

Gourmand



novotelcafé

# VINS

## VINS ROUGES AOC

Pessac-Léognan - 2008 - L'esprit de Chevalier Saint-Estèphe Bout. 75 cl 45,00 €

Le charme de Cos-Labory - 2<sup>ème</sup> vin de Château Cos-Labory Bout. 37,5 cl 21,00 € / Bout. 75 cl 38,00 €

Moulis en Médoc - 2007 Salle de Château Poujeaux - 2<sup>ème</sup> vin de Château Poujeaux Bout. 75 cl 38,00 €

Margaux - 2007 - Brio de Cantenac-Brown Bout. 37,5 cl 22,00 € / Bout. 75 cl 42,00 €

Santenay - Vieilles Vignes - 2009 - Lucien Muzard Bout. 75 cl 40,00 €

Graves - Château Villa Bel Air - 2007 - JM Cazes Bout. 75 cl 34,00 €

Médoc - 2008 - Réserve Mouton Cadet - Baron Philippe de Rothschild Bout. 75 cl 32,00 €

Crozes-Hermitage - Les Pierrelles - 2009 - Domaine Belle Bout. 37,5 cl 16,00 € / Bout. 75 cl 32,00 €

Chinon - Domaine du Roncée - 2009 - Serge & Baudry-Dutour Bout. 37,5 cl 12,00 € / Bout. 75 cl 21,00 €

Côtes du Rhône - Château Gigognan Vignes du Prieuré - 2009 Bout. 75 cl 20,00 €

Corbières - 2009 - Blason d'Aussières - Domaines Barons de Rothschild Bout. 75 cl 23,00 €

Côtes du Roussillon-Villages « Ego » - 2008 - Domaines Cazes **Blo** Bout. 75 cl 22,00 €

## Espagne

Rioja Tobia seleccion crianza - 2007 Bout. 75 cl 32,00 €

## Australie

Domaine Tournon « Mount Benson » Syrah - Chapoutier - 2007 Bout. 75 cl 32,00 €

## VINS BLANCS AOC

Chablis - 1<sup>er</sup> cru Côte de Léchet - 2009 - La Chablisienne Bout. 75 cl 36,00 €

Bourgogne Chardonnay - Couvent des Jacobins - 2010 - Louis Jadot Bout. 37,5 cl 13,00 € / Bout. 75 cl 26,00 €

## Argentine

Catalpa Chardonnay - 2010 Bout. 75 cl 32,00 €

## VINS ROSÉS AOC

Côtes de Provence - 2010 - Mas de Cadenet - Sainte Victoire Bout. 37,5 cl 15,00 € / Bout. 75 cl 24,00 €

Côtes de Provence - 2010 - M de Minuty Bout. 75 cl 22,00 €

Côtes de Provence - Prestige - 2010 - Château Sainte Roseline Bout. 37,5 cl 15,00 € / Bout. 75 cl 22,00 €

## VINS AU VERRE - 15 cl

Saint-Estèphe (Rouge) - Le Charme de Cos-Labory 2008 - 2<sup>ème</sup> vin du Château Cos-Labory 8,00 €

Médoc (Rouge) Réserve Mouton Cadet - 2008 Baron Philippe de Rothschild 6,50 €

Chinon (Rouge) - Domaine du Roncée - 2009 Serge & Baudry-Dutour 4,50 €

## CHAMPAGNES

Heidsieck Monopole Brut Coupe 12,5 cl 8,00 € Bout. 75 cl 42,00 €

Taittinger Brut Réserve Coupe 12,5 cl 10,00 € Bout. 75 cl 51,00 €

Bollinger Special Cuvée Bout. 75 cl 68,00 €

Laurent - Perrier L-P Brut Bout. 37,5 cl 32,00 € Bout. 75 cl 58,00 €

## APÉRITIFS

### Vermouths

Martini Bianco, Martini rosso 6 cl 4,60 €

### Bitter

Campari 6 cl 5,00 €

### Anisés

Ricard, Pastis 51 2 cl 4,20 €

### Amer

Suze 6 cl 4,60 €

### Whisky blend

J&B rare 4 cl 6,00 €

### Porto rouge

Sandeman Ruby 6 cl 4,60 €

### Kir au Bourgogne Blanc

Crème de cassis de Bourgogne Cartron, mûre ou framboise 12,5 cl 5,50 €

### Kir royal au Champagne

Heidsieck Monopole Brut Crème de cassis de Bourgogne Cartron, mûre ou framboise 12,5 cl 8,80 €

