

**NOVOTEL
SACLAY**

CONSULTEZ LA CARTE RESTAURANT SUR
VOTRE SMARTPHONE

APPÉTILLANCE

RÉVEIL DES PAPILLES



ENTRÉE EN MATIÈRE



AVOCADO TOAST ET PICKLES DE GIROLLES	8
VELOUTÉ DE BUTTERNUT AUX ÉCLATS DE CHATAÎGNE	7.5
SAUMON MARINÉ AU CITRON VERT ET RAIFORT	8.5
LENTILLES VERTES DU PUY ET JAMBON IBÉRIQUE	7.5
NOUGAT DE CHÈVRE AUX FRUITS SECS MÉLANGE SAVOUREUX CHÈVRE-AMANDE- ABRICOTS	7



HEALTHY STYLE

LE COIN DES POKÉ BOWLS

Sarrasin, avocat, butternut, fèves,
pamplemousse, pousses d'épinard,
chou rouge

POKE BOWL VÉGÉTAL	12
POKÉ BOWL POULET	14
POKÉ BOWL SAUMON	15

- RETROUVEZ NOS OFFRES DU JOUR SUR L'ARDOISE DU CHEF -

** Les poids indiqués sont avant cuisson et peuvent varier de plus au moins 10%



PAR ICI LA SUITE

**TOUS NOS PLATS SONT ACCOMPAGNÉS
DE LEURS GARNITURES, SI VOUS SOUHAITEZ
EN CHANGER, N'HÉSITEZ PAS !**

BLANQUETTE DE VEAU

Risotto aux champignons

16

FILET DE CANETTE LAQUÉE AU MIEL

Salsifis et poires rôties

16

CŒUR DE RUMSTEAK (180GR) À LA GREMOLATA

17

CABILLAUD AU LAIT DE COCO ET CURRY

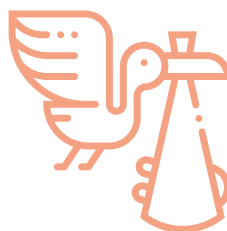
17

ORECCHIETTE ALLE VONGOLE

14.5

RISOTTO VEGAN AU SAFRAN ET GIROLLES

15.5



**ET POUR LES KIDS,
DEMANDEZ NOUS
LE KIDSMENU !**

POUR LES ENFANTS JUSQU'À 12 ANS
9,5

DERNIERS PLAISIRS

**CHIA PUDDING, CACAO,
MUESLI, BANANE**

..... 6.5

**POMME AU FOUR, FRUITS DU
MENDIANT**

..... 6.5

POT DE CRÈME AU CHOCOLAT

Riz soufflé aux amandes

..... 6

BABA EXOTIQUE

..... 6.5

**PANACOTTA CITRON ET
SUPRÊME D'AGRUMES**

..... 6.5

POIRES POCHÉES CARDAMOME

Glace vanille et éclats de chocolat

..... 6

SOIF ! LARMES DE CROCODILE

EAUX MINÉRALES	33cl	50cl	1l
EVIAN		3.5	4.5
BADOIT		3.5	4.5
PERRIER	4		

SODAS	4.5
COCA-COLA / COCA-COLA LIGHT / COCA-COLA ZÉRO 33cl, OASIS TROPICAL 33cl, FANTA ORANGE 33cl, SPRITE 33cl, ORANGINA 25cl, SCHWEPPES AGRUM / SCHWEPPES INDIAN TONIC / REDBULL 25cl, FUZE TEA PÊCHE 25cl	

NECTARS & JUS DE FRUITS GRANINI	3.5
JUS DE TOMATE 25cl, JUS D'ORANGE 25cl, JUS DE POMME 25cl, NECTAR DE PAMPLEMOUSSE ROSE 25cl, NECTAR D'ANANAS 25cl, NECTAR DE FRAISE 25cl, NECTAR D'ABRICOT 25cl	

