




# LA CARTE

Du lundi au dimanche // 12h-14h30 / 19h-22h30  
From Monday to Sunday // 12am-2:30pm / 7pm-10:30pm

## ENTRÉES STARTERS

Œufs façon meurette aux pleurotes 14     
Poached eggs "meurette" style with pleurote mushrooms

Ceviche de merlu, condiment Yuzu 15   
Hake ceviche, Yuzu condiment

Tomates à l'ancienne, burrata 16    
Heirloom tomatoes with burrata

Gaspacho de tomates andalou 9    
Andalusian tomato gazpacho

Asperges blanches, sauce hollandaise et  
chips de poitrine fumée 14    
White asparagus, hollandaise sauce and smoked bacon chips



Nos pleurotes sont issues de la valorisation de notre marc de café en compost. Ils ont été cultivés en région parisienne.  
Our pleurote mushrooms are grown by recycling our coffee grounds into compost. They were grown in the Paris region.

## PLATS MAIN COURSES


Le Fish and chips signature du Chef, crème de haddock fumée et frites maison 19  
Chef's signature fish and chips, cream of smoked haddock and homemade fries

Pressé de volaille, mille-feuille de pommes de terre à la truffe 24  
Pressed chicken with truffle-infused potatoes mille-feuille 



Pavé de saumon en croûte d'herbes, carottes à l'orange, vierge d'agrumes à l'estragon 18  
Herb-crusted salmon, orange-glazed carrots and citrus tarragon dressing



Tartare de bœuf et frites maison 20   
Beef tartare with homemade fries

Risotto aux champignons du moment 14    
Seasonal mushroom risotto

Onglet de bœuf et frites maison  
(Sauce au choix : béarnaise ou poivre) 24   
Beef hanger steak with baby potatoes  
(choice of sauce : Béarnaise or pepper)

## DESSERTS by Aurélien Nardeux

Crèmeux chocolat blanc, pistache en deux textures 9    
White chocolate and pistachio creamy cake

Verrine fraise, chantilly ou sucre 9    
Strawberry verrine with sugar or whipped cream

Panna cotta fruits rouges 9    
Panna cotta with mixed berries

Café ou thé gourmand (Panna cotta fruits rouges, verrine fraise, crèmeux chocolat blanc) 9    
Gourmet coffee/ tea (includes panna cotta with mixed berries, strawberry verrine, white chocolate creamy cake)

Dame blanche 9   
Dame blanche  
(vanilla ice cream, warm chocolate sauce, whipped cream)

Pêche melba 9   
Peach melba

Menu signé par le Chef Marc Vachon et ses équipes.  
Our menu is signed by Chef Marc Vachon and his team.

Nos produits proviennent de producteurs français, sélectionnés avec soin et selon la saisonnalité par nos équipes.

Our products come from French producers carefully selected by our Chef according to the season.

 vegan  sans gluten - gluten free

 végétarien - vegetarian

Prix net en euros - Net prices in euros

 @novotelpariseshalles








# Barbecue

Le Patio du Jardin Privé


## ENTRÉES

Oeufs façon meurette aux pleurotes 14    
Poached eggs "meurette" style with pleurote mushrooms

Ceviche de merlu, condiment Yuzu 15   
Hake ceviche, Yuzu condiment

Tomates à l'ancienne, burrata 16    
Heirloom tomatoes with burrata

Gaspacho de tomates andalou 9    
Andalusian tomato gazpacho

Asperges blanches, sauce hollandaise et  
chips de poitrine fumée 14    
White asparagus, hollandaise sauce and smoked bacon chips

## PLATS

Brochette de poulet fermier mariné façon Thaï 17  
Thaï-style marinated free-range chicken skewer

Pavé de saumon à la sauce vierge 20  
Salmon fillet served with sauce vierge

Travers de porc sauce barbecue 17  
Barbecue pork ribs

Onglet de bœuf sauce au choix : Béarnaise, poivre ou  
jus de viande 17  
Hanger steak with sauce of your choice : Béarnaise,  
pepper, or meat jus

## ACCOMPAGNEMENTS

(5 euros par garniture)

Frites maisons   
Homemade fries

Mille-feuille de pommes de terre à la truffe   
Truffle-infused potatoes mille-feuille

Légumes rôtis au barbecue   
Barbecue-roasted vegetables

## DESSERTS


Crèmeux chocolat blanc, pistache en deux textures 9    
White chocolate and pistachio creamy cake




Verrine fraise, chantilly ou sucre 9    
Strawberry verrine with sugar or whipped cream

Panna cotta fruits rouges 9    
Panna cotta with mixed berries

Café ou thé gourmand (Panna cotta fruits rouges, verrine fraise,  
crèmeux chocolat blanc) 9    
Gourmet coffee/ tea (includes panna cotta with mixed berries,  
strawberry verrine, white chocolate creamy cake)

Dame blanche 9   
Dame blanche  
(vanilla ice cream, warm chocolate sauce, whipped cream)

Pêche melba 9   
Peach melba

 vegan  sans gluten - gluten free  
 végétarien - vegetarian

Prix net en euros - Net price in euros

Menu signé par le Chef Marc Vachon et ses équipes.  
Our menu is signed by Chef Marc Vachon and his team.

Nos produits proviennent de producteurs français,  
sélectionnés avec soin et selon la saisonnalité par nos équipes.  
Our products come from French producers carefully  
selected by our Chef according to the season.