



— TCHIN —

TCHIN

APÉRITIFS

Ricard - 45%, Pastis 51 - 45% 2cl	5.00€
Martini bianco ou rosso - 14.4% 6cl	5.50€
Campari - 28,5% 6cl	6.00€
Porto Graham's Fine Tawny - 19% 6cl	6.50€
Spritz Apérol 15cl	8.50€
Pineau des Charentes blanc ou rouge 6cl	6.00€

APÉRITIFS FRANÇAIS

Kir au bourgogne blanc 12.5cl <i>avec sa crème de cassis de bourgogne Cartron</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%	3.50€	4.50€	7.50€
Affligem Blonde - 6,7%	4.50€	5.80€	10.50€
Notre pression du moment	4.50€	5.80€	10.50€

BIÈRE BOUTEILLE

Pelforth brune - 6,5% 33cl <i>caramélisée & de caractère</i>	5.50€
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>	5.50€
Desperados original - 5,9% 33cl <i>notes d'agrumes et arômes de tequila</i>	5.50€
Heineken 0.0 33cl <i>fruitée et désaltérante</i>	5.50€

Bières bouteille locales (La Manufacture de bières à Poitiers)

Demeter - Frenchy pale ale - 5,6% 33cl <i>Une blonde qui navigue entre gourmandise céréalière et les notes fraîches de houblons français</i>	7.00€
Morphée - Bière rouge - 5,6% 33cl <i>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.</i>	7.00€

— DÉSALTÉREZ —

VOUS

LES SODAS

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

UN ZESTE DE FRAICHEUR

Infusion glacée Aquarossa (33cl) (hibiscus, fruits rouges et plantes)	6.00€
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 de pamplemousse rose, ananas, fraise ou abricot (25cl)	5.00€

APÉRIKIDS L'APÉRO DES PRESQUES GRANDS !

	6.00€
--	-------

— L'EAU —

À LA BOUCHE

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

PEFC 10-31-1560



PRISMÉE

PARTAGER & DÉGUSTER



METTRE LES PETITS

— PLATS —

DANS LES GRANDS

ENTRÉES

Gravlax de saumon <i>mariné à la betterave, blinis, crème montée parfumée à l'aneth</i>	14.00€
Focaccia <i>de Lombardie, mortadelle, mozzarella, tomates confites</i>	12.00€
Petite salade mozzarella e pomodoro, pesto, parmesan	11.50€
Petite Salade Caesar <i>émincés de poulet, parmesan, tomates cerises, croutons à l'ail, sauce Caesar maison</i>	11.00€

GRANDES SALADES

Grande Salade Caesar, <i>émincés de poulet, parmesan, tomates cerises, croutons à l'ail, sauce Caesar maison</i>	16.00€
Grande salade mozzarella e pomodoro, pesto, parmesan	16.50€
Carpaccio de bœuf, <i>câpres, parmesan, tomates cerises, roquette, pesto - frites</i>	18.50€

POKE BOWL

Poke bowl thon <i>riz, tataki de thon, fèves, avocat, radis, melon et grenade, wakame, vinaigre soja</i>	16.00€
Poke bowl falafels <i>riz, falafels, fèves, avocat, radis, melon et grenade, wakame, vinaigre soja</i>	16.00€
Poke bowl poulet <i>riz, poulet, fèves, avocat, radis, melon et grenade, wakame, vinaigre soja</i>	16.00€

PLATS

Filet de daurade, sauce vierge, légumes caponata	20.00€
Gambas snackées, risotto façon paëlla (chorizo)	23.00€
Faux filet de bœuf (250 gr), frites, salade (Sauce au choix *)	22.00€
Magret de canard français (300 gr), <i>crémeux de maïs et pop-corn (Sauce au choix *)</i>	25.00€
Mix grill <i>(agneau, volaille, magret, bœuf), frites, salade - (Sauce au choix *)</i>	24.00€
Burger de bœuf : <i>bun, bœuf haché 180 gr, sauce Deluxe maison (cream cheese), salade, tomate, oignon frit - frites</i>	18.50€
Burger de poulet : <i>bun, poulet pané 180 gr, sauce Deluxe maison (cream cheese), salade, tomate, oignon frit - frites</i>	17.50€
Assiette végétarienne : <i>Risotto façon paëlla (sans chorizo), Crémeux de maïs et pop-corn, légumes caponata</i>	14.50€

* Sauces au choix : jus de viande-caramel, crème de Cognac, crème poivre vert, crème Deluxe maison

DESSERTS

Parfait glacé stracciatella, amaretto	8.50€
Tiramisu authentique	9.00€
Salade de fruits frais de saison	8.50€
Crème brûlée saveur spéculoos	9.00€
Moelleux chocolat, glace oréo (à commander en début de repas)	11.00€
Café et Thé gourmand	10.50€

— BAMBINO —

APERIKID l'apéro des presque grands. 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 / 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€

THÉS KUSMI TEA

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

INFUSIONS KUSMI TEA BIO

Infusion AquaRosa <i>Mélange d'hibiscus, plantes et fruits aromatisé fruits rouges</i>	4.00€
Infusion Be Cool <i>Mélange de Verveine, menthe poivrée, pomme et réglisse</i>	4.00€
Infusion Rooibos vanille	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 « Infini Viognier » 2024	7.00€		30.00€
AOP Entre-deux-mers « Château La Freynelle » 2024	8.00€		33.00€
AOP Saint-Véran « Domaine Thibert » 2023			45.00€
AOP Chablis « Domaine du Colombier » 2023	11.00€		55.00€

VIN ROSÉ

AOP Sable de Camargue « Domaine de Figueirasse » BIO 2024	6.00€		28.00€
AOP Côtes de Provence Domaine Saint Victorin «Nathalie» BIO 2024			35.00€

VIN ROUGE

AOP Duché d'Uzès Domaine Les Lys «La Petite» BIO 2024	7.00€		30.00€
AOP Bourgueil «Domaine Lorieux» 2019	8.00€		34.00€
AOP Côtes de Rhône Alain Jaume «Grand Veneur» BIO 2022	9.00€		35.00€
AOP Beaujolais Lancié «Domaine des Nugues» 2022			40.00€
AOP Bordeaux Château de Reignac «R» 2020	11.00€		53.00€
AOP Mercurey Premier Cru Domaine Juillot «Clos Tonnerre» 2022			73.00€

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€

