



— TCHIN —

TCHIN

APÉRITIFS

Ricard - 45%, Pastis 51 - 45% 2cl	4.50
Porto Graham's Fine Tawny - 19% 6cl	6.00
Martini bianco ou rosso - 14.4% 6cl	6.00
Pineau Des Charentes Blanc - 17,5% 6cl	6.00

APÉRITIFS FRANÇAIS

Kir au bourgogne blanc 12.5cl <i>vec sa crème de cassis de bourgogne Cartron, mûre, framboise, pêche ou fraise des bois</i>	7.00
Lillet Tonic - 17% 15cl	9.00
St Raphaël rouge - 14,9% 6cl	7.00

CIDRE

Cidre Bio «SASSY» de Normandie - 5,2% 33cl	7.00
--	------

QU'IL EST BON DE SE FAIRE

— MOUSSER —

BIÈRE PRESSION

	15cl	25cl	50cl
Heineken - 5%	4.00	5.00	8.50
Affligem Blonde - 6,7%	4.50	5.80	10.50
Notre pression du moment	4.50	5.80	10.50

BIÈRE BOUTEILLE

Mort Subite White Lambic - 4,2% 33cl <i>rafraichissante et acidulée</i>	6.50
Grimbergen ambrée bière d'abbaye - 6,5% 33cl <i>ronde & sucrée</i>	6.00
Brooklyn Lager - 5,2% 33cl <i>florale et houblonnée</i>	8.00
Lagunitas IPA - 6,2% 35,5cl <i>amère aux notes d'agrumes</i>	8.00
Grimbergen blonde bière d'abbaye - 6,7% 33cl <i>agrumes & notes d'épices</i>	6.00
Pelforth brune - 6,5% 33cl <i>caramélisée & de caractère</i>	6.00

BIÈRE SANS ALCOOL

Heineken 0.0 33cl	5.50
Desperados virgin 0.0 - 0% 33cl <i>notes d'agrumes et citron</i>	5.50

— DÉSALTÉREZ —

VOUS

LES SODAS

Coca-Cola / Coca-Cola Cherry / Coca-Cola sans sucre (33cl)	4.80
Oasis tropical, Fanta orange, Sprite, Schweppes agrum, Redbull Schweppes Indian tonic, Fuze tea pêche, Orangina (25cl)	

UN ZESTE DE FRAICHEUR

Fresh herbal : citron, concombre, thym, eau gazeuse	6.80
Thé glacé maison	
Soda artisanal Mona citron citron vert - Bio 100% naturel et peu sucrée	
Pétillant pomme artisanal Mona - Bio 100% naturel et français	

NECTARS ET JUS DE FRUITS GRANINI

Jus de tomate, orange ou pomme (25cl)	4.80
Nectar de pamplemousse rose, ananas, fraise ou abricot (25cl)	4.80

— L'EAU —

À LA BOUCHE

	33cl	50cl	1L
Vittel		3.80	5.00
San Pellegrino		3.80	5.00
Perrier	4.50		
Eau micro filtrée (plate ou gazeuse)			2.50

CARAFE OU VERRE D'EAU
GRATUIT SUR DEMANDE



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

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.

Toutes nos viandes sont d'origine française
**Les poids indiqués sont avant cuisson et peuvent varier de plus au moins 10%.

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

Tous nos prix sont en euros et TTC. Prix nets.

Novotel Poitiers Futuroscope

PEFC 10-31-1560 Cette carte est imprimée sur du papier certifié PEFC - Ici, le durable c'est du sérieux !





METTRE LES PETITS

— PLATS —

DANS LES GRANDS

ENTRÉES

Raviolis ricotta <i>Bouillon aux champignons</i>	8.00
Os à moëlle <i>Fleur sel</i>	9.00
Crumble de potimarron et bouillon au curry vert	7.50
Ceviche de daurade <i>Lait de coco</i>	13.00
Faisselle de chèvre <i>Aux épinards</i>	8.00
Vitello Tonnato <i>Veau rôti lentement, thon mayo et câpres</i>	10.50

