



LA CARTE

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

ENTRÉES STARTERS

Velouté de topinambour, éclats de châtaigne,
huile de noisette et chips de lard paysan grillé 15 
Jerusalem artichoke soup, crushed chestnuts,
hazelnut oil and crispy bacon

Carpaccio de Saint-Jacques, huile d'agrumes,
grenade et baies roses 21 
Scallops Carpaccio, citrus oil, pomegranate and pink
peppercorns

Tarte fine aux oignons caramélisés, chèvre frais et thym 17 
Caramelized onion tart, fresh goat cheese and thyme

Butternut rôti, fromage bleu doux,
noix caramélisées et pousses d'hiver 13 
Roasted butternut squash, soft blue cheese,
candied walnuts and winter baby greens sprout

Cromesquis de boeuf braisé et bleu d'Auvergne,
crème de raifort et jeunes pousses 18
Braised beef and Bleu d'Auvergne cromesquis,
horseradish cream and baby greens salad

PLATS MAIN COURSES

Pièce de bœuf grillée, gratin dauphinois et jus corsé 26
Grilled beef cut and gratin dauphinois

Suprême de volaille fermière, salsifis rôtis et pousses
d'épinards, sauce au vin jaune et morilles 28
Free-range chicken supreme, roasted salsify and baby
spinach, morel and Vin Jaune sauce

Dos de cabillaud rôti, fondue de poireaux citronnée,
chips au sarrasin et beurre blanc au yuzu 26 
Roasted cod loin, lemony leeks' fondue,
buckwheat crisps and yuzu beurre blanc

Gratin de potiron et oignons confits,
tomme de brebis fondante et chapelure dorée 19 
Pumpkin and caramelised onion gratin,
melted ewe's milk cheese and crispy breadcrumbs

Risotto de petit épeautre, girolles,
épinards et éclats de noisettes torréfiés 18 
Einkorn wheat risotto, girolles mushroom,
spinach and toasted hazelnut

Cannelloni de blettes et ricotta,
coulis de tomates confites et basilic 20 
Swiss chard and ricotta cannelloni,
confit tomato coulis and basil

DESSERTS par Aurélien Nardeux

Entremets chocolat-mandarine, croustillant praliné 11 
Chocolate and mandarin entremet, praline biscuit

Crème brûlée au thé noir 10 
Black tea crème brûlée

Café ou thé gourmand (crème brûlée au thé noir,
baba à la Chartreuse, tartelette aux myrtilles) 10 
Gourmet coffee or tea (Black tea crème brûlée, baba with green
Chartreuse, blueberries tartlet)

Tarte au chocolat, praliné aux graines de courge 9 
Chocolate tart with pumpkin seed praline

Tarte aux myrtilles sauvages 11 
Wild blueberries tart

Salade de fruits frais 9 
Fresh fruit salad

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.

 sans gluten - gluten free

 végétarien - vegetarian

Prix net en euros - Net prices in euros

 @novotelparisleshalles



MENÚ

De lunes a domingo // 12h-14h30 / 19h-22h30
Da lunedì a domenica // 12am-2:30pm / 7pm-10:30pm

ENTRANTES ANTIPASTI

Crema de tupinambo con trozos de castaña,
aceite de avellana y chips de panceta campesina 15 
Vellutata di topinambur con scaglie di castagna,
olio di nocciola e chips di pancetta rustica

Carpaccio de vieiras con aceite de cítricos,
granada y bayas rosas 21 
Carpaccio di capesante con olio agli agrumi,
melograno e bacche rosa

Tarta fina de cebollas caramelizadas
con queso de cabra fresco y tomillo 17 
Torta sottile di cipolle caramellate
con formaggio di capra fresco e timo

Calabaza asada con queso azul suave,
nueces caramelizadas y brotes de invierno 13 
Zucca arrosto con formaggio blu delicato,
noci caramellate e germogli invernali

Croquetas de ternera estofada y queso azul de Auvernia
con crema de rábano picante y brotes tiernos 18
Crocchette di manzo brasato e Bleu d'Auvergne
con crema di rafano e germogli freschi

POSTRES por Aurélien Nardeux

Pastel de chocolate y mandarina con crujiente de praliné 11 
Entremets al cioccolato e mandarino con croccante al pralinato

Crema catalana de té negro 10 
Crème brûlée al tè nero

Café o té gourmet (crema catalana de té negro, Baba con
Chartreuse verde, tartaleta de arándanos) 10 
Caffè o tè gourmet (crème brûlée al tè nero, Baba alla Chartreuse
verde, crostatina ai mirtilli)

Tarta de chocolate, praliné con semillas de calabaza 9 
Torta al cioccolato, pralinato con semi di zucca

Tarta de arándanos silvestres 11 
Crostata ai mirtilli selvatici

Ensalada de frutas frescas 9 
Macedonia di frutta fresca

PLATOS PIATTI

Corte de ternera a la parrilla con gratinado
de patatas dauphinoise y jugo reducido 26
Taglio di manzo alla griglia con gratin dauphinois
e salsa concentrata

Suprema de pollo de corral con salsifíes asados,
brotes de espinaca, salsa de vino amarillo y colmenillas 28
Suprema di pollo ruspante con scorzonera arrosto,
spinaci novelli, salsa al vino giallo e spugnole

Lomo de bacalao asado con fondue de puerros al limón,
chips de trigo sarraceno y mantequilla blanca al yuzu 26 
Filetto di merluzzo arrosto con fonduta di porri al limone,
chips di grano saraceno e burro bianco allo yuzu

Gratinado de calabaza y cebollas confitadas
con queso de oveja fundido y pan rallado crujiente 19 
Gratin di zucca e cipolle caramellate
con formaggio di pecora fuso e pangrattato dorato

Risotto de espelta pequeña con rebozuelos,
espinacas y avellanas tostadas 18 
Risotto di farro piccolo con finferli,
spinaci e nocciole tostate

Canelones de acelga y ricotta con coulis
de tomates confitados y albahaca 20 
Cannelloni di bietole e ricotta con coulis
di pomodori confit e basilico

Nuestros productos provienen de productores franceses, seleccionados
con esmero y según la estacionalidad por nuestros equipos.

I nostri prodotti provengono da produttori francesi, selezionati con
cura e in base alla stagionalità dalle nostre squadre.

 sin gluten - senza glutine

 vegetariano

Precios netos en euros - Prezzi netti in euro

 @novotelparisleshalles