APÉRIKIDS - L'APÉRO DES PRESQUES GRANDS !	5
---	---

UN ZESTE DE FRAICHEUR (15cl)	6.5
LIMONADE MAISON THÉ GLACÉ MAISON FRESH HERBAL : CITRON, CONCOMBRE, THYM, EAU GAZEUSE	

BIEN AU CHAUD



CAFÉ NESPRESSO	
EXPRESSO	2.4
DOUBLE EXPRESSO	3.2

THÉS KUSMI TEA	3.5
----------------	-----

THÉ VERT SENCHA	
THÉ ENGLISH BREAKFAST	
DÉTOX	
MATÉ, THÉ VERT ET CITRONNELLE	
BOOST	
MATÉ, THÉ VERT ET ÉPICES	
PRINCE WLADIMIR	
THÉS NOIRS, AGRUMES, VANILLE ET ÉPICES	
THÉ VERT À LA MENTHE NANAH	
THÉ VERT DE CHINE AROMATISÉ MENTHE NANAH	
LABEL IMPÉRIAL	
THÉ VERT, ORANGE ET CANNELLE	

INFUSIONS KUSMI TEA	3.5
---------------------	-----

CAMOMILLE	
AQUAROSA	
MÉLANGE AROMATISÉ D'HIBISCUS, BAIES NOIRES, FRUITS ET PLANTES	

LATTÉS	3.5
--------	-----

MATCHA	
CHOCOLAT COMMERCE ÉQUITABLE MONBANA (BIO)	

POUR LEVER SON VERRE

LES VINS BLANCS

	15cl	37,5cl	75cl
LANGUEDOC - ROUSSILLON (BIO) Naturally Gérard Bertrand IGP Pays d'Oc cépage Sauvignon 2019			28
SUD-OUEST BIG (Born In Gascony) IGP Côtes de Gascogne 2018			24
BOURGOGNE J. Moreau et Fils AOP Chablis 2018	9	25	42

LES VINS ROSÉS

	15cl	75cl
VALLÉE DU RHÔNE Domaine La Champone AOP Lubéron 2019		24
PROVENCE Château du Rouet Cuvée Esterel AOP Côtes de Provence 2019	7	29

LES VINS ROUGES

	15cl	37,5cl	75cl
VAL DE LOIRE Terroirs rabelaisiens AOP Chinon 2018	5.5	14	24
BEAUJOLAIS Château de Pierreux AOP Brouilly 2018	8		30
BORDEAUX Château Lieujean AOP Haut-Médoc Cru Bourgeois 2015		23	39
LANGUEDOC - ROUSSILLON (BIO) La Livinière Sirius AOP Minervois 2018			26

POUR TRINQUER

LES CHAMPAGNES

	12,5cl	37,5cl	75cl
CHAMPAGNE TSARINE PREMIUM BRUT	8.5		45
LAURENT PERRIER LA CUVÉE BRUT	12	35	58
LAURENT PERRIER BRUT MILLÉSIMÉ 2008			82

APÉRITIFS

RICARD 2cL	4.5
PASTIS 51 2cL	4.5
MARTINI BIANCO OU ROSSO 6cL	5
CAMPARI 6cL	5
PORTO ROUGE GRAHAM'S FINE TAWNY 6cL	6

VINS D'APÉRITIFS

ST RAPHAËL AMBRÉ 6cL	6
LILLET TONIC 15cL	8

KIR AU BOURGOGNE BLANC AVEC SA CRÈME DE CASSIS DE BOURGOGNE CARTRON, MÛRE OU FRAMBOISE	5
--	---

BIÈRE PRESSION

	15cl	25cl	50cl
HEINEKEN	3.5	4.5	7.5

BIÈRES BOUTEILLES

CINEY BLONDE douce & équilibrée 33cL	5.5
HAPKIN BLONDE riche & de caractère 33cL	6
LAGUNITAS IPA amère aux notes d'agrumes 35.5cL	6
GRIMBERGEN BLANCHE agrumes & notes d'épices 33cL	5
GRIMBERGEN AMBRÉE amère & sucrée 33cL	5
MORT SUBITE KRIEK cerise associée à l'acidulé du lambic 33cL	6
DESPERADOS arômes de tequila & d'agrumes 33cL	5
HEINEKEN 0.0 33cL	4.5

