

**NOVOTEL  
SACLAY**

CONSULTEZ LA CARTE RESTAURANT SUR  
VOTRE SMARTPHONE



# APPÉTILLANCE

RÉVEIL DES PAPILLES

# ENTRÉE EN MATIÈRE



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



## HEALTHY STYLE

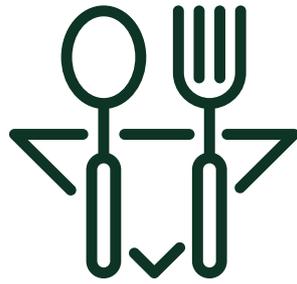
### LE COIN DES POKÉ BOWLS

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

<b>POKÉ BOWL VÉGÉTAL</b>	<b>12</b>
<b>POKÉ BOWL POULET</b>	<b>14</b>
<b>POKÉ BOWL SAUMON</b>	<b>15</b>

- 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

<b>CHIA PUDDING, CACAO, MUESLI, BANANE</b>	6.5
<b>POMME AU FOUR, FRUITS DU MENDIANT</b>	6.5
<b>POT DE CRÈME AU CHOCOLAT</b> Riz soufflé aux amandes	6
<b>BABA EXOTIQUE</b>	6.5
<b>PANACOTTA CITRON ET SUPRÊME D'AGRUMES</b>	6.5
<b>POIRES POCHÉES CARDAMOME</b> Glace vanille et éclats de chocolat	6



# SOIF !

## LARMES DE CROCODILE

<b>EAUX MINÉRALES</b>	33cl	50cl	1l
EVIAN		3.5	4.5
BADOIT		3.5	4.5
PERRIER	4		

<b>SODAS</b>		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		

<b>NECTARS &amp; JUS DE FRUITS GRANINI</b>		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
---	---

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

## BIEN AU CHAUD



<b>CAFÉ NESPRESSO</b>	
EXPRESSO	2.4
DOUBLE EXPRESSO	3.2

<b>THÉS KUSMI TEA</b>	3.5
-----------------------	-----

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

<b>INFUSIONS KUSMI TEA</b>	3.5
----------------------------	-----

<b>CAMOMILLE</b>	
<b>AQUAROSA</b>	
MÉLANGE AROMATISÉ D'HIBISCUS, BAIES NOIRES, FRUITS ET PLANTES	

<b>LATTÉS</b>	3.5
---------------	-----

<b>MATCHA</b>	
CHOCOLAT COMMERCE ÉQUITABLE MONBANA (BIO)	

# POUR LEVER SON VERRE

## LES VINS BLANCS

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

## LES VINS ROSÉS

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

## LES VINS ROUGES

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

# POUR TRINQUER

## LES CHAMPAGNES

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

## APÉRITIFS

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

## VINS D'APÉRITIFS

<b>ST RAPHAËL AMBRÉ</b> 6cL			<b>6</b>
<b>LILLET TONIC</b> 15cL			<b>8</b>

<b>KIR AU BOURGOGNE BLANC</b>			<b>5</b>
AVEC SA CRÈME DE CASSIS DE BOURGOGNE CARTRON, MÛRE OU FRAMBOISE			

## BIÈRE PRESSION

	15cl	25cl	50cl
<b>HEINEKEN</b>	<b>3.5</b>	<b>4.5</b>	<b>7.5</b>

## BIÈRES BOUTEILLES

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

## CIDRE

<b>CIDRE BIO "SASSY" DE NORMANDIE</b> 33cL			<b>5</b>
--	--	--	----------

# 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