

— 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€

— 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

POUR LES
— AMATEURS —

Hennessy VS - 40% Cognac 4cl 11.50€

Mirabelle Cartron - 45% Eaux de vies 4cl 9.00€

Poire Williams Cartron - 43% Eaux de vies 4cl 9.00€

Get 27 17,4% Liqueurs 4cl 9.00€

Menthe Pastille -24% Liqueurs 4cl 9.50€

Cointreau - 40% Liqueurs 4cl 8.50€

Bailey's 17% Liqueurs 4cl 9.50€

Limoncello -18% Liqueurs 4cl 7.00€

— 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 5.00€

Thés noirs, agrumes, vanille et épices

English Breakfast 5.00€

Thés noirs de Ceylan et d'Assam

Thé Earl Grey 5.00€

Thé noir à la bergamote

Thé Quatre Fruits Rouges 5.00€

Thé noir aux saveurs de fruits rouges

Thé Anastasia 5.00€

Thé noir, bergamote, citron et fleur d'oranger

Thé Vert de Chine 5.00€

Thé vert Sencha de Chine

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€



Carafé 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.
Prix nets (ST)

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



PRISMÉE
PARTAGER & DÉGUSTER



— 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 <i>et sa crème Giffard (cassis, mûre, pêche, framboise, violette)</i>	6.00€
Kir royal au champagne 12.5cl	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 <i>caramélisée & de caractère</i>	5.90€
Lagunitas IPA – 6,2% 35,5cl <i>amère aux notes d'agrumes</i>	7.50€
Desperados original – 5,9% 33cl <i>notes d'agrumes et arômes de tequila</i>	6.50€
Gallia IPA -6% Nouveau Western 33cl <i>Notes d'agrumes, d'herbes fraîches et aiguilles de pin</i>	6.90€
Heineken 0.0 33cl <i>fruitée et désaltérante</i>	5.90€
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>	7.50€
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>	7.50€

— APERIKID —

L'apéro des presque grands !
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	75cl
EXCLUSIVITE NOVOTEL		
IGP Atlantique L'onde bleue « Vignerons de Tutiac » BIO 2025 « Help Protect the Oceans »	7.00€	30.00€
IGP Val de Loire « Blanc d'Hiver » sauvignon blanc 2025 Vin blanc local fruité	7.00€	23.00€
AOP Muscadet Côtes de Grandlieu sur Lie « Vignoble Malidain » BIO 2025	8.00€	33.00€
AOP Crozes-Hermitage « Les Charmeuses » « Domaine Mucyn » BIO 2024		45.00€
AOP Petit Chablis « Hautérivien » « Domaine Pommier » BIO 2023	12.00€	55.00€

VIN ROSÉ

AOP Sable de Camargue « Gris de gris » « Clos des Baronnets » BIO 2025	6.00€	28.00€
AOP Côtes de Provence « Château D'astros » « La Belle vie en Provence » BIO 2025		35.00€

VIN ROUGE

AOP Côtes du Rhône « Zouzou » « Domaine du Coteau des Tavers » BIO 2023	7.00€	30.00€
AOP Bourgueil « Côte 50 » « Domaine Y.Amirault » BIO 2024	8.00€	35.00€
AOP Pinot noir « Turbulent » « Domaine de la Rotisserie » vin local	9.00€	35.00€
AOP Morgon « Gilles Gelin » BIO 2024	8.00€	38.00€
AOP Crozes-Hermitage « Les Entrecœurs » « Domaine Mucyn » BIO 2024		52.00€
AOP Saint Emilion Grand Cru « Château Lescure » BIO 2016	12.00€	58.00€
AOP Saint-Estéphe « Château de Côme » BIO 2021		65.00€

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%	12.00€		59.00€
Laurent Perrier La Cuvée Brut – 12%	15.00€	56.00€	79.00€

— MOCKTAIL —

Spritz BIO Nessence Écorces d'oranges amères, morceaux de gentiane, poivre de Sichuan et eau pétillante	8.00€
Ginger Beer BIO Nessence Morceaux de gingembre, piment oiseau et eau pétillante	8.00€
Canopée BIO Nessence Menthe verte, menthe poivrée, bourgeon de pin, plantes aromatiques et eau pétillante	8.00€
Le gourmand Jus de mangue, purée de coco, citron vert	8.00€

— COCKTAIL —

L'Exotique Rhum Diplomatico, liqueur St-Germain, jus d'ananas	11.00€
Le Patou Rhum blanc, crème de framboise, jus de cramerry	11.00€
L'Etoile Champagne, crème de pêche et sirop de fleur de sureau	11.00€
Le Rêve rose Gin, crème de framboise, sirop de vanille et eau gazeuse	11.00€

Demandez nous les classiques!

— ALCOOLS —

AVANT OU APRÈS UN BON DÉJEUNER

Rhum Havana Club 3 Ans - 37,5% 4cl	8.50€
Rhum ambré 3 Rivières -40% 4cl	9.00€
Rhum Diplomatico Reserva 12 ans - 40% 4cl	16.50€
Liqueur Saint Germain -20% 4cl	12.00€
Vodka Absolut - 40% 4cl	8.50€
Gin Gibson - 37,5% 4cl	8.00€
Gin Generous coriandre & combava - made in France - 44% (bio) 4cl	12.00€
Dry Gin Bombay Sapphire 4cl	11.50€
Chivas Regal 12 ans - 40% Whiskies blend 4cl	12.00€
Whiskie J&B rare - 40% Whiskies blend 4cl	6.50€
Aberlour Fun Forest 10 ans - 40% Whiskies Classic Malt 4cl	12.00€
Jack Daniel's - 40% American Whisky 4cl	11.00€