

MILLÉSIMÉ



LES VINS BLANCS AOP

	15cl	37,5cl	75cl
Infini Viognier Ad Vinam Aeternam IGP Pays d'Oc	7€		35€
Domaine Leclerc AOC Ménetou Salon			38€
Domaine Thierry MOTHE AOC Chablis	10€		49€
Domaine La Cavale AOP Lubéron			45€

LES VINS ROSÉS AOP

	15cl	75cl
Château Virant AOC Coteaux d'Aix-en-Provence	7€	35€
Grand Veneur "Bellissime" AOC Côte du Rhône		39€

LES VINS ROUGES AOP

	15cl	37,5cl	75cl
Château Montmirail "Expression" IGP Vaucluse			32€
Château Grand Moulin Vieilles vignes AOC Corbière			35€
Mas du Loup AOC Minervois BIO			39€
Domaine Lorieux "expression" AOC Saint Nicolas de Bourgueil	8€		39€
Château Fontis AOC Médoc	12€		49€
Domaine Gavignet ACO Monthélie			79€

Prix nets (PR)

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.

PEFC 10-31-1500 Ici, le durable c'est du sérieux ! Cette carte est imprimée sur du papier certifié PEFC.

BIEN AU CHAUD



BOISSONS CHAUDES

Café Nespresso

Double espresso	4€
Espresso	3€

Thés Kusmi tea

Thés noirs	5.4€
Thé Prince Wladimir (bio)Thés noirs, agrumes, vanille et épices	
English Breakfast (bio) Thés noirs de Ceylan et d'Assam	
Thé Earl Grey (bio) Thé noir à la bergamote	
Thé Quatre Fruits Rouges (bio) Thé noir aux saveurs de fruits rouges	

Thés verts

Thé Vert de Chine (bio) Thé vert Sencha de Chine	5.4€
Thé vert à la menthe (bio) Thé vert enrichi de feuilles de menthe et aromatisé menthe	
Thé Détox (bio) Mélange de thé vert, maté et citronnelle aromatisé citron	

Infusions

Infusion AquaRosa (bio) Mélange d'hibiscus, plantes et fruits aromatisé fruits rouges	4.1€
Infusion Be Cool (bio) Mélange de Verveine, menthe poivrée, pomme et réglisse	

Lattés

Chocolat Commerce Equitable Monbana (bio)	4.5€
Matcha latte	3.5€

LARMES DE CROCO

Carafe ou verre d'eau gratuit sur demande



EAUX MINÉRALES	33cl	50cl	1l
Vittel		4€	6€
San Pellegrino		4€	6€
Perrier	5€		

SODAS

Fanta orange, Sprite 25cl	4.5€
Schweppes agrum, Schweppes Indian tonic, Fuze tea pêche, Oasis tropical, Orangina 25cl	
Coca-Cola / Coca-Cola Cherry / Coca-Cola sans sucre 33cl	

NECTARS & JUS DE FRUITS GRANINI

Jus de tomate, orange ou pomme 25cl	4.5€
Nectar de pamplemousse rose, ananas, fraise ou abricot 25cl	

APÉRIKIDS - L'APÉRO DES PRESQUES GRANDS !

UN ZESTE DE FRAICHEUR (15cl)

Fresh herbal : citron, concombre, thym, eau gazeuse	5.5€
Thé glacé maison	7.5€
Soda artisanal Mona citron citron vert - Bio (bio) 100% naturel et peu sucrée	
Pétillant pomme artisanal Mona - Bio (bio) 100% naturel et français	

Gourmet Bar By Novotel Lille Centre Gares



RESTAURANT

ENTRÉE EN MATIÈRE



œuf cocotte au Maroilles œuf cocotte au fromage régional	8€
Velouté de carottes, patates douces, Carottes, patates douces et vanille	9€
Cassolette d'escargots et crème d'ail Cassolette d'escargots et crème d'ail	11€
Salade d'endives, noix et Roquefort Salade d'endives, noix et Roquefort	8€
Poêlée de champignons Œuf poché sauce marchand de vin.	9€

HEALTHY STYLE



LE COIN DES POKE BOWLS:

Riz, tomate, concombre,
patate douce, pois chiche, romaine

Poke Bowl aux crevettes	18€
Poke Bowl Falafel	16€

PRESQUE GRAND



MENU ENFANT = 9.5€

Jusqu'à 12 ans, demandez nous le kids menu !

PAR ICI LA SUITE



TOUS NOS PLATS SONT ACCOMPAGNÉS
DE LEURS GARNITURES, SI VOUS SOUHAITEZ
EN CHANGER, N'HÉSITEZ PAS !

Salade Caesar XL Poulet, bacon, œuf, sauce Caesar	18€
Omelette à votre goût Herbes, jambon, fromage, champignons	15€
Burger des Flandres 150 gr. Sauce miel/moutarde, Mont des Cats.	18€
Jarret d'agneau jus au thym Pommes grenailles rôties	25€
La "Chti" coquille Crème de Maroilles et jambon grillé	18€
Poulpe grillé sauce vierge écrasé de patates douces	23€
Pavé de saumon à la crème de poireaux Chou-fleur rôtis	21€
Filet de poulet de Licques Sauce aux Morilles, écrasé de pommes de terre	22€
Côte de cochon sauce café/spéculoos 350.GR , Frites et salade	23€
Linguines à la crème de courge Huile de noisettes et éclats de noisettes	17€

DERNIERS PLAISIRS



Sélection de 3 fromages régionaux Sélection de 3 fromages régionaux	9€
Poire pochée à la bière caramel monté et mascarpone vanillé	9.5€
Panna Cotta chocolat/noisette Pana Cotta chocolat/noisette	7€
Tartelette fine aux pommes glace vanille	7.5€
Gaufre de Liège, sauce chocolat glace spéculoos et chantilly	8€

À L'ABORDAGE !



LES CHAMPAGNES

	12,5cl	37,5cl	75cl
Champagne Tsarine Premium Brut - 12,5%	9€		45.5€
Laurent Perrier La Cuvée Brut - 12%	12.5€		58.5€

APÉRITIFS

Ricard - 45%, Pastis 51 - 45% 2cl	5.4€
Martini bianco ou rosso - 14.4%, Campari - 28.5% 6cl	6€
Spritz Apérol 15cl	9.5€
St Raphaël Rouge 6cl	7€

APÉRITIFS FRANÇAIS

Lillet Tonic - 17% 15cl	9€
Kir au bourgogne blanc 12.5cl (avec sa crème de cassis de bourgogne Cartron, mûre ou framboise)	6€

BIÈRES

	15cl	25cl	50cl
Bières pressions			
Heineken - 5%	3.5€	5€	8€

Bières bouteilles

Grimbergen ambrée bière d'abbaye - 6,5%, ronde & sucrée 33cl	6€
Desperados original - 5,9%, notes d'agrumes et arômes de téquila 33cl	6€
Lagunitas IPA - 6,2%, amère aux notes d'agrumes 35.5cl	7€
Mort Subite White Lambic - 4,2%, rafraichissante et acidulée 33cl	6.5€
Grimbergen blonde bière d'abbaye - 6,7%, agrumes & notes d'épices 33cl	6€
Pelforth brune - 6,5%, caramélisée & de caractère 33cl	6€
Brooklyn Lager - 5,2%, florale et houblonnée 33cl	7€
Corona - 4,5%, 33cl	6€

Sans alcool, la fête est plus folle !

Heineken 0.0, 33cl	6€
--------------------	----

CIDRE

Cidre Bio "SASSY" de Normandie - 5,2% (bio) 33cl	6.5€
--	------