



LA CARTE

Du lundi au dimanche // 12h-14h30 / 19h-22h30

ENTRÉES

Œufs façon meurette aux champignons du moment et poitrine fumée 14    *

Ceviche de merlu, condiment Yuzu 15 

Tomates à l'ancienne, burratina 16     **

Gaspacho de tomates andalou 9   

Asperges blanches, sauce hollandaise et chips de poitrine fumée 14 

*Œufs bio **Burratina bio

DESSERTS par Aurélien Nardeux

Crèmeux chocolat blanc, pistache en deux textures 9  

Verrine de fruits rouges, chantilly ou sucre 9  

Crème brûlée à la fève de tonka 9  

Café ou thé gourmand (Crème brûlée à la fève de tonka, verrine de fruits rouges, crèmeux chocolat blanc) 9  

Dame blanche 9 

Pêche melba 9 

PLATS

Le Fish and chips signature du Chef, crème de haddock fumée et frites maison 19 

Pavé de saumon en croute d'herbes, carottes à l'orange, vierge d'agrumes à l'estragon 20

Tartare de bœuf et frites maison 20 

Risotto aux champignons du moment 15  

Onglet de bœuf et frites maison
(Sauce au choix : béarnaise ou poivre) 18 

Brochette de poulet fermier mariné façon Thaï et grillée au barbecue 17
(Accompagnement au choix : frites maisons, pommes de terre grenaille ou légumes rôtis au barbecue)

Travers de porc grillé au barbecue, sauce barbecue 19
(Accompagnement au choix : frites maisons, pommes de terre grenaille ou légumes rôtis au barbecue)

POUR LES PLUS PETITS...

Menu enfant 14€

Filet de poulet (choix de garnitures) ou steak haché et frites, ou saumon (choix de garniture) ou pâtes à la bolognaise (ou au beurre)

**

Glace vanille chocolat ou salade de fruits

**

Jus (ananas, pomme, orange, cranberry, mangue, passion), Coca-Cola, Coca-Cola zéro, eau

Menu signé par le Chef Marc Vachon et ses équipes.

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



vegan



sans gluten



végétarien

Prix net en euros



@novotelparisleshalles



MENU

From Monday to Sunday // 12am-2:30pm / 7pm-10:30pm

STARTERS

Poached eggs “meurette” style with seasonal mushrooms and smoked bacon chips 14   *

Hake ceviche, Yuzu condiment 15 

Heirloom tomatoes with burratina 16    **

Andalusian tomato gazpacho 9   

White asparagus, hollandaise sauce and smoked bacon chips 14 

*Organic eggs **Organic burratina

DESSERTS by Aurélien Nardeux

White chocolate and pistachio creamy cake 9  

Red berries verrine with sugar or whipped cream 9  

Tonka bean creme brulée 9  

Gourmet coffee/ tea (includes tonka bean creme brulée , red berries verrine, white chocolate creamy cake) 9  

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

Peach melba 9 

MAIN COURSES

Chef's signature fish and chips, cream of smoked haddock and homemade fries 19 

Herb-crusted salmon, orange-glazed carrots and citrus tarragon dressing 20

Beef tartare with homemade fries 20 

Seasonal mushroom risotto 15  

Beef hanger steak with baby potatoes
(choice of sauce : Béarnaise or pepper) 18 

Thai-style marinated free-range chicken skewer,
barbecue grilled 17
(Choice of topping : homemade fries, grenaille potatoes,
barbecue-roasted vegetables)

Barbecue grilled pork ribs 19
(Choice of topping : homemade fries, grenaille potatoes,
barbecue-roasted vegetables)

FOR THE LITTLE ONES...

Kids' menu 14€

Chicken fillet (choice of sides) or minced beef steak
with fries, or salmon (choice of sides), or pasta with
Bolognese sauce (or with butter)

**

Vanilla chocolate ice cream, or fruit salad

**

Juice (pineapple, apple, orange, cranberry, mango,
passion fruit), Coca-Cola, Coca-Cola Zero, water

Our menu is signed by Chef Marc Vachon and his team.

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

 vegan  gluten free  vegetarian

Net prices in euros

 @novotelparisleshalles