

Côté Jardin  
**RESTAURANT**

# APÉRITIFS

## APERITIFS



### Vermouths

Martini Bianco	6 cl	4,60 €
Martini Rosso	6 cl	4,60 €

### Bitter

Campari	6 cl	5,00 €
---------	------	--------

### Anisés

Pastis 51	2 cl	4,20 €
Ricard	2 cl	4,20 €

### Amer

Suze	6 cl	4,60 €
------	------	--------

### Whisky

J&B Rare	4 cl	6,00 €
----------	------	--------

### Vins d'apéritifs

Porto Rouge Sandeman Ruby	6 cl	4,60 €
Kir au Bourgogne Blanc	12,5 cl	5,50 €
Crème de cassis, mûre ou framboise Cartron		
Kir Royal au Champagne	12,5 cl	8,00 €
Crème de cassis, mûre ou framboise Cartron		
Châtaignier	12,5 cl	6,00 €
Vin pétillant, crème de Châtaignes		

Service assuré de 06h00 à 24h00. Les prix sont indiqués taxes et service inclus (15 % sur le montant hors taxe).  
Service from 6 a.m to 12 p.m. Prices are listed taxes and service included (15% of the amount before VAT).

# ENTRÉES

## STARTERS

-  Foie gras de canard au Porto ~~15,50 €~~ **13,65 €(\*)**  
*Duck foie gras with Porto*
-  Petite faim / smaller portion ~~9,30 €~~ **8,20 €(\*)**
- Cake aux tomates séchées, aux câpres et au basilic **7,60 €**  
*Dried tomato cake with capers and basil*
-  Salade Fraîcheur **8,60 €**  
*(salade verte, tomate fraîche, maïs, pomme fruit, olives œuf dur, échalote, emmental et vinaigrette à la crème d'herbes fines)*  
*(green salad, tomatoes, maize, apple, olives, hard boiled egg, shallots, emmental cheese, fine herbs cream dressing)*
-  Petite faim / smaller portion **6,00 €**
- Lasagnes de petits légumes tièdes et salade mêlée **6,90 €**  
*Warm vegetables in lasagne, green salad*
- Marinade de saumon aux baies roses **9,70 €**  
*Marinated salmon with pink peppercorn*
- Soupe de poissons de chez Fonfon Vallon des Auffes (Marseille) **9,50 €**  
*« Fonfon's » fish soup from the Vallon des Auffes (Marseille)*
-  Crème de carotte au cumin et à la coriandre fraîche **6,30 €**  
*Cold carrot cream, perfumed with cumin and fresh coriander*



Ce symbole vous aide à identifier les plats qui respectent les règles d'une alimentation variée et équilibrée. Pour votre plus grand plaisir.  
*This symbol will help you to identify the courses which respect the rule of a balanced diet. For your greatest pleasure.*




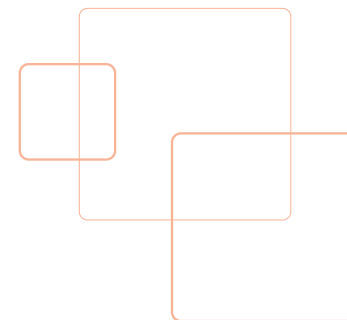
Ce symbole vous aide à identifier les plats de notre terroir.  
*This symbol identifies the dishes from our region.*



# CHARCUTERIES

## CHARCUTERIES

- Assiette de jambon cru et ses toasts de tapenade **7,90 €**  
*Raw ham dish with pureed olives on toasts*
-  Caillette régionale et ses condiments **6,90 €**  
*Regional caillette sausage with condiments*



# GRANDES ASSIETTES

## LARGE PLATES


- La Grande Assiette Estivale **18,90 €**  
*(Salade fraîcheur, verrine de crème de carotte au cumin et à la coriandre fraîche, cake aux tomates séchées, au câpres et au basilic, marinade de saumon aux baies roses, ananas frais)*  
*Large Summer Plate*  
*(“Salade fraîcheur”, Cold carrot cream, perfumed with cumin and fresh coriander, dried tomato cake with capers and basil, marinated salmon with pink peppercorn, fresh pineapple)*
- Tartare de bœuf et ses condiments (200g) **14,90 €**  
*préparé par vos soins*  
*ce plat n'est pas proposé en room-service*  
*(accompagné de pommes allumettes et tomate rôtie aux herbes)*  
*Steak tartare and condiments (200g)*  
*Made by you*  
*Served with french fries and roasted tomato with herbs*

(\*) Ce produit bénéficie de la baisse intégrale de la TVA.