## BIÈRES

### Bière pression

Heineken 15 cl 2,80 € 25 cl 3,90 € 50 cl 6,50 €

### Bières bouteilles

Affligem 33 cl 4,60 € Adelscott 33 cl 4,60 € Edelweiss 33 cl 4,80 € Heineken 33 cl 4,60 €

Côtes du Roussillon - Villages « Ego » (Rouge) 2008 - Domaine Cazes **Blo** 5,00 €  
Chablis (Blanc) - 1<sup>er</sup> cru Côte de Léchet 2009 - La Chablisienne 6,50 €  
Bourgogne (Blanc) Chardonnay Couvent des Jacobins - 2010 - Louis Jadot 5,00 €  
Côtes de Provence (Rosé) - 2010 Mas de Cadenet - Sainte Victoire 4,50 €



## BOISSONS

### Eaux minérales

Evian  
Badoit Vert 50 cl 3,20 €  
Badoit Rouge 100 cl 4,20 € 33 cl 3,80 €  
Perrier 33 cl 3,80 €

### Sodas

Coca Cola / Light / Zéro 33 cl 4,00 €  
Fanta orange 33 cl 4,00 €  
Orangina, Schweppes Indian Tonic, Schweppes Agrum 25 cl 4,00 €

### Nectars et Jus de fruits Granini

Tomate, orange, pamplemousse, ananas, abricot 25 cl 4,00 €

## CAFÉ, THÉ & CHOCOLAT

Café expresso 2,20 €  
Café double expresso 3,00 €

Thé Commerce Equitable Dammann 3,00 €  
Earl Grey  
Darjeeling vert  
Breakfast  
Vert à la menthe  
Ceylan

Infusion Lipton 3,00 €  
Verveine  
Verveine menthe  
Camomille  
Saveur Grand Sud  
Tilleul  
Chocolat Commerce Equitable Monbana 3,00 €

Design animy - 10 - 2011 - 107051 - crédits photos - Gettyimages, Graphic Obsession - Photos non contractuelles



Léger

VOTRE ÉQUILIBRE à la carte

Des produits savoureux  
De saison

## ENTRÉES

Ardoise de foie gras fumé au bois de hêtre	11,30 €
Œuf sauce mayonnaise <b>B O</b>	<b>M</b> 5,40 €
Sardines à l'huile « Belle Iloise »	7,70 €
Saumon fumé origine France	10,20 €
Salade d'endives aux noix et Cabécou	6,70 €
Légumes de saison façon Aioli	<b>M</b> 4,60 €
Saucisson Lyonnais « Bobosse » pistaché	7,40 €

## SÉLECTION DE SOUPES

Soupe de poissons, sauce Aioli, croûtons aux algues Nori	7,00 €
Soupe aux cinq légumes <b>B O</b>	6,70 €
Soupe de potimarron <b>B O</b>	6,70 €

## SALADE, TARTARE, CLUB SANDWICH

Grande salade Novotelcafé sauce Caesar	13,50 €
Filet de poulet émincé, œuf poché, tranche de poitrine grillée, tomates confites, baguettine, salade, copeaux de parmesan, sauce Caesar	
Club sandwich Novotelcafé	13,30 €
Pommes frites et salade mesclun	
Tartare de bœuf cru ou cuit	<b>M</b> 13,80 €
Pommes frites et salade mesclun	

## **NEW** L'ASSIETTE « GOURMANDISE & LÉGÈRETÉ »

Légumes de saison façon Aioli, Noix de Saint-Jacques à la Plancha, Ecrasé de pommes de terre à l'huile d'olive	13,50 €
--	---------

VOUS ALLEZ PRENDRE GOÛT À L'ÉQUILIBRE !

