



LA CARTE

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

ENTRÉES STARTERS

Velouté de maïs doux, girolles poêlées,
émulsion au parmesan 17  
Velouté of sweet corn, pan-seared chanterelles,
Parmesan foam

Carpaccio de daurade, agrumes, huile d'olive au citron,
baies roses 15 
Sea bream carpaccio, citrus, lemon-infused olive oil,
pink peppercorns

Tarte fine aux oignons caramélisés, chèvre frais et thym 12 
Caramelized onion tart, fresh goat cheese and thyme

Chou-fleur rôti, labneh citronné, condiment
câpres & noisettes 11  
Roasted cauliflower, lemony labneh, caper and
hazelnut condiment

Vitello tonnato revisité (veau finement tranché, sauce au thon,
câpres, roquette) 18
Revisited Vitello Tonnato (thinly sliced veal, tuna sauce,
capers, arugula)

DESSERTS par Aurélien Nardeux

Crèmeux chocolat noir, croustillant au sarrasin
et caramel au citron 10 
Dark chocolate crèmeux, buckwheat crisp and lemon caramel

Crème brûlée à la vanille bourbon 9 
Bourbon vanilla crème brûlée

Café ou thé gourmand (Crème brûlée vanille,
crèmeux chocolat, tartelette à la poire) 9 
Gourmet coffee or tea (Bourbon vanilla crème brûlée,
chocolate crèmeux, pear tartlet)

Profiteroles à la noisette et caramel beurre salé 10 
Hazelnut profiteroles with salted caramel butter

Tarte fine poire-amande, glace vanille 9 
Pear and almond tart with vanilla ice cream

Salade de fruits frais 9   
Fresh fruit salad

PLATS MAIN COURSES

Pièce de bœuf grillée, purée de carottes au cumin,
sauce échalote ou béarnaise 26 
Grilled beef cut, carrot and cumin purée,
with a choice of shallot jus or Béarnaise sauce

Suprême de volaille fermière, polenta croustillante,
légumes glacés et jus corsé 24 
Free-range chicken supreme, crispy polenta,
glazed vegetables and gravy

Dos de cabillaud rôti, mousseline de pomme-de-terre,
condiment citron-câpres 25 
Roasted cod fillet, potato mousseline,
lemon and caper condiment

Rigatoni au pesto et légumes de saison 16  
Rigatoni with pesto and seasonal vegetables

Risotto de petit épeautre, champignons de saison,
tomme de brebis 18  
Einkorn risotto, seasonal mushrooms, sheep's milk
tomme cheese

Millefeuille d'aubergine, sauce tomate, mozzarella
et tuile de parmesan 15 
Aubergine millefeuille, tomato sauce, mozzarella and
Parmesan crisp

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

Our ingredients come from carefully selected French producers,
chosen by our team according to seasonal availability.

 vegan  sans gluten - gluten free

 végétarien - vegetarian

Prix net en euros - Net prices in euros

 @novotelparisleshalles



POUR LES PLUS PETITS...

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

Menu enfant 14€

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

**

Glace vanille ou chocolat ou salade de fruits.

**

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

FOR THE LITTLE ONE...

Children's menu 14€

Chicken filet (side of your choice) or beef steak and french fries,
or cod (side of your choice),
or bolognese pasta (or with butter).

**

Vanilla or chocolate ice cream or fruits salad.

**

Juices (pineapple, apple, orange, cranberry, mango, passion fruit),
Coca-Cola, Coca-Cola zéro, water.