## PÂTES ET ŒUFS

### PASTA AND EGGS

- 
**Ravioles pochées au bouillon de volaille** **9,50 €**  
*Ravioles poached in chicken broth*
- Tagliatelles au coulis de poivrons rouges et saumon fumé** **9,30 €**  
*Tagliatelli with smoked salmon served on a red pepper sauce*
- Trois œufs en omelette à votre goût, pommes allumettes et salade** **9,50 €**  
*Three eggs omelet as you like, served with french fries and green salad*  
*(plain, herbs, cheese, ham, mushrooms)*

Le poids des plats est exprimé : brut, avant cuisson et traitement culinaire.  
*The dishes weight is indicated before being cooked and prepared*


Un délai de 15 minutes est nécessaire pour la réalisation des plats chauds.  
*You have to allow about 15 minutes to cook the dishes*

(\*) Ce produit bénéficie de la baisse intégrale de la TVA.

## PLATS

### MAIN COURSE

#### Les Poissons

- 
**Pavé de saumon vapeur et penne à la sauce vierge** **14,70 €**  
*Steamed salmon, served with pasta penne, on virgin sauce*  
*(sauce of olive oil, lemon, tomatoes and beans)*
- Filet de bar rôti, sauce rouille, poêlée de fenouil au basilic** **15,80 €**  
*Roasted sea bass filet on Rouille sauce, fennel with basil*

#### Les Viandes

\* + ou - 10% poids net avant cuisson / \* + or - 10%  
 Toutes nos grillades vous sont proposées avec un beurre Maître d'hôtel ou une sauce poivre ou sauce béarnaise.  
*All of our grilled dishes are served with a choice of parsley butter or pepper sauce or béarnaise sauce.*

- Côte de bœuf cuite à la plancha (350g\*, pour 1 personne)** ~~27,90 €~~ **24,60 €(\*)**  
*Rib steak « a la plancha » (350g, per person)*
- Entrecôte grillée (230g\*)** **17,90 €**  
*(nature, beurre Maître d'hôtel, ou sauce poivre)*  
*Grilled entrecote steak*  
*(natural, parsley butter, or pepper sauce)*
- Burger de bœuf Limousin NovotelCafé** **14,90 €**  
*(bœuf haché limousin 200 gr\*, galettes de pommes de terre, tomates confites, copeaux de parmesan, oignons rouges, salade roquette)*  
*Burger à la NovotelCafé*  
*(200 gr\* ground Limousin beef, potato pancakes, tomato confit, coarsely grated parmesan, red onion, arugula)*
- Mignon de porc rôti, sauce aigre douce, poêlée de légumes au pesto** **14,80 €**  
*Roasted pork filet mignon, sweet and sour sauce mixed vegetables with pesto*
- 
**Petite faim / smaller portion** **11,50 €**
- Tranche de gigot d'agneau grillé au thym, lasagnes de légumes** **16,40 €**  
*Slice of leg of lamb grilled with thyme, vegetables lasagne*
- Emincé de poulet au curry, riz pilaf** **13,90 €**  
*Chicken slices, curry sauce, pilaw rice*

## FROMAGES CHEESE

Assiette de trois fromages  
(Reblochon, Saint-Marcellin, Picodon) **6,00 €**  
*Selection of three cheeses*

 Demi Saint-Marcellin et son pain aux olives **5,00 €**  
*Half a Saint-Marcellin with olive bread*

Fromage blanc en faisselle **4,60 €**  
*Traditional faisselle style fromage blanc*



### MENU PETIT AVENTURIER (jusqu'à 8 ans)

Voir menu / See menu for details ~~8,00 €~~ **7,00 €(\*)**

### MENU EXPLORATEUR GOURMAND (de 9 à 12 ans)

Voir menu / See menu for details ~~9,50 €~~ **8,35 €(\*)**

## DESSERTS DESSERTS

Coupe de glaces et sorbets **5,70 €**  
*Selection of ice creams and sorbets*

Café Gourmand **6,00 €**  
[1 expresso accompagné des trois mignardises du moment]  
*Sweet coffee*  
*(expresso served with a selection of three small desserts of the moment)*