CIDRE

CIDRE BIO "SASSY" DE NORMANDIE 33cL	5
-------------------------------------	---

DE TOUTES **LES** **COULEURS**

LES COCKTAILS ET LES MOCKTAILS
SONT PRÉPARÉS AVEC LES SIROPS MONIN

COCKTAILS : 9

LE FLEURI

Lillet blanc, liqueur de fleur de sureaux, champagne

.....

LE CITRUS

Gin monkey 47, Paragon Timur, jus de citron vert

.....

LE FUMÉ

Whisky Lagavulin, St Raphaël ambré, Bitter orange

.....

LE CUIR

Bière blonde, Cointreau, Tequila

.....

LE BOTANIC

Cidre Sassy, sirop de pêche, Apérol

.....

L'EXOTIQUE

Rhum Diplomatico, liqueur St-Germain, jus d'ananas



MOCKTAILS : 6.5

L'ÉPICÉ

Jus de pomme, Kusmi Tea thé vert menthe, ginger beer

.....

LE FRUITÉ

Kusmi Tea earl grey, sirop de framboise, jus de cranberry

.....

LE GOURMAND

Jus de mangue, purée de coco, jus de citron vert

.....

LE MARIN

Tao thé vert jasmin, sirop de citron, tonic

DEMANDEZ NOUS
LE COCKTAIL DU JOUR
ET LES CLASSIQUES

POUR DÉGUSTER - 4cl

ALCOOLS

RHUM HAVANA CLUB 3 ANS	7
RHUM VIEUX SAINT JAMES CUVÉE 1765	16
DIPLOMATICO EXCLUSIVA RESERVA	16
VODKA ABSOLUT	7
TEQUILA OLMECA BLANCO	7
GIN GIBSON	7
GIN MONKEY 47 DRY	9.5
GIN GENEROUS CORIANDRE & COMBAVA - MADE IN FRANCE (BIO)	10.5

WHISKIES BLEND

CHIVAS REGAL 12 ANS	8
WHISKIE J&B RARE	6

WHISKIES CLASSIC MALT

ABERLOUR 10 ANS	7
TALISKER 10 ANS	9.5

AMERICAN WHISKY

JACK DANIEL'S	7.5
BULLEIT RYE	12

IRISH WHISKEY

JAMESON	7
---------	---

SCOTCH WHISKEY

HAIG CLUB CLUBMAN	8.5
-------------------	-----

COGNAC

HENNESSY XO	13
HENNESSY VS	9.5

ARMAGNAC

CHÂTEAU DE LAUBADE HORS D'AGE	8
-------------------------------	---

CALVADOS

DROUIN	7.5
--------	-----

EAUX DE VIE

POIRE WILLIAMS CARTRON	7.5
MIRABELLE CARTRON	7.5

LIQUEURS

COINTREAU	6.5
GET 27	



Tous nos prix sont en euros et TTC. AB produits issus de l'agriculture biologique. L'origine de nos viandes bovines est affichée au sein de ce restaurant.

** Les poids indiqués sont avant cuisson et peuvent varier de plus au moins 10% .

Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Nous nous engageons à promouvoir une alimentation équilibrée et à favoriser les achats responsables.

Parce que chaque geste compte, notre restaurant agit pour une hospitalité positive. Ici, le durable c'est du sérieux ! Cette carte est imprimée sur du papier certifié pefc.

Nous nous engageons à promouvoir une alimentation équilibrée et à favoriser les achats responsables. Parce que chaque geste compte, notre restaurant agit pour une hospitalité positive.

Prix service compris 15% (ST)

DEVELOPED BY SOPEDI



SOPEDI

Services & Supports Communicatifs