



— TCHIN —

TCHIN

APÉRITIFS

Porto Graham's Fine Tawny - 19% 6cl	6.50€
Spritz Apérol 15cl	8.50€
Ricard - 45%, Pastis 51 - 45% 2cl	5.00€
Martini bianco ou rosso - 14.4%, Campari - 28,5% 6cl	5.50€

APÉRITIFS FRANÇAIS

Kir au bourgogne blanc 12.5cl <i>avec sa crème de cassis de bourgogne Cartron, mûre, framboise, pêche ou fraise des bois</i>	6.50€
Lillet Tonic - 17% 15cl	9.00€

CIDRE

Cidre brut Appie 33cl	6.50€
-----------------------	-------

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%	4.50€	5.80€	10.50€
Notre pression du moment	4.50€	5.80€	10.50€

BIÈRE BOUTEILLE

Grimbergen blonde bière d'abbaye - 6,7% 33cl <i>agrumes & notes d'épices</i>	5.50€
Grimbergen ambrée bière d'abbaye - 6,5% 33cl <i>ronde & sucrée</i>	5.50€
Corona - 4,5% 33cl	5.50€
Pelforth brune - 6,5% 33cl <i>caramélisée & de caractère</i>	5.50€
Brooklyn Lager - 5,2% 33cl <i>florale et houblonnée</i>	6.50€
Lagunitas IPA - 6,2% 35,5cl <i>amère aux notes d'agrumes</i>	6.50€
Mort Subite White Lambic - 4,2% 33cl <i>rafraichissante et acidulée</i>	6.00€
Desperados original - 5,9% 33cl <i>notes d'agrumes et arômes de tequila</i>	5.50€

— DÉSALTÉREZ —

VOUS

LES SODAS

Coca-Cola / Coca-Cola Cherry / Coca-Cola sans sucre (33cl)	5.00€
Oasis tropical, Fanta orange, Sprite, Schweppes agrum, Schweppes Indian tonic, Fuze tea pêche, Orangina (25cl)	

UN ZESTE DE FRAICHEUR

Fresh herbal : citron, concombre, thym, eau gazeuse	7.00€
Thé glacé maison	
Soda artisanal Mona citron citron vert - Bio 100% naturel et peu sucré	
Pétillant pomme artisanal Mona - Bio 100% naturel et français	

NECTARS ET JUS DE FRUITS GRANINI

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

— L'EAU —

À LA BOUCHE

	33cl	50cl	75cl	1L
Vittel		4.00€		6.00€
San Pellegrino		4.00€		6.00€
Perrier	5.00€			
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

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

Foie gras de canard maison au Pineau des Charentes, <i>chutney du moment, toasts tièdes</i>	18.00€
Capuccino de choux-fleurs aux marrons, espuma crémeux	8.50€
Brioche tiède d'escargots sauce vin rouge	14.50€
Mi-cuit de saumon en feuille de Nori, <i>fenouil croquant, vinaigrette soja sésame</i>	14.00€
Petite Salade Caesar <i>émincés de poulet, parmesan, tomates cerises, croutons à l'ail, sauce Caesar maison</i>	11.00€
Petite salade de chèvre chaud, <i>lard snacké, tomates cerises et noix</i>	11.50€

GRANDES SALADES

Grande Salade Caesar, <i>émincés de poulet, parmesan, tomates cerises, croutons à l'ail, sauce Caesar maison</i>	16.00€
Grande salade de chèvre chaud, <i>lard snacké, tomates cerises et noix</i>	16.50€

PLATS

Entrecôte 300 grs <i>pommes de terre persillées, béarnaise émulsionnée</i>	27.00€
Suprême de volaille, <i>palet de butternut au beurre noisette, sauce aux giroles</i>	19.50€
Poitrine de porc confite de 12 h <i>sauce paprika fumé, millefeuilles de pommes de terre</i>	18.00€
Médaille de lotte <i>coco curry, riz ananas et amandes</i>	24.00€
Filet de bar en croûte de chorizo, <i>risotto de perles crémeux</i>	20.00€
Burger savoyard boeuf, <i>fromage raclette, tomate, oignon frit</i>	18.50€
Burger savoyard poulet, <i>fromage raclette, tomate, oignon frit</i>	17.50€

DESSERTS

Pavlova aux agrumes	9.50€
Moelleux au chocolat cœur coulant, sorbet de poire <i>(à commander en début de repas)</i>	10.50€
Salade de fruits frais de saison	7.50€
Crème brûlée vanille tradition	8.50€
Café et Thé gourmand	10.50€

— BAMBINO —

APERIKID l'apéro des presque grand. 6.00€
Menu jusqu'à 12 ans 11.00€

1 PLAT + 1 ACCOMPAGNEMENT+ 1 DESSERT + 1 BOISSON

UN PLAT

Cheeseburger de Bœuf, Ketchup
Fish and chips
Nuggets de poulet

ET AVEC CECI

Frites de pommes de terre
Pâtes
Poêlée de Légumes du moment

POUR CONCLURE

Salade de fruits
Petit pot glacé vanille fraise
Petit Pot Glacé Chocolat vanille

SANS OUBLIER LA BOISSON ^{33cl}

Eau minérale / 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€
Cold brew vanille glacé	4.90€
Cappuccino	4.90€

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 Thé noir aux saveurs de fruits rouges	5.00€
Thé Vert de Chine Thé vert Sencha de Chine	5.00€
Thé vert à la menthe Thé vert enrichi de feuilles de menthe et aromatisé menthe	5.00€
Thé Détox Mélange de thé vert, maté et citronnelle aromatisé citron	5.00€

INFUSIONS KUSMI TEA BIO

Infusion AquaRosa Mélange d'hibiscus, plantes et fruits aromatisé fruits rouges	4.00€
Infusion Be Cool Mélange de Verveine, menthe poivrée, pomme et réglisse	4.00€

LATTÉS

Matcha latte	4.00€
Chocolat Commerce Equitable Monbana	4.00€



— 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
IGP Pays d'OC Ad Vinam Aeternam 'infini Viognier' 2023	7.00€		35.00€
IGP Côte de Gascogne Domaine de Miselle 2023	8.50€		37.00€
AOC Ménetou Salon Domaine Leclerc 2022			39.00€
AOC Chablis Domaine Thierry Mothe 2023	10.00€		49.00€

VIN ROSÉ

AOC Côteaux d'Aix en Provence Château Viran 2023	7.00€		30.00€
Côte de Provence «LOU» Peyrasol 2023 Bio			32.00€

VIN ROUGE

AOC Corbières Château Grand Moulin «vieilles vignes» 2020/2021			32.00€
AOC Nicolas de Bourgueil Domaine Lorieux «Expression» 2020	8.00€		35.00€
AOC Pinot noir Domaine Roux Les Cotilles 2023	9.00€		39.00€
AOC Saumur Champigny Château De Varrains Le Clos Chapin 2020	10.00€		39.00€
AOC Médoc Château Fontis 2018	12.00€		49.00€

VIN DU MOIS

demander notre suggestion a votre serveur

SABREZ LE

— CHAMPAGNE —

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

