

LA TERRASSE DES  LPES
BRASSERIE MAISON

NOVOTEL VOREPPE

TOUT LE MONDE S'Y RETROUVE !

PRINTEMPS-ÉTÉ 2020



POUR DÉBUTER

ŒUF BIO  **MIMOSA** au saumon fumé – 6

 **120 G DE BURRATA**, tomates d'antan, basilic, huile d'olive Bio – 14

GRAVLAX DE SAUMON, tartare d'avocat au citron – 9

 **TARTINE** toastée tomate – mozza, pesto verde – 7

LÉGUMES FAÇON ANTIPASTI, jambon Serrano, Grana Padano – 7

75 G DE CARPACCIO DE BŒUF origine France, pesto verde, Grana Padano – 10

NOS INCONTOURNABLES

180 G DE TARTARE DE BŒUF Charolais au couteau, frites fraîches et salade

Classique ou Aller-retour – 17

Italien – 18

SALADE NIÇOISE « La Nôtre » – 14

SALADE CAESAR « Brasserie Maison » – 17

TRAVERS DE COCHON origine France – 18

mariné au romarin et au miel, pommes de terre grenaille

BURGER steak haché frais 150 g, cheddar, poitrine de cochon, échalotes, ketchup maison, tomate, salade, frites fraîches et salade – 17

Double steak 300 g – 24

2 x 75 G DE CARPACCIO DE BŒUF origine France – 18

pesto verde, Grana Padano, frites fraîches et salade

NI VIANDE NI POISSON

 **DEUX TARTINES** toastées tomate – mozza, pesto verde – 13

 **WOK DE LÉGUMES** au lait de coco, citronnelle – 13

 **LINGUINE** pesto verde, pomodoro – basilico, e Grana Padano – 14

POUR L'APÉRO

COCKTAIL du moment - 10

BIÈRE locale - 6

VERRE DE VIN du mois - 6

PLANCHE à partager - 14
(charcuteries ou fromages affinés ou mixte)

TARTINE TOASTÉE - 7 (x2-13)
tomate-mozza, pesto verde

MENU DE L'ARDOISE

ENTRÉE/PLAT

OU

PLAT/DESSERT

– 16 –

Uniquement le midi.

LES PLANCHAS

FILET DE BŒUF origine France 180 g, frites fraîches et salade – 25

sauce au choix : échalotes confites, poivre, ketchup maison

PICCATA DE NOIX DE VEAU, jus à la sauge, ratatouille – 18

FILET DE DAURADE ROYALE – 18

sauce vierge à la tomate, écrasé de pommes de terre aux éclats d'olives noires

ESCALOPE DE SAUMON, caviar d'aubergines, coulis de piquillos – 19

BROCHETTE DE POULET FERMIER LABEL ROUGE 🍷 – 15

citron vert, linguine à la crème

CREVETTES et chorizo rôtis, risotto aux herbes – 18

FINIR EN DOUCEUR

PANACOTTA aux fruits rouges – 6

PROFITEROLES authentiques, sauce chocolat – 8

10 CM DE TARTE EN BANDE aux pommes – 8

Pour les gourmands + 10 cm – 13

NAGE DE FRUITS de saison au thé vert – 6

NOS GLACES

COUPE DE GLACE – 8

Dame blanche/Pêche Melba/Banana split/Glace yaourt aux fruits frais

COMME À LA PLAGE – 5

🍷 Magnum amandes/Chocolat blanc/Caramel salé/Double chocolat



DERRIÈRE LES FOURNEAUX

FABRICE

Il enfiler sa veste de cuisine avec un seul objectif, le partage.
Sa cuisine associe tradition et innovation privilégiant des produits locaux et de qualité.

NOS FOURNISSEURS LOCAUX

LEMARCHAND pour sa viande de bœuf filière normande

LE P'TIT PORT DU HAVRE pour ses poissons

LA MAISON ARGENTAIN pour ses fruits et légumes

LA FERME DUMESNIL pour ses fromages

MENU ENFANT

10€ avec boisson - servi jusqu'à 12 ans
(Eau minérale 50 cl ou Soft ou Sirop ou Jus de fruit)

STEAK HACHÉ 125 g ou **ESCALOPE DE SAUMON** ou **BROCHETTE DE VOLAILLE**
ou **ASSIETTE DE JAMBON SERRANO, TOMATES AU BASILIC** ou **LINGUINE, PESTO, TOMATES ET BASILIC**
(garniture au choix : frites fraîches ou écrasé de pommes de terre aux olives ou linguine à la crème ou wok de légumes).
2 BOULES DE GLACE AU CHOIX ou **YAOURT** ou **FRUIT FRAIS**.

