

# GOURMET BAR





## ENTRÉES

AJO BLANCO 	10
OEUF MOLLET BIO,  ÉMULSION SARRASIN ET COMPOTÉE D'OIGNONS	12
TATAKI DE SAUMON	13
ARANCINI AU SAFRAN	12,5

## CÔTÉ JARDIN

SALADE GOURMANDE DE LÉGUMES GRILLÉS BIO ET MOZZARELLA DI BUFALA 	16
SALADE CAESAR	17

## NOS PLATS



BAVETTE D'ALOYAU À LA PLANCHA ET POMMES DE TERRE AU PAPRIKA- 180G 	24
OSSO BUCCO DE VEAU	25
BURGER DE BOEUF BEAUFORT ET POMMES FRITES - 180G 	18
BALLOTINE DE DAURADE, TAGLIATELLES DE COURGETTES CROQUANTES ET AGRUMES	23
GAMBAS POÊLÉES ET CRÈME DE CORIANDRE	26
CLUB SANDWICH AU POULET ET BACON CRISPY	17
CLUB SANDWICH VÉGÉTARIEN 	15
LINGUINE SAUCE TOMATE, BASILIC ET STRACIATELLA	17


## DESSERTS


ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS	13	TIRAMISU LIMONCELLO	11,5
TARTELETTE AUX FRUITS ROUGES, CRÈME DE MASCARPONE	12	MOELLEUX AU CHOCOLAT ET GLACE VANILLE	10
		FRAISE MELBA	10


Carafe ou verre d'eau gratuit sur demande.

Tous nos prix sont en EURO et TTC.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

 : Produit issu de l'agriculture biologique

 : Produit végétarien

 : Poids indiqués avant cuisson (variation possible +/- 10%)

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.

Les plats "Faits maison" sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

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.



# CARTE DES ALLERGÈNES



## CÉRÉALES

TIRAMISU LIMONCELLO  
TARTELETTE AUX FRUITS  
ROUGES, CRÈME MASCARPONE  
AJO BLANCO  
ARANCINI AU SAFRAN  
OSSO BUCCO DE VEAU  
BURGER DE BŒUF BEAUFORT  
ET POMMES FRITES  
CLUB SANDWICH AU  
POULET ET BACON  
CRISPY  
CLUB SANDWICH VÉGÉTARIEN  
GRANDE SALADE CAESAR

## ŒUF

TIRAMISU LIMONCELLO  
MOELLEUX AU CHOCOLAT ET  
GLACE VANILLE  
ŒUF MOLLET, ÉMULSION  
SARRASIN ET COMPOTÉE  
D'OIGNON  
CLUB SANDWICH AU POULET  
ET BACON CRISPY

## SOJA

TATAKI DE SAUMON

## CRUSTACÉS

GAMBAS POÊLÉES ET CRÈME DE  
CORIANDRE

## POISSON

TATAKI DE SAUMON  
BALLOTINE DE DAURADE,  
TAGLIATELLES DE COURGETTES  
CROQUANTES ET AGRUMES

## FRUITS À COQUE

ASSIETTE DE FROMAGES  
AFFINÉS  
AJO BLANCO  
GAMBAS POÊLÉES ET CRÈME  
DE CORIANDRE  
LINGUINE SAUCE TOMATE, BASILIC  
ET STRACIATELLA  
GRANDE SALADE DE LÉGUMES  
GRILLÉS ET MOZZARELLA DI  
BUFALA

## MOUTARDE

BURGER DE BŒUF BEAUFORT ET  
POMMES FRITES  
CLUB SANDWICH AU  
POULET ET BACON CRISPY  
CLUB SANDWICH VÉGÉTARIEN  
GRANDE SALADE CAESAR

## LAIT


FRAISE MELBA  
ASSIETTE DE FROMAGES  
AFFINÉS  
TIRAMISU LIMONCELLO  
TARTELETTE AUX FRUITS  
ROUGES, CRÈME  
MASCARPONE  
MOELLEUX AU CHOCOLAT ET  
GLACE VANILLE  
ŒUF MOLLET, ÉMULSION  
SARRASIN ET COMPOTÉE  
D'OIGNON  
ARANCINI AU SAFRAN

