

— DÉSALTÉREZ —
VOUS

LES SODAS 4.80

Coca-Cola / Coca-Cola Cherry / Coca-Cola sans sucre (33cl)

Oasis tropical, Fanta orange, Sprite, Schweppes agrum, Redbull
Schweppes Indian tonic, Fuze tea pêche, Orangina (25cl)

UN ZESTE DE FRAICHEUR 6.80

Fresh herbal : citron, concombre, thym, eau gazeuse

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

— 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 3.80

Thés noirs, agrumes, vanille et épices

English Breakfast 3.80

Thés noirs de Ceylan et d'Assam

Thé Earl Grey 3.80

Thé noir à la bergamote

Thé Quatre Fruits Rouges 3.80

Thé noir aux saveurs de fruits rouges

Thé Vert de Chine 3.80

Thé vert Sencha de Chine

Thé vert à la menthe 3.80

Thé vert enrichi de feuilles de menthe et aromatisé menthe

Thé Détox 3.80

Mélange de thé vert, maté et citronnelle aromatisé citron

INFUSIONS KUSMI TEA BIO

Infusion AquaRosa 3.80

Mélange d'hibiscus, plantes et fruits aromatisé fruits rouges

Infusion Be Cool 3.80

Mélange de Verveine, menthe poivrée, pomme et réglisse

LATTÉS

Café tiramisu onctueux 4.90

Latte Macchiato 4.90

Matcha latte 3.80

Chocolat Commerce Equitable Monbana 3.80



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



— 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
Affigem 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
Desperados original - 5,9% 33cl <i>notes d'agrumes et arômes de tequila</i>	8.00
Corona - 4,5% 33cl	7.00

BIÈRE SANS ALCOOL

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

— APERIKID —

L'apéro des presque grand !
6.00



— 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
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 8 28 AOC Haut Poitou 2022	8.00		28.00
---	------	--	-------

IGP Pays d'OC Viognier «Infini» 2022	8.00		28.00
---	------	--	-------

VIN ROSÉ

AOC Côtes de Provence Domaine Saint Victorin 2022 bio			39.00
--	--	--	-------

Côtes de Provence «LOU» Peyrasol 2022 bio	8.00		28.00
--	------	--	-------

VIN ROUGE

AOP Terrasses du Larzac Domaine De L'aigueliere «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

— 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



— MOCKTAIL —

Le Gourmand <i>Jus de mangue, purée de coco, jus de citron vert</i>	7.50
Virgin Spritz <i>Virgin Spritz</i>	7.50
Mango Marty <i>Mango Marty</i>	7.50

— COCKTAIL —

Le St-Germain Spritz <i>Le Raffinement de l'Art de l'Apéritif à la Française</i>	9.50
L'Exotique <i>Rhum Diplomatico, liqueur St-Germain, jus d'ananas</i>	9.50
Le Citrus <i>Gin monkey 47, Paragon Timur, jus de citron vert</i>	9.50
Bacardi Berry Mojito <i>Bacardi Berry Mojito</i>	9.50

— ALCOOLS —

AVANT OU APRÈS UN BON DÉJEUNER

Gin Monkey 47 Dry - 47%	10.50
Rhum Havana Club 3 Ans - 40%	8.00
Gin Gibson - 37,5%	8.00
Gin Generous coriandre & combava - made in France - 44%	10.50
Vodka Absolut - 40%	8.00
Tequila Olmeca - 38%	8.00
Rhum Diplomatico Reserva 12 ans - 40%	16.00
Rhum Don papa Baroko - 40%	12.00

POUR LES

— AMATEURS —

Whiskie J&B rare - 40%	6.00
Chivas Regal 12 ans - 40%	8.00
Talisker 10 ans - 45,8%	10.50
Aberlour 10 ans - 40%	8.50
Bulleit Rye - 45%	12.00
Jack Daniel's - 40%	10.50
Jameson - 40%	8.00
Haig Club Clubman - 40%	9.50
Hennessy VS - 40%	10.50
Hennessy XO - 40%	16.00
Château de Laubade Hors d'Age - 40%	10.50
Drouin - 40%	8.00
Mirabelle Cartron - 45%	8.50
Poire Williams Cartron - 43%	8.50
Get 27 - 21%	9.00
Get 31 - 21%	9.00
Cointreau - 40%	6.50