

Nuit



le room service novotelcafé

Service restauration en chambre

VINS / WINES

VINS ROUGES AOC / RED WINES AOC

Pessac-Léognan - 2008 - Château de Brown	Bout. 37,5cl 26,00 € / Bout. 75cl 43,00 €
Saint-Émilion Grand Cru - 2009 - Château Trianon	Bout. 75cl 42,00 €
Lalande de Pomerol - 2009 - Plaisir de Siaurac	Bout. 75cl 30,00 €
Second vin du Château Siaurac	
Médoc - 2005 - Château Ramafort - Cru Bourgeois	Bout. 75cl 38,00 €
Fronsac - 2008 - Château de Carles - Stéphane Droulers	Bout. 75cl 38,00 €
Pommard - 2009 - Pierre André	Bout. 75cl 40,00 €
Graves - 2010 - Réserve Mouton cadet	
Baron Philippe de Rothschild	Bout. 75cl 34,00 €
Lussac Saint-Émilion - 2009 - Château la Claymore	Bout. 37,5cl 16,00 € / Bout. 75cl 32,00 €
Chinon - 2010 - La Bouchardière	
	Bout. 37,5cl 12,00 € / Bout. 75cl 22,00 €
Côtes du Rhône - 2010 - Vidal-Fleury	
	Bout. 37,5cl 12,00 € / Bout. 75cl 20,00 €
Brouilly - 2010 - Château de Ravatys	
Domaine de l'institut Pasteur	Bout. 75cl 23,00 €
Languedoc - 2010 - Hecht & Bannier blo	Bout. 75cl 22,00 €
Espagne	
Rioja D.O - 2010 - La Vendimia Palacio Remondo	Bout. 75cl 32,00 €
Chili	
D.O Sagrada familia - 2010 - Valle de Currico	Bout. 75cl 30,00 €
Carménère Réserve Valdivieso	

VINS BLANCS AOC / WHITE WINES AOC

Chablis - 2010 - 1 ^{er} cru Montmains - La Chablisienne	Bout. 75cl 36,00 €
Bourgogne «Chardonnay» - 2010 - Chanson Père & Fils	
	Bout. 75cl 26,00 €
Crozes Hermitage - 2010 - Les Jalets Paul Jaboulet Ainé	
	Bout. 75cl 32,00 €
Mâcon - 2010 - Vieilles Vignes - Christophe Cordier	
	Bout. 75cl 30,00 €
Pouilly-Fumé - 2010 - Les jeunes Vignes - Henri Bourgeois	
	Bout. 75cl 28,00 €

VINS ROSÉS AOC / ROSÉ WINES AOC

Côtes de Provence - 2011 - Le Caprice de Clémentine - Les Valentines	Bout. 75cl 24,00 €
Côtes de Provence - 2011 - Perle de Roseline	
	Bout. 37,5cl 15,00 € / Bout. 75cl 22,00 €
Côtes de Provence - 2011 - M de Minuty	Bout. 75cl 22,00 €

VINS AU VERRE (15 cl) / WINE BY THE GLASS (15 cl)

Médoc (Rouge) - 2005 - Château Ramafort	Cru Bourgeois	8,00 €
Graves (Rouge) - 2010 - Réserve Mouton cadet	Baron Philippe de Rothschild	6,50 €
Chinon (Rouge) - 2010 - La Bouchardière		4,50 €
Languedoc (Rouge) - 2010 - Hecht & Bannier blo		5,00 €
Chablis (Blanc) - 2010 - 1 ^{er} cru Montmains	La Chablisienne	6,50 €
Bourgogne (Blanc) - 2010 - « Chardonnay »	Chanson Père & Fils	5,00 €
Côtes de Provence (Rosé) - 2011 - M de Minuty		4,50 €

CHAMPAGNES

Heidsieck Monopole Brut	
	Coupe 12,5cl 9,00 €
	Bout. 75cl 44,00 €
Taittinger Brut Réserve	
	Bout. 75cl 52,00 €
Bollinger Special Cuvée Brut	
	Bout. 75cl 68,00 €
Laurent-Perrier Brut	
	Coupe 12,5cl 12,00 €
	Bout. 37,5cl 34,00 €
	Bout. 75cl 60,00 €