LES BIÈRES & CIDRE

PRESSION

Heineken – 25cl **4.50** 50cl **8**
Affligem blonde – 25cl **5** 50cl **9**

BOUTEILLES

Grimbergen Blanche / Blonde / Ambrée – 33cl **6**
Desperados – 33cl **6**
Ciney Blonde ou Brune – 33cl **6**
Heineken O.O – 33cl **5**
Hapkin 8°5 – 33cl **7**
Mort Subite Kriek – 33cl **7**
Lagunitas IPA – 35,5cl **7**
 Cidre Bio Sassy L'Angélique – 33cl **6**

LES BOISSONS CHAUDES

Expresso / Ristretto / Décaféiné – **2.60**
Double expresso – **4**
Cappuccino – **4.50**

 Chocolat Commerce Equitable Monbana – **4**

Thés Kusmi Tea – **4**

 Thé vert à la menthe Sencha,  Thé vert à la menthe

 Thé English Breakfast,  Thé Détox,
Thé Boost, Thé Prince Vladimir, Thé Label impérial
Infusions Kusmi Tea – **4**

 Camomille,  Aquarosa, Verveine Menthe Poivrée

LES EAUX MINÉRALES

Evian – 50cl **4** 100cl **5**
Badoit – 50cl **4** 100cl **5**
Perrier – 33cl **4**

LA CAVE

BLANCS

AOP Chablis Premier Cru « La Chantrerie » – 2018/2019
AOP Pouilly-Fumé « En Travertin » – 2018/2019
IGP Côtes du Tarn « Découverte Mauzac Blanc » – 2019

ROUGES

	Verre 15cl	Bte 75cl
AOP Châteauneuf-du-Pape « Clos de l'oratoire des Papes » – 2017	-	58
 IGP Côtes Catalanes « Le Canon du Maréchal » Biodynamie – 2019	6	26
 AOP Savigny-les-Beaunes « Maison Champy » Biodynamie – 2017/2018	11	56
AOP Morgon « Domaine de la Chapelle Bizot » – 2019	-	29
AOP Haut Médoc Cru Bourgeois « Château Liversan » – 2014	8	35

ROSÉ

VDF Rosé Martinat 2019 – Lucie et Stéphane Donze – 2019	6	25
 IGP Pays d'Oc – « Mas Neuf le Rosé » Biodynamie – 2019	-	25
AOP Côteaux d'Aix-en-Provence – Château Beaulieu « Cuvée Alexandre » – 2019	6	28
AOP Côtes de Provence Sainte Victoire – Pas du Moine – 2019		Magnum 150cl – 50

LES CHAMPAGNES

Kir royal au champagne Laurent-Perrier La Cuvée Brut (crème de cassis 19°, framboise 18° ou mûre 18° Cartron) - 12cl **12**
Laurent-Perrier La Cuvée Brut - 12cl **11** - 37,5cl **35** - 75cl **60**
Laurent-Perrier Brut Millésimé - 2008 - 75cl **82**
Laurent-Perrier Cuvée Rosé - 75cl **82**
Tsarine brut Premium - 12cl **10** - 75cl **50**
Tsarine brut Premium Magnum - 150cl **98**

HORAIRES Déjeuner 12:00 - 14:30 - Diner 19:00 - 22:30

RÉSERVATION au 04 76 50 55 55

Tous nos prix sont indiqués en euros et TTC. Les origines de nos viandes sont affichées au restaurant. La liste des allergènes est disponible sur demande. Les poids indiqués sont avant cuisson et peuvent varier de +/- 10%. Une majoration forfaitaire de 5€ est appliquée pour toute commande en chambre. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. AOP, Appellation d'Origine Protégée – IGP, Indication Géographique Protégée – VDF, Vin de France.

 : Produits issus de l'Agriculture Biologique.  : Label Rouge.  : Agriculture biodynamique.