

Douceur



novotelcafé

Vins

VINS ROUGES AOC

Pessac-Léognan - 2010 - Les Demoiselles de Larrivet Haut-Brion Second vin du Château Larrivet Haut-Brion			
Bout. 37,5 cl	27,00 € /	Bout. 75 cl	43,00 €
Saint-Estèphe - 2009 - Frank Phélan Second vin du Château Phélan Ségur			
Bout. 75 cl			42,00 €
Graves - 2010 - Château le Bonnat			
Bout. 75 cl			31,00 €
Médoc - 2009 - Château Patache d'Aux Cru Bourgeois			
Bout. 75 cl			39,00 €
Saint-Émilion - 2011 - Réserve Mouton Cadet Baron Philippe de Rothschild			
Bout. 37,5 cl	19,00 € /	Bout. 75 cl	35,00 €
Moulis en Médoc - 2009 - Haut Brillette Second vin du Château Brillette			
Bout. 75 cl			36,00 €
Gevrey-Chambertin - 2010 - Bouchard Père et Fils			
Bout. 75 cl			43,00 €
Chinon - 2011 - La Closerie - Couly-Dutheil			
Bout. 37,5 cl	12,00 € /	Bout. 75 cl	23,00 €
Crozes-Hermitage - 2011 - les Vins de Vienne			
Bout. 75 cl			37,00 €
Côtes du Rhône - 2011 - Vidal-Fleury			
Bout. 37,5 cl	12,00 € /	Bout. 75 cl	20,00 €
Juliénas - 2011 - Vieilles Vignes - Christophe Cordier			
Bout. 75 cl			25,00 €
Côtes du Roussillon Villages - 2011 - Ego			
Vieilles Vignes - Domaine Cazes 		Bout. 75 cl	24,00 €
Espagne			
Ibericos Crianza Tempranillo Rioja - 2010			
Soto de Torres		Bout. 75 cl	29,00 €
Argentine			
Trivento reserve Malbec - 2011			
Trivento Bodegas y Vinedos		Bout. 75 cl	28,00 €

VINS BLANCS AOC

Chablis - 1 ^{er} cru - Fourchaume - 2011 - La Chablisienne			
Bout. 75 cl			38,00 €
Bourgogne - 2009 - « Chardonnay »			
Albert Bichot		Bout. 75 cl	26,00 €
Côtes du Rhône Réserve - 2012 - Famille Perrin			
Bout. 37,5 cl	11,00 € /	Bout. 75 cl	20,00 €
Bergerac Sec - 2011 - Cuvée des Conti			
Château Tour des Gendres 		Bout. 75 cl	25,00 €
Pouilly-Fumé - 2011 - Villa Paulus			
Domaine Masson-Blondelet		Bout. 75 cl	30,00 €

VINS ROSÉS AOC

Corse - 2012 - Domaine Petroni			
Bout. 75 cl			22,00 €
Coteaux d'Aix-en-Provence - 2012			
Château La Coste 	Bout. 37,5 cl	15,50 € /	Bout. 75 cl 23,00 €
Côtes de Provence - 2012 - M de Minuty			
Bout. 75 cl			23,00 €

VINS AU VERRE AOC - 15 cl

Saint-Émilion (Rouge) - 2011 - Réserve Mouton Cadet Baron Philippe de Rothschild		7,00 €
Chinon (Rouge) - 2011 - La Closerie Couly-Dutheil		5,00 €

CHAMPAGNES

De Castellane Brut		
Coupe 12,5 cl		9,00 €
Bout. 75 cl		44,00 €
Laurent-Perrier Brut		
Coupe 12,5 cl		12,00 €
Bout. 37,5 cl		35,00 €
Bout. 75 cl		60,00 €
Bollinger Special Cuvée Brut		
Bout. 37,5 cl		37,50 €
Bout. 75 cl		70,00 €

APÉRITIFS

Vermouths		
Martini Bianco		
Martini Rosso	6 cl	4,80 €
Bitter		
Campari	6 cl	5,00 €
Anisés		
Ricard, Pastis 51	2 cl	4,40 €
Whisky blend		
J&B rare	4 cl	6,10 €
Porto rouge		
Sandeman Ruby	6 cl	4,80 €
Kir au Bourgogne Blanc		
Crème de cassis de Bourgogne		
Cartron, mûre ou framboise	12,5 cl	5,90 €
Kir royal au champagne		
De Castellane Brut		
Crème de cassis de Bourgogne		
Cartron, mûre ou framboise	12,5 cl	9,90 €

BIÈRES

Bière pression		
Heineken	15 cl	3,10 €
	25 cl	4,30 €
	50 cl	7,10 €
Bières bouteilles		
Affligem	33 cl	5,00 €
Edelweiss	33 cl	5,30 €
Heineken	33 cl	5,00 €
Pelforth brune	33 cl	4,40 €

Chablis (Blanc) 1 ^{er} cru - Fourchaume - 2011 La Chablisienne		7,00 €
Bourgogne (Blanc) - 2009 - « Chardonnay » Albert Bichot		5,00 €
Côtes de Provence (Rosé) - 2012 - M de Minuty		5,00 €



BOISSONS

Eaux minérales

Evian		
Badoit Vert		
Badoit Rouge	50 cl	3,40 €
	100 cl	4,40 €
Perrier	33 cl	4,00 €

Sodas

Coca Cola / Light / Zéro		
Fanta orange	33 cl	4,20 €
Orangina, Schweppes Indian Tonic, Schweppes Agrum		
	25 cl	4,20 €

Nectars et Jus de fruits Granini

Tomate, orange, pomme, pamplemousse, ananas, abricot		
	25 cl	4,20 €

CAFÉ, THÉ & CHOCOLAT

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

Thé Commerce

Équitable Dammann	3,00 €
Earl Grey	
Darjeeling vert	
Breakfast	
Vert à la menthe	
Ceylan	

Infusion Lipton	3,00 €
Verveine	
Verveine menthe	
Saveur Grand Sud	
Tilleul	

Chocolat Commerce	3,00 €
Équitable Monbana 	

ici, le durable c'est du sérieux! Cette carte est imprimée sur du papier certifié PEFC.  