POKÉ

Poké Bowl Saumon	16.00
Poké Bowl Végétal	14.00
Poké Bowl Poulet	15.00

PLATS

Bavette sauce aux herbes <i>Patates douces sautées</i>	16.50
Poulet braisé à l'estragon <i>Embeurré de choux et navet</i>	14.00
Raie meunière, lentilles corail <i>Emulsion soja citronnelle</i>	16.00
Big Croque de Porchetta	13.50
Filet de bar snacké <i>Poêlée de tomates et basilic</i>	18.50
Brandade de morue Norvégienne <i>Ail et huile d'olive</i>	14.00
Poivron farci au risotto d'épeautre <i>Champignons et coulis de tomate</i>	12.00
Burger de boeuf du moment <i>Frites</i>	18.00
Veau à la crème de moutarde <i>Brocolis et champignons</i>	17.00
Salade caesar à déguster à dévorer	9.00 16.00

— BAMBINO —

...BAMBINO !

APERIKID
L'apéro des presque grand !
6.00

Jusqu'à 12 ans, demandez-nous le kids menu ! Prix menu enfant :
11.00



— DESSERTS —

N'Y ALLEZ PAS AVEC LE DOS DE LA CUILLIÈRE

Sélection de fromages AOP- à partager	14.00
Salade de fruits	6.50
Panettone façon pain perdu <i>Glace à la noisette et sauce chocolat</i>	8.50
Panacotta citron et suprême d'agrumes	7.50
Brookie maison	8.00
Croustite renversée <i>Chocolat blanc et framboises</i>	8.00
Crème brûlée aux écorces yuzu	7.50
Café et Thé gourmand	8.00

— CAFÉ & THÉ —

CORSÉ OU INFUSÉ ?

CAFE NESPRESSO

Espresso	2.70
Double espresso	3.60
Cold brew vanille glacé	4.90
Cappuccino	4.90

THÉS KUSMI TEA

Thé Prince Wladimir Thés noirs, agrumes, vanille et épices	3.80
English Breakfast Thés noirs de Ceylan et d'Assam	3.80
Thé Earl Grey Thé noir à la bergamote	3.80
Thé Quatre Fruits Rouges Thé noir aux saveurs de fruits rouges	3.80
Thé Vert de Chine Thé vert Sencha de Chine	3.80
Thé vert à la menthe Thé vert enrichi de feuilles de menthe et aromatisé menthe	3.80
Thé Détox Mélange de thé vert, maté et citronnelle aromatisé citron	3.80

INFUSIONS KUSMI TEA BIO

Infusion AquaRosa Mélange d'hibiscus, plantes et fruits aromatisé fruits rouges	3.80
Infusion Be Cool Mélange de Verveine, menthe poivrée, pomme et réglisse	3.80

LATTÉS

Café tiramisu onctueux	4.90
Latte Macchiato	4.90
Matcha latte	3.80
Chocolat Commerce Equitable Monbana	3.80



— LE VIN —

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

G. BRASSENS

VIN BLANC

	15cl	37,5cl	75cl
AOC Côtes du Rhône Domaine du Grand Veneur «réserve» 2021 bio			35.00
AOC Chablis Domaine du Colombier 2020	10.00	28.00	49.00
Domaine de la rôtisserie AOC Haut Poitou 2022	8.00		28.00
IGP Pays d'OC Viognier «Infini» 2022	8.00		28.00

VIN ROSÉ

Côte de Provence Bio «LOU» Peyrasol	8.00		28.00
Côteaux d'Aix en Provence Château Beaulieu «Cuvé Alexandre» 2022			34.00
AOC Côtes de Provence Domaine Saint Victorin 2022 bio			39.00

VIN ROUGE

AOP Terrasses du Larzac Domaine De L'aiguelliere «Velours» 2020			43.00
AOC Crozes Hermitage Domaine Pradelle 2021			52.00
AOC Saint Emilion Grand Cru Chateau Lescure 2016 Bio			65.00
AOC Hautes Côtes de Nuits Aegerter «Belles Canailles» 2022	14.00		79.00
AOP Bourgueil Domaine Des Sonnets 2018			32.00
Chinon «Charles Pain» Cuvée Prestige 2022	8.00	17.00	28.00

SABREZ LE

— CHAMPAGNE —

	12,5cl (la coupe)	37,5cl	75cl
Champagne Tsarine Premium Brut - 12,5%	9.50		47.00
Laurent Perrier brut millésimé - 12%			84.00
Laurent Perrier La Cuvée Brut - 12%	13.00	36.00	59.00