Croustillant chocolat sur crème  
à la menthe fraîche et verrine  
de sorbet poire ~~7,10 €~~ **6,25 €(\*)**  
*Chocolate cake on fresh mint cream and pear sorbet*

Salade de fruits frais au Grand-Marnier **5,90 €**  
*Fresh fruit salad with Grand-Marnier*

Tartelette framboise-pistache **6,60 €**  
*Raspberry and pistachio tart*

Craquant chocolat-noisette **6,80 €**  
*Chocolate and hazelnut cake*

 Corbeille de fruits de saison **5,20 €**  
*Seasonal fruit basket*

Pour accompagner votre pâtisserie :

La Coupe de Clairette de Die Tradition **5,20 €**  
Cave Jaillance (15 cl)  
*A glass of Clairette de Die Tradition Cave Jaillance*

(\*) Ce produit bénéficie de la baisse intégrale de la TVA.

## EAUX WATER

	25 cl	50 cl	100 cl
Evian	<del>3,00 €</del> <b>2,65 €(*)</b>	<del>3,60 €</del> <b>3,15 €(*)</b>	<del>4,60 €</del> <b>4,05 €(*)</b>
Vals	<del>3,00 €</del> <b>2,65 €(*)</b>	<del>3,60 €</del> <b>3,15 €(*)</b>	<del>4,60 €</del> <b>4,05 €(*)</b>
Badoit Verte		<del>3,60 €</del> <b>3,15 €(*)</b>	<del>4,60 €</del> <b>4,05 €(*)</b>
Badoit Rouge		<del>3,60 €</del> <b>3,15 €(*)</b>	<del>4,60 €</del> <b>4,05 €(*)</b>
Perrier		33 cl	<del>4,20 €</del> <b>3,70 €(*)</b>

### MORNING BUFFET

~~13,50 €~~ **12,80 €(\*)**

Buffet petit-déjeuner à volonté de 6h00 à 9h30  
au Restaurant (10h30 les week-ends et jours fériés)  
*Unlimited breakfast buffet served at the restaurant from  
6.00 to 9.30 a.m. (up to 10.30 at week ends and publics holidays)*

### CITY BREAKFAST

**6,00 €**

1 Boisson chaude au choix,  
1 verre de jus de fruits,  
1 croissant,  
1 sachet de fruits frais pré-découpés,  
servis au bar de 6h00 à 12h.

*1 large hot drink,  
1 glass of fruit juice,  
1 croissant,  
1 fresh fruit*

*served at bar from 6.00 a.m. to 12.00 a.m.*



## BOISSONS CHAUDES HOT DRINKS

Café expresso	<del>2,30 €</del> <b>2,00 €(*)</b>
Café décaféiné	<del>2,30 €</del> <b>2,00 €(*)</b>
Café double expresso	<del>3,30 €</del> <b>2,90 €(*)</b>
Cappuccino	<del>3,80 €</del> <b>3,35 €(*)</b>
Thés Commerce Equitable Dammann (Earl Grey, Darjeeling vert, Breakfast, Vert à la menthe, Ceylan)	<del>3,30 €</del> <b>2,90 €(*)</b>
Infusions Lipton (Verveine, Verveine menthe, Camomille, Saveurs Grand Sud, Tilleul)	<del>3,30 €</del> <b>2,90 €(*)</b>
Chocolat Commerce Equitable Monbana	<del>3,30 €</del> <b>2,90 €(*)</b>

## BOISSONS FROIDES COLD DRINKS

### Sodas

Coca Cola	33 cl	<del>4,20 €</del> <b>3,70 €(*)</b>
Coca Cola Light	33 cl	<del>4,20 €</del> <b>3,70 €(*)</b>
Coca Cola Zero	33 cl	<del>4,20 €</del> <b>3,70 €(*)</b>
Fanta Orange	33 cl	<del>4,20 €</del> <b>3,70 €(*)</b>
Orangina	25 cl	<del>4,20 €</del> <b>3,70 €(*)</b>
Schweppes Indian Tonic	25 cl	<del>4,20 €</del> <b>3,70 €(*)</b>
Schweppes Agrum	25 cl	<del>4,20 €</del> <b>3,70 €(*)</b>
Lipton Ice Tea pêche	25 cl	<del>4,20 €</del> <b>3,70 €(*)</b>