APÉRITIFS / DRINKS

Vermouths	
Martini Bianco	6cl 4,80 €
Martini Rosso	
Bitter	
Campari	6cl 5,00 €
Anisés	
Ricard, Pastis 51	2cl 4,40 €
Amer	
Suze	6cl 4,80 €
Whisky blend	
J&B rare	4cl 6,10 €
Porto rouge	
Sandeman Ruby	6cl 4,80 €
Kir au Bourgogne Blanc	
Crème de cassis de Bourgogne	
Cartron, mûre ou framboise	12,5cl 5,50 €

Kir royal au champagne	
Heidsieck Monopole Brut	
Crème de cassis de Bourgogne	
Cartron, mûre ou framboise	12,5cl 9,90 €

BIÈRES / BEERS

Bière pression	
Draught beer	
Heineken	15cl 2,80 €
	25cl 3,90 €
	50cl 6,50 €
Bières bouteilles	
Bottled beer	
Affligem	33cl 4,60 €
Adelscott	33cl 4,60 €
Edelweiss	33cl 4,80 €
Heineken	33cl 4,60 €

BOISSONS / SOFT DRINKS

Eaux minérales	
Mineral waters	
Evian	
Badoit Vert	
Badoit Rouge	50cl 3,40 €
	100cl 4,40 €
Perrier	33cl 4,00 €
Sodas	
Coca Cola / Light / Zéro	
Fanta orange	33cl 4,20 €
Orangina, Schweppes Indian Tonic,	
Schweppes Agrum	25cl 4,20 €
Nectars et	
Jus de fruits Granini	
Fruit juices	
Tomate, orange, pomme,	
pamplemousse, ananas, abricot	25cl 4,20 €

BOISSONS CHAUDES

HOT DRINKS	
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 €



VOTRE ÉQUILIBRE
à la carte

ENTRÉES / STARTERS

Trio de crudités blo Trio of crudites ORGANIC	5,40 €
Tomate Cœur de bœuf - Mozzarella « Di Buffala » Beefsteak tomato with Mozzarella « Di Buffala »	7,15 €
Rosace de melon Charentais - Jambon Cebo Charentais melon and Spanish Cebo ham	6,20 €

SÉLECTION DE SOUPES / SOUPS

Soupe aux cinq légumes blo Soup with five vegetables ORGANIC	7,40 €
Velouté de tomates-basilic blo Creamy tomato and basil soup ORGANIC	7,40 €

SALADE, CLUB SANDWICH, TARTARE SALAD, CLUB SANDWICH, TARTARE

Grande salade Novotelcafé sauce Caesar Novotelcafé chef's salad with Caesar dressing	14,90 €
Club sandwich Novotelcafé, Pommes frites et salade mesclun Novotelcafé club sandwich, with french fries and mesclun salad	14,60 €
Tartare de bœuf cru ou cuit, Pommes frites et salade mesclun Chopped steak, tartare or grilled, with french fries and mesclun salad	15,20 €

LES PÂTES & LES ŒUFS / PASTA & EGGS

Penne au blé complet sauce bolognaise Whole-wheat penne, bolognese sauce	11,00 €
Penne au blé complet sauce aux quatre fromages Whole-wheat penne, four-cheese sauce	11,00 €
Omelette à votre goût Nature, herbes, fromage, jambon, garniture au choix Omelet Plain, or with herbs, cheese, ham, choice of side dishes	9,90 €



PENDANT LES HEURES
D'OUVERTURE DU RESTAURANT
DURING RESTAURANT HOURS

LA PLANCHA

PLANCHA / PLANCHA

Pavé de saumon blo Salmon steak ORGANIC	18,70 €
Haché de bœuf Limousin Chopped beef	12,30 €
Brochettes de poulet mariné au thym - citron Chicken kebabs, marinated in lemon with thyme	16,00 €
Burger de bœuf Limousin Novotelcafé Novotelcafé beef burger	17,10 €
Entrecôte Rib steak	19,70 €
Assiette de légumes seule pour 1 personne Vegetable plate for one	10,10 €

