



**LES VINS BLANCS AOP** 15cl 37,5cl 75cl

<b>Languedoc - Roussillon (bio)</b>			<b>28</b>
<i>Naturaly Gérard Bertrand IGP Pays d'Oc cépage Sauvignon 2019</i>			
<b>Sud-Ouest</b>			<b>24</b>
<i>BIG (Born In Gascony) IGP Côtes de Gascogne 2018</i>			
<b>Bourgogne</b>	<b>9</b>	<b>25</b>	<b>42</b>
<i>J. Moreau et Fils AOP Chablis 2018</i>			
<b>Cuvée Le Marin</b>	<b>6</b>		<b>22</b>
<i>Domaine Sarrat de Goundy, AOP La Clape, 2020</i>			
<b>Douceur de Bourboulenc</b>	<b>6</b>		<b>20</b>
<i>Domaine Combe des Ducs, IGP Pays d'Oc 2020</i>			

**LES VINS ROSÉS AOP** 15cl 75cl

<b>Provence</b>	<b>7</b>		<b>29</b>
<i>Château du Rouet Cuvée Esterel AOP Côtes de Provence 2019</i>			
<b>Vallée du Rhône</b>			<b>24</b>
<i>Domaine La Champone AOP Lubéron 2019</i>			
<b>Cuvée Ocellus</b>	<b>6.5</b>		<b>24</b>
<i>Abbaye de Fontfroide, AOP Corbières, 2020</i>			
<b>Gris Blanc</b>	<b>5.5</b>		<b>22</b>
<i>Domaine Gérard Bertrand, IGP Pays d'Oc 2020</i>			

**LES VINS ROUGES AOP** 15cl 37,5cl 75cl

<b>Bordeaux</b>		<b>23</b>	<b>39</b>
<i>Château Lieujean AOP Haut-Médoc Cru Bourgeois 2015</i>			
<b>Languedoc - Roussillon (bio)</b>			<b>26</b>
<i>La Livinière Sirius AOP Minervois 2018</i>			
<b>Val de Loire</b>	<b>5.5</b>	<b>14</b>	<b>24</b>
<i>Terroirs rabelaisiens AOP Chinon 2018</i>			
<b>Beaujolais</b>	<b>8</b>		<b>30</b>
<i>Château de Pierreux AOP Brouilly 2018</i>			
<b>La Convivialité</b>	<b>5.5</b>		<b>16</b>
<i>Château de Camplazens, IGP Vin de Pays d'Oc, 2019</i>			

**ENVIE D'UN COCKTAIL?  
DEMANDEZ LA CARTE BAR !**

Prix service compris 15% (ST)  
Avocado toast = Toast à l'avocat

Healthy Style = Mode de vie sain

\*\*Les poids indiqués sont avant cuisson et peuvent varier de plus au moins 10%.

Tous nos prix sont en euros et TTC.

L'origine de nos viandes bovines est affichée au sein de ce restaurant.

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

Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant.

Produits issus de l'agriculture biologique.

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.



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

Novotel Narbonne Sud

by

BRIGADE  
d'AVOIR

**RÉGALEZ VOUS  
AUSSI SUR ...**



**MANGER**

Passer un agréable moment  
avec gourmandise



# Entrée

EN MATIÈRE

Avocado toast et pickles de girolles	8.5
Tataki de thon <i>Légumes croquants, sauce japonaise</i>	9.5
Buratta crémeuse <i>Oignons crispy citron basilic</i>	8.5
Carpaccio de boeuf Limousin <i>Câpres et cornichons, sauce Cipriani</i>	8.5

# Healthy

STYLE

**LE COIN DES POKÉ BOWLS :**  
Riz, fèves, concombre, pois chiche, patate douce, nori, oignons, salade, sésame

Poké bowl végétal	14
Poké bowl Falafels	14
Poké bowl Poulet	14

# PRESQUE GRAND

MENU ENFANT = 9,5

Jusqu'à 12 ans, demandez nous le kids menu !

# la suite

PAR ICI

Tous nos plats sont accompagnés de leurs garnitures, si vous souhaitez en changer, n'hésitez pas !