## LES PÂTES & LES ŒUFS

Macaroni sauce bolognaise	10,00 €
Macaroni sauce aux quatre fromages	10,00 €
Ravioles aux cèpes et son bouillon au thé vert « Gunpowder Kusmi Tea »	<b>M</b> 13,80 €
Omelette à votre goût	9,00 €
Nature, herbes, fromage, jambon, garniture au choix	

## LA PLANCHA

CUISSON D'EXCEPTION

### PLANCHA POISSONS

Saumon à l'oseille	18,50 €
Pavé de sandre à la Beaujolaise	<b>M</b> 16,30 €
Sole entière	25,50 €
Noix de Saint-Jacques	18,50 €

### PLANCHA VIANDES

Andouillette « Bobosse » tirée à la ficelle	14,00 €
Demi poulet rôti	18,40 €
Pluma Ibérique (porc)	22,50 €
Haché de bœuf Limousin	11,20 €
Bavette d'ailou <b>B O</b>	<b>M</b> 15,30 €
Burger de bœuf Limousin Novotelcafé (bœuf haché Limousin)	15,50 €
Entrecôte	17,90 €
T-Bone steak Angus 400 gr*	28,50 €

### FROMAGES & DESSERTS

Sélection de fromages AOC	6,10 €
Faisselle de fromage blanc à votre goût	<b>M</b> 4,60 €
Nature, crème, sucre, sauce caramel au beurre salé, soupe de fruits rouges ou fines herbes	
Yaourt gourmand	3,90 €
Yaourt nature, muesli, sauce caramel au beurre salé, soupe de fruits rouges	

### SAUCES AU CHOIX

Poivre, Béarnaise, Marchand de vin, Beurre blanc, Vierge aux tomates confites, Oseille, Cornichons & Câpres, Mayonnaise **B|O**, Moutarde aromatisée

### GARNITURES AU CHOIX & À VOLONTÉ

Poêlée de légumes hivernale **B|O**  
Ecrasé de pommes de terre à l'huile d'olive  
Macaroni  
Riz pilaf **B|O**  
Haricots verts  
Pommes frites  
Salade trio champêtre  
Garniture du jour  
Assiette de légumes seule pour 1 personne 9,20 €



Paris Brest	<b>M</b> 6,10 €
Baba au Rhum XXL	7,80 €
Tarte fine aux pommes, glace yaourt de Brebis <b>B O</b>	6,90 €
Mousse au chocolat <b>B O</b>	6,20 €
Crème brûlée au thé noir de Chine « Anastasia Kusmi Tea »	6,60 €
Pomme au four, crumble pain d'épices	5,80 €
Salade de fruits de saison	<b>M</b> 4,40 €
Mœlleux au chocolat <b>B O</b>	6,60 €
Coupe de glaces et sorbets au choix (3 boules)	<b>M</b> 4,60 €
Café ou thé gourmand	6,10 €

17,30€

L'AUDACIEUX  
ENTRÉE & PLAT  
OU  
PLAT & DESSERT

À choisir dans la carte et dans le Marché du Chef signalé par **M**  
BOISSON NON COMPRISE

13€

L'IMPATIENT

MACARONI  
Sauce bolognaise  
OU sauce aux quatre fromages  
OU

OMELETTE À VOTRE GOÛT  
Nature, herbes, fromage, jambon  
Garniture au choix  
OU

HACHÉ DE BŒUF LIMOUSIN  
Garniture au choix  
&  
CAFÉ OU THÉ GOURMAND  
BOISSON NON COMPRISE

8,90€

ET POUR LES ENFANTS

JUSQU'À 12 ANS

Plat . Dessert . Boisson  
VOIR MENU POUR DÉTAILS

\* Les poids indiqués sont avant cuisson et peuvent varier de plus ou moins 5%. L'origine de nos viandes bovines est affichée au sein de ce restaurant.

**M** Plats servis dans le menu « L'AUDACIEUX ».

Prix service compris 15%.