FROMAGES & DESSERTS CHEESE & DESSERTS

Faisselle de fromage blanc à votre goût Nature, crème, sucre, sauce caramel au beurre salé, soupe de fruits rouges ou fines herbes Farmer's cheese Plain, with cream, sugar, salted butter caramel sauce or red fruits soup or fines herbs	5,10 €
Yaourt gourmand Yaourt nature, muesli, sauce caramel au beurre salé, soupe de fruits rouges Yogurt special Whipped plain yogurt, muesli, salted butter caramel sauce or red fruits soup	4,30 €



SAUCES AU CHOIX

Poivre, Béarnaise, Marchand de vin, Beurre blanc, Vierge aux tomates confites, Piperade, Beurre maître d'hôtel, Mayonnaise **blo**

CHOICE OF SAUCES

Pepper, Béarnaise, Marchand de vin, Beurre blanc, Virgin with tomato confit, Piperade, Beurre maître d'hôtel, mayonnaise **ORGANIC**

GARNITURES AU CHOIX & À VOLONTÉ

Poêlée de légumes à la provençale **blo**
Ecrasé de pommes de terre à l'huile d'olive
Penne au blé complet
Riz pilaf **blo**
Haricots verts
Pommes frites
Salade trio champêtre
Garniture du jour

CHOICE OF SIDE DISHES

Panned vegetable à la provençale **ORGANIC**
Smashed potatoes with olive oil
Whole-wheat penne
Rice pilaf **ORGANIC**
Green beans
French fries
Green salad trio
Vegetable of the day



AU BAR À TOUTE HEURE NON-STOP AT THE BAR

Ces produits peuvent être servis en chambre avec une majoration de prix de 10%.
These items can be ordered from room service (10% supplement).

LES SOUPES & SALADE SOUPS & SALAD

Petite salade façon Caesar Small Caesar-style salad	7,20 €
Soupe aux cinq légumes blo Soup with five vegetables ORGANIC	6,70 €
Velouté de tomates-basilic blo Creamy tomato and basil soup ORGANIC	6,70 €

LES ARDOISES (seul ou à partager) SERVED ON A SLATE (single or to share)

Ardoise à tartiner Rillettes de jambon, rillettes de sardines et fromage frais aux herbes Open-face sandwich spreads Ham rillettes, sardine rillettes and herbed fromage frais	6,90 €
Ardoise de Tartare de truite, Saumon Gravelax et quinoa Trout tartare, Gravlax (salmon), and quinoa	9,50 €
Ardoise de fromages AOC, petite salade mesclun Selection of AOC cheeses, small mesclun salad	9,20 €

LES SANDWICHES SANDWICHES

Accompagnés d'une petite salade mesclun Served with a small mesclun salad	
Jambon de Paris et comté AOC Ham and Comté AOC cheese sandwich	7,20 €
Saumon Gravelax Gravlax (salmon) sandwich	8,20 €
Le Duo « Sandwichs » Duo « Sandwiches »	8,20 €
Panini tomate-mozzarella Panini with tomato and Mozzarella cheese	7,20 €

LES DESSERTS DESSERTS

Faisselle de fromage blanc à votre goût Nature, crème, sucre, sauce caramel au beurre salé, soupe de fruits rouges ou fines herbes Farmer's cheese Plain, with cream, sugar, salted butter caramel sauce, red fruits soup or fines herbs	4,60 €
Yaourt gourmand Yaourt nature, muesli, sauce caramel au beurre salé, soupe de fruits rouges Yogurt special Whipped plain yogurt, muesli, salted butter caramel sauce, red fruits soup	3,90 €
Mousse au chocolat blo Chocolate mousse ORGANIC	6,20 €
Salade de fruits de saison Seasonal fruit salad	4,40 €
Café ou thé gourmand Dessert coffee or tea	6,10 €