



Le souffle léger de l'hiver



MENU
AUTOMNE / HIVER

Les champagnes CHAMPAGNES

	12,5CL	37,5CL	75CL
TSARINE Premium Brut.....	8.50		40
LAURENT-PERRIER Brut.....	13	37	61
LAURENT-PERRIER Millésimé.....			85

Apéritifs APERITIFS

Ricard (2CL).....	4.50
Pastis 51 (2CL).....	4.50
Martini Bianco ou Rosso (6CL).....	5
Campari (6CL).....	5

Vins d'apéritifs DRINKS

Porto rouge Sandeman Ruby (6CL).....	5
Kir au Bourgogne blanc (12,5CL).....	6
<i>avec sa crème de cassis de Bourgogne Cartron, mûre ou framboise</i>	
Kir royal au Champagne Tsarine Premium Brut (12,5CL).....	10
<i>avec sa crème de cassis de Bourgogne Cartron, mûre ou framboise</i>	

Bières BEERS

	15CL	25CL	50CL
<i>Draft Beer</i>			
Heineken.....	3.50	4.50	7.50
<i>BIÈRES BOUTEILLES</i>			
<i>Bottled Beer</i>			
Affligem blonde (30CL).....			5
Kronenbourg 1664 blonde (33CL).....			5
Grimbergen blanche ou ambrée (33CL).....			5
Fischer tradition (33CL).....			5.50
Heineken (33CL).....			5.50

Eaux minérales MINERAL WATER

	50CL	1L
Evian.....	3.50	4.50
Badoit.....	3.50	4.50
Badoit rouge.....	3.50	4.50
Perrier (33CL).....		4

Sodas

Coca-Cola / Light / Zéro, Oasis tropical, Oasis orange, Fanta orange, Sprite (33CL).....	4.50
Orangina, Schweppes Indian Tonic, Schweppes Agrum (25CL).....	4.50
Nestea (20CL).....	4.50

Nectars + jus de fruits Granini

GRANINI FRUIT JUICE AND NECTARS	
Jus de tomate, orange, fraise, ou pomme (25CL).....	4.50
Nectar de pamplemousse rose, ananas, Multifruit, abricot (25CL).....	4.50

Boissons Chaudes

HOT BEVERAGES	
Café expresso.....	2.40
Café double expresso.....	3.20
Thé KUSMI TEA.....	3.50
<i>Détox : Maté, thé vert et citronnelle</i>	
<i>Boost : Maté, thé vert et épices</i>	
<i>Prince Wladimir : Thés noirs, agrumes, vanille et épices</i>	
<i>Be cool : Plantes, réglisse et menthe poivrée</i>	
<i>Thé vert à la menthe Nanah : Thé vert de Chine aromatisé menthe nanah</i>	
<i>Label impérial : Thé vert, orange et cannelle</i>	
Infusion DAMMANN.....	3.50
<i>verveine, tilleul, réglisse menthe, fruits rouges</i>	
Chocolat COMMERCE	
EQUITABLE MONBANA 	3.50

TOUS NOS PRIX SONT EN EUROS ET TTC.
PRICE IN EUROS INCL. TAX.



VOUS PRENDREZ BIEN

UN PEU DE CHALEUR

POUR DÉBUTER avec bonheur !

SOUPE AUX 5 LÉGUMES  - 7.50
Soup with 5 vegetables (organic)

SAUMON GRAVLAX - CRÈME WASABI - RADIS BLANC - CITRON VERT - 10.50
Gravlax salmon - wasabi cream - white radish - lime

VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS DES BOIS FAÇON CAPPUCCINO - 8
Cappuccino-style forest mushrooms cream soup

TERRINE DE CAMPAGNE AU PIMENT D'ESPELETTE - 130G - SEUL OU À PARTAGER  - 16
Country terrine (organic) with espelette chilli - 130 g - alone or shared!

SAINT MARCELLIN RÔTI - CÈPES ET GIROLLES - 9
Roast Saint Marcellin cheese - ceps and chanterelles

FLEUR D'ENDIVES - COMTÉ - POMME - NOIX ☆ - 5.50
Chicory flower - comté cheese - apple - walnuts

FRENCHY N'SALADE ☆ - 7.50
jambon - emmental - tomates - salade - olives noires
Ham - emmental cheese - tomatoes - lettuce - black olives

Retrouvez nos entrées du jour
SUR L'ARDOISE !