### Jus de fruits et nectars

Nectars Granini : abricot, ananas, pamplemousse	20 cl	<del>4,20 €</del> <b>3,70 €(*)</b>
Jus de fruits Granini : orange, pomme, tomate	20 cl	<del>4,20 €</del> <b>3,70 €(*)</b>

### Bières Pression

Heineken	15 cl	<b>2,80 €</b>
Heineken	25 cl	<b>3,90 €</b>
Heineken	50 cl	<b>6,50 €</b>

### Bières Bouteilles

Spéciale 1664	33 cl	<b>4,60 €</b>
Grimbergen	33 cl	<b>4,60 €</b>
Carlsberg	33 cl	<b>4,80 €</b>
Abbaye de Leffe blonde	33 cl	<b>4,60 €</b>
Heineken	33 cl	<b>4,60 €</b>
Pelforth brune	33 cl	<b>4,00 €</b>
Hoegaarden	33 cl	<b>4,50 €</b>

(\*) Ce produit bénéficie de la baisse intégrale de la TVA.

Les boissons de la carte du bar peuvent également être servies sur demande.  
*Drinks from the bar are also available on request.*

# VINS WINES

LES VINS AOC AU VERRE	15 cl
Côteaux du Tricastin "Domaine de Montine" rouge	<b>3,20 €</b>
Côteaux du Tricastin "Domaine de Montine" rosé	<b>3,20 €</b>
Côteaux du Tricastin "Domaine de Montine" blanc	<b>3,20 €</b>
Bourgogne Chardonnay blanc "Cuvée Nicolas Potel"	<b>5,50 €</b>
Muscats de Rivesaltes "Château de Calce" Abbé Rous	<b>4,90 €</b>

LES VINS EN CARAFE	25 cl	50 cl
Côteaux du Tricastin "Domaine de Montine" rouge	<b>4,75 €</b>	<b>9,50 €</b>
Côteaux du Tricastin "Domaine de Montine" rosé	<b>4,75 €</b>	<b>9,50 €</b>
Côteaux du Tricastin "Domaine de Montine" blanc	<b>4,75 €</b>	<b>9,50 €</b>

LES VINS EN BOUTEILLE A.O.C.	37,5 cl	50 cl	75 cl
<b>Les vins blancs</b>			
Saint Peray "Les Sauvagères" Paul Jaboulet Aîné			<b>24,60 €</b>
Bourgogne Chardonnay Blanc "Cuvée Nicolas Potel"			<b>26,00 €</b>
<b>Les vins rosés</b>			
Côteaux d'Aix en Provence Domaine Vallon des Glauges	<b>16,50 €</b>		<b>19,80 €</b>
Côtes du Rhône Parallèle 45 Paul Jaboulet Aîné			<b>18,20 €</b>
<b>Les vins rouges</b>			
Bourgogne Côtes de Beaune Maison Aujoux			<b>26,80 €</b>
Côtes du Rhône Belleruche M. Chapoutier			<b>15,60 €</b>
Bordeaux Montagne Saint-Emilion "Château Plaisance Branne"	<b>12,80 €</b>		<b>22,70 €</b>
Côtes du Rhône Parallèle 45 Paul Jaboulet Aîné			<b>18,20 €</b>
Chinon "Les Gravinières" Philippe Pichard			<b>21,50 €</b>
Moulin à Vent Domaine de Camp de Cour - Mommessin	<b>12,00 €</b>		<b>25,00 €</b>
<b>Clairette de Die</b>			
Tradition Cave Jaillance		<b>12,5 cl</b>	<b>75 cl</b>
	<b>5,20 €</b>		<b>26,70 €</b>

# CHAMPAGNES CHAMPAGNE

	12,5 cl	37,5 cl	75 cl
Heidsieck Monopole	<b>7,50 €</b>		<b>42,00 €</b>
Laurent Perrier brut L-P		<b>32,00 €</b>	<b>58,00 €</b>
Pommery Brut Royal			<b>51,00 €</b>
Devaux Brut	<b>8,50 €</b>		<b>40,90 €</b>

