

LA CARTE



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

ENTRÉES STARTERS


Œufs mayo à l'ancienne, salade d'herbes fraîches 7  
Old-fashioned "egg mayo", fresh herb salad

Gravelax de saumon à la betterave, vinaigrette grenade, pommes et céleri 17 
Salmon gravlax with beetroot, pomegranate vinaigrette, apples and celery


Velouté de butternut, croûtons et graines de courge 9 
Butternut squash soup, croutons and pumpkin seeds

Poireaux vinaigrette à l'orange, espuma de poireaux acidulée
Leeks with orange vinaigrette, tangy leek foam 9  


Pâté croûte cochon, mousseline de volaille, vinaigrette, miel et moutarde 12
Pork "pâté en croûte", chicken mousseline, vinaigrette, honey and mustard


Salade d'endives à l'huile de noix, magret de canard et cerneaux 10 
Endive salad with walnut oil, duck breast and walnuts

PLATS MAIN COURSES


Bœuf pressé, écrasé de pommes de terre et jus corsé 21 
Pressed beef, smashed potato, gravy

Fish and chips du Chef, crème d'haddock fumé, frites maison 18
Chef's fish and chips, cream of smoked haddock, homemade fries



Suprême de volaille, mousseline de carottes et panais rôtis, jus de volaille 18 
Chicken supreme, carrot mousseline and roasted parsnips with chicken jus

Onglet de bœuf, échalottes confites, frites maison (Sauce : Béarnaise, poivre ou vin rouge) 17 
Beef hanger steak, confit shallots, homemade fries (Sauce: Béarnaise, pepper or red wine)

Risotto de Fregola Sarda, parmesan et légumes rôtis 14 
Fregola Sarda risotto, parmesan and roasted vegetables


Cabillaud, mousseline de panais, carottes rôties, sarrasin en sauce et caramélisé 24 
Cod, parsnip mousseline, roasted carrots, buckwheat in sauce and caramelized


DESSERTS by Aurélien Nardeux

Îles flottantes, amandes grillées, caramel beurre salé 9  
Soft meringue floating on salted caramel butter with toasted almonds

Mousse au chocolat 9  
Chocolate mousse

Baba au rhum et agrumes, chantilly vanille 9 
Rum and citrus baba, vanilla whipped cream




Tarte myrtille et crème d'amande 9 
Blueberry tart with almond cream

Entremet exotique, mangue passion 9 
Exotic entremet, mango passion fruit

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

 @novotelparisleshalles