LES MENUS

Boisson non comprise
Beverage not included

— Lunch express - 14 —

Uniquement le midi
Noon only

LE PLAT DU JOUR
Sur l'ardoise !

Dish of the day, please see menu board

+
CAFÉ OU THÉ GOURMAND
Gourmand coffee or tea

— Le gourmand - 18 —

ENTRÉE + PLAT
Starter + Main Course

ou
OR

PLAT + DESSERT
Main Course + Dessert

Au choix dans la carte ou sur l'ardoise !

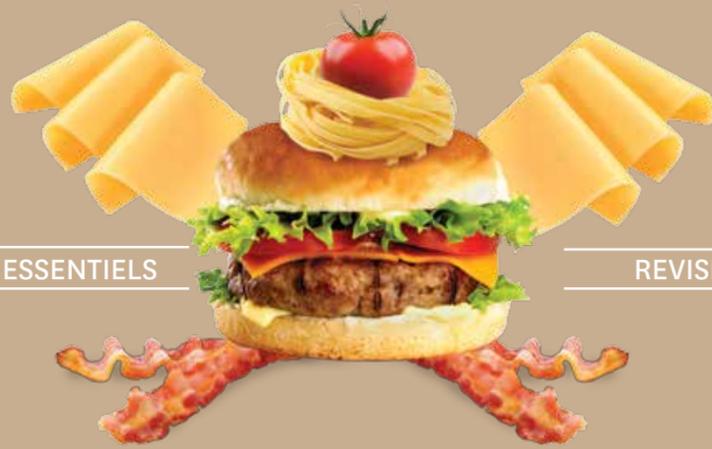
Signalé par ☆

to be chosen from the menu or from
the menu board marked with an *

— Pour les enfants —

Jusqu'à 12 ans
For children up to age 12
Demandez-nous le Kids Menu !
Ask for the Kids menu

La Danse des Classiques



LES ESSENTIELS

REVISITÉS

LES RECETTES... incontournables!

Côté tradi!

CAESAR SALADE  - 15.50

Poulet - œuf poché - tomates confites - bacon - parmesan - sauce caesar
Caesar's salad - Chicken - poached egg - sundried tomatoes - bacon - parmesan - caesar's sauce

TARTARE DE BŒUF COUPÉ AU COUTEAU **ORIGINE FRANCE** - 15

accompagnement au choix
Knife-cut beef tartare - choice of side dish

OMELETTE (nature, aux herbes, au fromage, au jambon ou complète) - 11.50

accompagnement au choix
Omelette (plain, herb, cheese, ham or complete) - choice of side dish

PENNE DEUX SAUMONS - 16

sauce beurre blanc - zeste de citron vert
Two-salmon penne - white butter sauce - lime peel

TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE  - 13.50
Tagliatelle alla Bolognese

Côté club et burger!

ORIGINAL N'BURGER - BOEUF DU LIMOUSIN - 16.50

Pain Bun ou galette de pomme de terre - accompagnement au choix
Original N'Burger - Limousin beef burger - Bun or potato pancake - choice of side dish

CLUB SANDWICH - 15.50

Poulet - bacon - tomate - œuf - accompagnement au choix
Club Sandwich - chicken - bacon - tomato - egg - choice of side dish

Côté veggie!

RAVIOLIS JAPONAIS "GYOZA" AUX LÉGUMES - 14

Bouillon de légumes
"Gyoza" Japanese ravioli with vegetables - vegetable stock

WOK N'ROLL   - 15

Nouilles chinoises - pousses de soja - baby maïs - carottes - courgettes - coriandre fraîche
Wok N'Roll - Chinese noodles - bean sprouts - baby corn - carrots - courgettes - fresh coriander

La Valse des Saveurs



UN PLAT QUI SE PLIE

À VOS ENVIES

VIANDES & POISSONS à votre façon!

NHÉSITÉZ PAS À NOUS INDIQUER VOTRE CUISSON PRÉFÉRÉE!