BURGER DE BŒUF BEAUFORT  
ET POMMES FRITES  
GAMBAS POÊLÉES ET CRÈME  
DE CORIANDRE  
LINGUINE SAUCE TOMATE,  
BASILIC ET STRACIATELLA  
GRANDE SALADE DE  
LÉGUMES GRILLÉS ET  
MOZZARELLA DI BUFALA  
GRANDE SALADE CAESAR

## SÉSAME

TATAKI DE SAUMON

# LES ALCOOLS

GIN MONKEY 47 DRY - 47%	4CL	10
GIN BOMBAY SAPPHIRE - 40%	10	10
GIN GENEROUS CORIANDER & COMBAVA MADE IN FRANCE - 44% 	10,5	10,5
VODKA ABSOLUT - 40%	7,5	7,5
TEQUILA OLMECA - 38%	7,5	7,5
RHUM DIPLOMATICO - 40%	16	16
RHUM HAVANA CLUB - 40%	8	8
<b>WHISKY BLEND</b>		
WHISKY J&B RARE - 40%	7	7
<b>WHISKY CLASSIC MALT</b>		
TALISKER 10 ANS - 45,8%	8,5	8,5
ABERLOUR 10 ANS - 40%	10	10
<b>AMERICAN WHISKY</b>	8,5	8,5
JACK DANIEL'S - 40%		

# LES CHAMPAGNES



	12,5CL	75CL
TSARINE PREMIUM BRUT - 12,5%	10	47
LAURENT PERRIER LA CUVÉ BRUT - 12,5%	13,5	60
<b>EFFERVESCENT BLANC</b>	8	35
VIN DE FRANCE - MAISON		
CHAVIN • Désalcoolisé		

# LES VINS



15CL 75CL






## BLANCS

IGP ATLANTIQUE BY NOVOTEL - 12,5% 	7	30
Vignerons de Tutiac "Onde Bleue"		
<b>AOP MUSCADET COTES DE GRANIEU SUR LIE - 11,5%</b> 		33
Vignoble Malidain		
<b>AOP CROZES HERMITAGE - 13%</b> 		45
Domaine Mucyn "Les Charmeuses"		
<b>AOP PETIT CHABLIS - 12,5%</b> 	12	55
Domaine Pommier		
<b>VIN DE FRANCE - MAISON</b>	7	30
<b>CHAVIN - 0%</b> • Désalcoolisé		

## ROSÉS

<b>AOP SABLES DE CAMARGUE - 12,5%</b> 	6	28
Clos des Baronnets "Gris de Gris"		
<b>AOP COTES DE PROVENCE - 13%</b> 		35
Château d'Astros "Belle Vie"		

## ROUGES

<b>AOP COTES DU RHONE - 13,5%</b> 		30
Coteaux des Travers "Zouzou"		
<b>AOP BOURGUEIL - 12,5%</b> 	8	35
Domaine Y. Amirault "Côte 50"		
<b>AOP MORGON - GILLES GELIN - 13%</b>		38
<b>AOP CROZES HERMITAGE - 13,5%</b> 		52
Domaine Mucyn "Les Entrecoeurs"		
<b>AOP SAINT EMILION GRAND CRU - 14%</b> 	12	58
Château Lescure		
<b>AOP SAINT ESTEPHE - 13%</b> 		65
Château de la Côme		
<b>VIN DE FRANCE - MAISON</b>	7	30
<b>CHAVIN - 0%</b> • Désalcoolisé		

## LES BIÈRES PRESSIONS



	25CL	50CL
HEINEKEN - 5%	5,5	8,5
AFFLIGEM - 6,7%	6	9,5
MORETTI - 4,6%	5,5	8,5
GALLIA - 5,8%	7	10

## LES BIÈRES BOUTEILLES

	33CL
MORT SUBITE WHITE LAMBIC - 5,5%	7
GRIMBERGEN BIÈRE D'ABBAYE AMBRÉE - 6,5%	6,5
LAGUNITAS IPA - 6,2%	7,9
BROOKLYN BREWERY IPA - 5,5%	7,9
CORONA - 4,6%	6,5
DESPERADOS ORIGINAL - 5,9%	6,5
HEINEKEN 0.0 - 0%	6