Côte de cochon 300g <i>Carottes rôties</i>	18
Entrecôte 300g sauce tartare <i>Pomme de terre gratinée</i>	22
Gambas sautées, quinoa gourmand	18.5
Saumon "MSC" laqué tériyaki <i>Concombre Tzatziki pointe de wasabi</i>	16
Pad Thai aux crevettes Sauvages <i>nouilles de riz, légumes sautés, cacahuètes</i>	17

# Plaisir

DERNIER

Chia pudding, cacao, muesli, banane	6.5
Crèmeux citron, verveine <i>Crumble et zestes</i>	7
Très grande crème brûlée <i>Sirop d'érable et basilic</i>	7
Salade de Fruits faite Maison <i>Biscuit financier, sirop hibiscus</i>	6.5

# BIEN AU Chaud

## BOISSONS CHAUDES

Café Nespresso	
Double expresso	3.2
Expresso	2.4
Thés Kusmi tea	3.5
Prince Wladimir : <i>Thés noirs, agrumes, vanille et épices</i>	
Thé vert sencha	
Thé vert à la menthe Nanah : <i>Thé vert de Chine aromatisé menthe Nanah</i>	
Label impérial : <i>Thé vert, orange et cannelle</i>	
Thé English Breakfast	
Détox : <i>Maté, thé vert et citronnelle</i>	
Boost : <i>Maté, thé vert et épices</i>	
Infusions Kusmi Tea	3.5
Aquarosa : <i>Mélange aromatisé d'hibiscus, baies noires, fruits et plantes</i>	
Camomille	
Lattés	3.5
Chocolat Commerce Equitable Monbana (bio)	
Matcha	

# Soif

Carafe ou verre d'eau gratuit sur demande

<b>Eaux minérales</b>	33cl	50cl	1l
Evian		3.5	4.5
Badoit		3.5	4.5
Perrier	4		
<b>SODAS</b>			4.5
Orangina 25cl, Fuze tea pêche 25cl, Sprite 33cl, Schweppes agrum / Schweppes Indian tonic / Redbull 25cl, Oasis tropical 25cl, Coca-Cola / Coca-Cola Cherry / Coca-Cola sans sucre 33cl, Fanta orange 33cl,			
<b>NECTARS &amp; JUS DE FRUITS GRANINI</b>			4.5
Jus d'orange 25cl, Nectar de pamplemousse rose 25cl, Nectar d'ananas 25cl, Jus de pomme 25cl, Jus de tomate 25cl, Nectar d'abricot 25cl, Nectar de fraise 25cl			
<b>UN ZESTE DE FRAICHEUR (15cl)</b>			6.5

Limonade maison	
Fresh herbal : citron, concombre, thym, eau gazeuse	
Thé glacé maison	

\*\* Certains produits de nos recettes sont congelés afin de préserver leurs saveurs tout au long de l'année.

# A l'abordage

<b>LES CHAMPAGNES</b>	12,5cl	37,5cl	75cl
Champagne Tsarine Premium Brut	8.5		45
Laurent Perrier Brut Millésimé 2008			82
Laurent Perrier La Cuvée Brut	12	35	58

<b>APÉRITIFS</b>			
Pastis 51 2cL			4.5
Porto rouge Graham's Fine Tawny 6cL			6
Martini bianco ou rosso 6cL			5
Ricard 2cL			4.5
Campari 6cL			5
Pardi 15cL			8

<b>VINS D'APÉRITIFS</b>			
Kir au bourgogne blanc			5
avec sa crème de cassis de bourgogne Cartron, mûre ou framboise			
Lillet Tonic 15cL			8
St Raphaël ambré 6cL			6

<b>BIÈRES</b>			
<b>Bière pression</b>	15cl	25cl	50cl
Heineken	3.5	4.5	7.5

<b>Bières bouteilles</b>			
Grimbergen ambrée-amère & sucrée 33cL			5
Hapkin blonde-riche & de caractère 33cL			6
Desperados-arômes de tequila & d'agrumes 33cL			6
Ciney blonde-douce & équilibrée 33cL			5.5
Lagunitas IPA-amère aux notes d'agrumes 35.5cL			6
Heineken 0.0 33cL			4.5
Mort Subite Kriek-cerise associée à l'acidulé du lambic 33cL			6
Grimbergen blanche-agrumes & notes d'épices 33cL			5

<b>CIDRE</b>			
Cidre Bio "SASSY" de Normandie 33cL			5