D'abord
je choisis mon plat

Les viandes au choix

HACHÉ DE BŒUF LIMOUSIN 200 G*  - 13.50

ORIGINE FRANÇAISE
accompagnement au choix
200g* French origin Limousin beefburger - choice of side dish

POULET FERMIER LABEL ROUGE  - 16
croustillants de polenta
Red Label farmhouse chicken - polenta crunch

T BONE DE VEAU - 18.50
accompagnement au choix
Veal T-bone - choice of side dish

PALERON DE BŒUF BRAISÉ - 14.50
sauce à la royale - mousseline de céleri
Braised beef chuck steak - royale sauce - celery mousseline

ENTRECÔTE XL 300 G* - 20.50
accompagnement au choix
300g* XL entrecôte - choice of side dish

Les poissons au choix

PAVÉ DE SAUMON   - 18
accompagnement au choix
Salmon steak (organic) - choice of side dish

NOIX DE SAINT-JACQUES  - 20.50
purée de butternut
Scallops - mashed butternut

CURRY VERT DE GAMBAS THAÏ - 17.50
duo de riz 
Thai green king prawn curry - rice duo (organic)

Ensuite
mon accompagnement

Purée de pommes de terre au beurre de baratte
Mashed potato with traditionally churned butter

Duo de riz blanc et sauvage 
Rice duo - White and wild (organic)

Haricots verts
Green beans

Frites
French fries

Légumes d'antan 
Old-style vegetables (organic)

Salade de jeunes pousses
Salad of young shoots

Et enfin ma sauce

Roquefort AOP
Roquefort AOP

Beurre blanc au zeste de citron vert
White butter sauce with lime peel

Poivre de Sichuan
Szechuan pepper

Béarnaise
Béarnaise

Accordez votre plat

AVEC UN VIN
DE NOTRE SÉLECTION

Retrouvez nos plats du jour
SUR L'ARDOISE!

La Ronde des gourmands



UN ATERRISSAGE

HAUT EN COULEURS

POUR TERMINER en douceur !

Desserts à composer

FAISSELLE DE FROMAGE BLANC ☆ - 5
Strained fromage blanc

YAOURT GOURMAND ☆ - 5.50
Gourmet yoghurt

FROZEN YAOURT NYC - 6
NYC frozen yoghurt

COUPE DE GLACES ET SORBETS AU CHOIX (3 boules) ☆ - 6
Choice of ice-cream and sorbet (3 scoops)

Et farandole de toppings !

Coulis de fruits rouges
Red fruit coulis

Sucre aux épices douces
Sweet spice sugar

Caramel au beurre salé
Salt butter caramel

Billes de chocolat
Chocolate balls

Crumble de muesli
Muesli crumble

Fromages + desserts gourmands

SÉLECTION DE FROMAGES AOC - 7.50
Selection of AOC cheeses

SALADE DE FRUITS FRAIS ☆ - 6.50
Fresh fruit salad

POMMES DU VAL DE LOIRE AU CARAMEL BEURRE SALÉ - CRUMBLE DE MUESLI - 7.50
Loire Valley apples with salt butter caramel - muesli crumble

ANANAS DE TOUTES LES FAÇONS ET TOUCHES DE COCO - 7
Pineapple prepared in different ways and touches of coconut

FONDANT TRÈS CHOCOLAT ... ET EN PLUS SANS GLUTEN ! ☆ - 7
Melting chocolate cake (gluten-free)

COMME UNE POIRE BELLE HÉLÈNE - 7
Like a pear Belle Hélène

MOUSSE AU CHOCOLAT FAÇON GANACHE 4B - 7
Ganache-style chocolate mousse (organic)

TARTE AU CITRON MERINGUÉE BY PHILIPPE URRACA - MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE - 8.50
Lemon meringue tart by Philippe Urraca - Meilleur Ouvrier de France

CAFÉ OU THÉ GOURMAND - 7.50
Gourmet coffee or tea

TOUS NOS PRIX SONT EN EUROS ET TTC.
PRICE IN EUROS INCL. TAX.