### CAFÉ NESPRESSO

EXPRESSO	3
DOUBLE EXPRESSO	4
CAPPUCCINO	4,9

## LES COCKTAILS

11,5

### MOJITO - 18CL

Rhum Havana Club, sucre canne, menthe fraîche, citron vert, eau gazeuse

### APEROL OU LE SAINT-GERMAIN SPRITZ - 18CL

Liqueur Saint-Germain, Prosecco, Eau gazeuse

### NEGRONI - 9CL

Gin Bombay, Campari, Martini Rosso

### PALOMA - 18CL

Tequila Olmeca, soda pamplemousse, citron vert



## LES MOCKTAILS

33CL

### "NECENSE"



8,5

### LE SAUVAGE

Une boisson naturelle à partir de plantes sauvages issues des prairies auvergnates

### L'ÉNERVÉ

Un mélange unique de plantes boosters (Maca, Guarana, Gingembre) et d'ingrédients tonifiants (Café, Noix de cola, Hibiscus, Plantes aromatiques)

### L'ALPIN

Le bourgeon de pin et la menthe forment un duo qui apporte fraîcheur et subtilité

## NOS APÉRITIFS



RICARD - 45% 2CL 5

MARTINI BIANCO OU ROSSO - 28,5% 6CL 5,5

KIR AU BOURGOGNE BLANC - 12% 12CL 6  
Avec sa crème de bourgogne cassis, mûre ou framboise

PROSECCO RICCADONA - 11% 12,5CL 9

CAMPARI - 28,5% 6CL 5,5



# NOS

## DIGESTIFS

### COGNAC

HENNESSY VS - 40%

### LIQUEURS

COINTREAU - 40%

GET 27- 21%

GET 31- 24%

### EAU DE VIE

POIRE WILLIAMS

CARTRON - 43%

10

7

8

## LES BOISSONS CHAUDES



### THÉS KUSMI TEA



#### THÉS NOIRS

English breakfast BIO thé noir de Ceylan et d'Assam

Thé Prince Vladimir BIO Thé noir, agrumes, vanille et épices

Thé Earl Grey BIO Thé noir à la bergamote

Thé quatre fruits rouges, Thé noir saveur de fruits rouges

#### THÉS VERTS

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

Thé vert de Chine BIO Thé vert Sencha de Chine

#### INFUSION

Infusion AquaRosa BIO mélange d'hibiscus, plantes et fruits, aromatisé fruits rouges

Infusion BeCool, mélange de verveine, menthe poivrée, pomme et réglisse

#### LATTÉS

LATTE MACCHIATO

MATCHA LATTE

CHOCOLAT CHAUD MONBANA

5

5

4

5

4

4

## BOISSONS FRAÎCHES & GAZEUSES

### SODAS

4,90

COCA-COLA/ZÉRO 33CL

HYSOPE SODA CRAFT

PAMPLEMOUSSE 20CL

FANTA ORANGE, SPRITE,  
ORANGINA 25CL

SCHWEPPES AGRUMES, INDIAN  
TONIC 25CL

FUZE TEA PÊCHE 25CL

SIROP MONIN

2

*Carafe ou verre d'eau gratuit sur demande*

### Eaux minérales

33CL 50CL 1L

VITTEL 4,5 6,5

PERRIER 4

SAN PELLEGRINO 4,5 6,5

JUS DE FRUIT GRANINI 4,90

NECTAR ANANAS, ABRICOT

JUS DE TOMATE, ORANGE OU POMME

## HORAIRES D'OUVERTURE

### PETIT-DÉJEUNER



SEMAINE 6H30 À 9H30

WEEK-END 7H00 À 11H00

### RESTAURANT



DU LUNDI AU VENDREDI MIDI

Déjeuner 12h00 à 14h30

Dîner 19h00 à 22h30

WEEK-END FERMÉ

### BAR



SEMAINE 6H30 À 23H30

WEEK-END FERMÉ



## VOTRE AVIS COMPTE POUR NOUS !



FLASHEZ CE QR CODE  
POUR NOUS DONNER  
VOTRE AVIS



## SUIVEZ-NOUS SUR NOS RÉSEAUX-SOCIAUX



@NOVOTELPARISRUEILMALMAISON



NOVOTEL PARIS RUEIL-MALMAISON

