.00€
Mousseline de carottes et pois chiches

Tagliatelles végétariennes 16.00€
Crème de poivron et tomate, pignons de pin, émulsion parmesan

Burger de poulet – frites, salade : 19.00€
Bun, poulet pané, guacamole, tartare de tomate, sauce Deluxe maison (cream cheese)

Burger de boeuf – frites, salade : 19.50€
Bun, boeuf haché 150 gr, sauce Deluxe maison (cream cheese), oignon frit, tomate

Burger végétarien – frites, salade : 18.50€
Bun, steak végétarien, sauce Deluxe maison (cream cheese), oignon frit, tomate

DESSERTS

Assiette de 3 fromages, Salade 8.50€

Mousse au chocolat maison 9.00€

Financier pistache, ganache pistache chocolat blanc 11.00€

Tarte tatin maison, glace vanille, chantilly 9.50€

Assiette de fruits de saison coupés 9.00€

Coupe de glace 2 boules 4.50€
Boule supplémentaire : 2.50 € / Supplément chantilly : 1 €

Café et Thé gourmand et ses quatre mignardises 11.50€

BAMBINO

APERIKID l'apéro des presque grands. 6.00€
Menu jusqu'à 12 ans 12.50€

1 PLAT + 1 ACCOMPAGNEMENT+ 1 DESSERT + 1 BOISSON

UN PLAT

Cheeseburger de Bœuf, Ketchup

Filet de poisson blanc

Nuggets de poulet

ET AVEC CECI

Frites de pommes de terre

Poêlée de légumes du moment

Pâtes

POUR CONCLURE

Moelleux chocolat

Salade de fruits

Petit pot glacé vanille fraise

Petit pot glacé chocolat vanille

SANS OUBLIER LA BOISSON 33cl

Eau minérale / Coca-cola / Coca-cola Zéro / Oasis Tropical / Fuzetea / Jus de fruits Granini / Diabolo / Sirop à l'eau

CAFÉ & THÉ

CORSÉ OU INFUSÉ ?

CAFE NESPRESSO

Espresso 3.00€
Double espresso 4.00€
Cappuccino 5.10€
Café frappé 4.50€

THÉS KUSMI TEA

Thé Prince Wladimir Thés noirs, agrumes, vanille et épices 5.00€
English Breakfast Thés noirs de Ceylan et d'Assam 5.00€
Thé Earl Grey Thé noir à la bergamote 5.00€
Thé Quatre Fruits Rouges 5.00€
Thé noir aux saveurs de fruits rouges
Thé Anastasia Thé noir, bergamote, citron et fleur d'oranger 5.00€
Thé Vert de Chine Thé vert Sencha de Chine 5.00€
Thé vert à la menthe 5.00€
Thé vert enrichi de feuilles de menthe et aromatisé menthe
Thé Détox 5.00€
Mélange de thé vert, maté et citronnelle aromatisé citron
Thé vert jasmin 5.00€

INFUSIONS KUSMI TEA BIO

Infusion AquaRosa 4.50€
Mélange d'hibiscus, plantes et fruits aromatisé fruits rouges
Infusion Be Cool 4.50€
Mélange de Verveine, menthe poivrée, pomme et réglisse
Infusion Rooibos vanille 4.50€
Infusion Camomille 4.50€
Infusion Verveine/menthe 4.50€

LATTÉS

Latté Macchiatto 5.50€
Chocolat Commerce Equitable Monbana 4.50€



LE VIN

« LE MEILLEUR VIN N'EST PAS NÉCESSAIREMENT LE PLUS CHER, MAIS CELUI QUE L'ON PARTAGE. »
G. BRASSENS

VIN BLANC

EXCLUSIVITE NOVOTEL 15cl 75cl
IGP Atlantique 7.00€ 30.00€
L'onde bleue « Vignerons de Tutiac » BIO 2025
« Help Protect the Oceans »

IGP Val de Loire 7.00€ 25.00€
« Blanc d'Izzy » sauvignon blanc 2025 Vin blanc local fruité

AOP Muscadet Côtes de Grandlieu sur Lie 8.00€ 33.00€
« Vignoble Malidain » BIO 2025

AOP Crozes-Hermitage 45.00€
« Les Charmeuses » « Domaine Mucyn » BIO 2024

AOP Petit Chablis 12.00€ 55.00€
« Hautérivien » « Domaine Pommier » BIO 2023

VIN ROSÉ

AOP Sable de Camargue 6.00€ 28.00€
« Gris de gris » « Clos des Baronnets » BIO 2025

AOP Côtes de Provence 35.00€
« Château D'astros » « La Belle vie en Provence » BIO 2025

VIN ROUGE

AOP Côtes du Rhône « Zouzou » 7.00€ 30.00€
« Domaine du Coteau des Tavers » BIO 2023

AOP Bourgueil 8.00€ 35.00€
« Côte 50 » « Domaine Y.Amirault » BIO 2024

AOP Pinot noir 9.00€ 35.00€
« Turbulent » « Domaine de la Rotisserie » 2025 vin local

AOP Morgon 8.00€ 38.00€
« Gilles Gelin » BIO 2024

AOP Crozes-Hermitage 52.00€
« Les Entrecoeurs » « Domaine Mucyn » BIO 2024

AOP Saint Emilion Grand Cru 12.00€ 58.00€
« Château Lescure » BIO 2016

AOP Saint-Estéphe 65.00€
« Château de Côte » BIO 2021

VIN DU MOIS
demander notre suggestion a votre serveur

SABREZ LE

CHAMPAGNE

12,5cl (la coupe) 37,5cl 75cl
Champagne Tsarine Premium Brut 12.00€ 59.00€
12,5%
Laurent Perrier La Cuvée Brut – 12% 15.00€ 56.00€ 79.00€