Design maharaffinity 09 - 2013 - 109718 - crédits photos : Thinkstock. Photos non contractuelles

Force



VOTRE ÉQUILIBRE
à la carte



ENTRÉES

Saumon fumé 	12,00 €
Duo de foie gras de canard	12,00 €
Tatin de girolles et cèpes au Cantal	8,00 €
Ardoise de charcuterie 	10,00 €
Crudités de saison et gambas	7,00 €
Rosace de pomme de terre Charlotte & lard grillé 	5,00 €
Salade de chou et carottes 	4,00 €

SÉLECTION DE SOUPES

Soupe aux cinq légumes 	7,20 €
Velouté de potimarron 	7,20 €
Soupe de poisson	8,00 €

L'Ossiette

CLUB SANDWICH NOVOTELCAFÉ

Pommes frites et salade mesclun **14,30€**

CLUB SANDWICH AU SAUMON FUMÉ

Salade de chou et carottes, frites de polenta **17,00€**

SALADE CAESAR NOVOTELCAFÉ

14,30€

GRANDE SALADE DE SAISON

Charcuterie  et Cantal **15,00€**

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 5%

 Plats servis dans le menu « LE GOURMAND ».
Prix nets.

LA PLANCHA CUISSON D'EXCEPTION



SAUCES AU CHOIX

Poivre, Béarnaise, Marchand de vin, Beurre blanc,
Vierge, Beurre maître d'hôtel, Mayonnaise 

GARNITURES AU CHOIX & À VOLONTÉ

Purée de Pomme de Terre au beurre de Baratte,
Spaghetti, Riz pilaf , Haricots verts,
Pommes frites, Poêlée de légumes ,
Frites de polenta, Salade trio champêtre



PLANET 21, CE SONT LES 21 ENGAGEMENTS PRIS PAR ACCOR
EN FAVEUR DU DÉVELOPPEMENT DURABLE.
NOVOTELCAFÉ S'ENGAGE À PROMOUVOIR UNE ALIMENTATION
ÉQUILIBRÉE, ET À DÉVELOPPER DES FILIÈRES D'ACHATS
RESPONSABLES.

Omelette à votre goût (nature, herbes, fromage, jambon) garniture au choix	10,00 €
Plat végétarien Assortiment de nos meilleurs légumes	10,00 €
Spaghetti sauce Pesto	13,00 €
Spaghetti sauce bolognaise Novotelcafé	13,50 €
Ravioles aux crevettes 	14,00 €
Risotto crémeux aux langoustines	15,00 €
Tartare de bœuf cru ou cuit Pommes frites et salade mesclun	15,00 €



PLANCHA VIANDES

Haché de bœuf Limousin	12,00 €
Burger de bœuf Limousin Novotelcafé	16,50 €
Entrecôte 300 g*	20,00 €
Bavette d'aloyau aux échalotes confites 180 g*	15,50 €
Onglet de bœuf 180 g*	17,00 €
Filet de poulet 	16,00 €
Filets mignon d'agneau	20,00 €

PLANCHA POISSONS

Noix de Saint-Jacques, pêche durable	19,50 €
Dos de cabillaud, pêche durable	16,00 €
Pavé de saumon 	18,00 €
Filets de limande 	14,50 €

Les idées gourmandes

À PARTIR DE **10€**



Nos formules
À PARTIR DE **14€**

LUNCH EXPRESS

(uniquement le midi)

LE PLAT DU JOUR

À choisir dans le Marché du Chef signalé par 

&

CAFÉ OU THÉ GOURMAND

BOISSON NON COMPRISE

14,00€

LE GOURMAND

ENTRÉE & PLAT
OU

PLAT & DESSERT

À choisir dans la carte signalé par 

ou dans le Marché du Chef signalé par 

BOISSON NON COMPRISE

18,00€

ET POUR LES ENFANTS

JUSQU'À 12 ANS

Plat / Dessert / Boisson

DEMANDEZ-NOUS LE MENU ENFANT

9,20€

FROMAGES & DESSERTS

Sélection de fromages AOC	7,00 €
Faisselle de fromage blanc à votre goût Nature, crème, sucre, sauce caramel au beurre salé, soupe de fruits rouges ou fines herbes 	5,00 €
Yaourt gourmand Yaourt nature, muesli, sauce caramel au beurre salé, soupe de fruits rouges 	4,00 €
Mousse au chocolat 	7,00 €
Crème brûlée vanille cœur crème de marron	6,00 €
Profiteroles contreversées	7,50 €
Cheesecake	6,50 €
Mœlleux au chocolat 	7,00 €
Crumble pomme-framboise  , crème glacée 	8,00 €
Salade de fruits de saison 	5,00 €
Coupe de glaces et sorbets au choix (3 boules) 	5,00 €
Café ou thé gourmand	7,00 €