CARTE des vins



“ Cette sélection gourmande
issue de beaux terroirs
offre un éventail
de découvertes.
Je vous invite à prendre
autant de plaisir que moi
à les déguster ! ”

Fabrice Sommier

Les vins blancs AOP

AOP white wines	15CL	37,5CL	75CL
CHABLIS 4B J.M Brocard, 2013 Les Vieilles Vignes de Sainte-Claire Chardonnay	7.20		39
BOURGOGNE Michel Picard, 2014 Chardonnay	6	19	28
MÂCON VILLAGES Georges Blanc, 2013 Fleur d'Azenay Chardonnay			25
POUILLY-FUMÉ Domaine Chatelain, 2013 Les Vignes de Saint-Laurent l'Abbaye Sauvignon blanc			36
LUBERON Famille Perrin, 2014 Ours Blanc Grenache, Ugni blanc, Bourboulenc			23

Les vins rosés AOP

AOP rosé wines	15CL	37,5CL	75CL
CÔTES DE PROVENCE Château du Rouet, 2014 Cuvée Estérelle Grenache, Carignan, Cinsault			22
COTEAUX D'AIX EN PROVENCE 4B Château La Coste, 2014 Rosé d'une nuit Grenache, Syrah, Cabernet-Sauvignon	15.50		23
CÔTES DE PROVENCE M de Minuty, 2014 Grenache, Cinsault, Syrah	5.50		25

Les vins rouges AOP

AOP red wines	15CL	37,5CL	75CL
SAINT-EMILION - GRAND CRU Château Magnan La Gaffelière, 2009 Merlot, Cabernet franc, Cabernet-Sauvignon			39
SAINT-EMILION - GRAND CRU Château Magnan La Gaffelière, 2012 Merlot, Cabernet franc, Cabernet-Sauvignon			26
HAUT-MÉDOC Château Larose Perganson - Cru Bourgeois, 2009 Cabernet-Sauvignon, Merlot, Petit Verdot			39
FRONSAC Château La Fleur Chadenne, 2011 Merlot, Cabernet-Sauvignon			32
MÉDOC - Mouton Cadet Réserve Baron Philippe de Rothschild, 2012 Cabernet-Sauvignon, Merlot	7.20		36
MÉDOC - Mouton Cadet Réserve Baron Philippe de Rothschild, 2013 Cabernet-Sauvignon, Merlot		19	
CHINON Caves Angelliaume, 2013 Les Terroirs Rabelaisiens Cabernet franc	6	13	24
COTEAUX DU LANGUEDOC 4B Domaine d'Aupilhac, 2013 Lou Mazet Grenache, Cinsault, Carignan			29
CÔTES DU RHÔNE Maison Ogier, 2013 Artésis Grenache, Syrah, Mourvèdre		13	21
CROZES-HERMITAGE Michel Chapoutier, 2013/2014* Petite Ruche Syrah	7.20		35
MORGON Domaine des Versauds - Les Vins Georges Duboeuf, 2012 Gamay			28
JULIÉNAS Georges Duboeuf, 2011 Gamay			26
CAHORS Château Chevaliers Lagrézette, 2013 Malbec, Merlot, Tannat			33
CHILI Anderra - Baron Philippe de Rothschild, 2013 Cabernet-Sauvignon			30

* millésime 2013 ou 2014 selon stock disponible

POUR CERTAINS VINS, D'AUTRES CÉPAGES PEUVENT VENIR COMPLÉTER L'ASSEMBLAGE DE LA CUVÉE, SEULS LES PRINCIPAUX ONT ÉTÉ MENTIONNÉS



La délicatesse des saveurs automnales



Régalez vous aussi sur...



Prix nets (ST).

 Produits issus de l'agriculture biologique / L'origine de nos viandes bovines est affichée au sein de ce restaurant.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération / Photos non contractuelles.

Price inclusive 15% service charge.

 Products from organic farming / The provenance of our meats is displayed in the restaurant.
Alcohol abuse can be dangerous to your health - drink responsibly / Photos subject to change.



PLANET 21, ce sont les 21 engagements pris par ACCOR en faveur du développement durable.
N'Café s'engage à promouvoir une alimentation équilibrée et à développer des filières d'achats responsables.

With PLANET 21, ACCOR has made 21 commitments in favour of sustainable development.
N'Café promotes balanced eating and support responsible purchasing practices.



Ces plats respectent les critères d'une alimentation équilibrée.
These dishes meet the criteria for a health diet.

Sans gluten
Gluten free

Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant
Allergenic products: consult information available at the restaurant reception

Ici, le durable c'est du sérieux !
Cette carte est imprimée sur du papier certifié PEFC.
We are serious about sustainability!
This card is printed on PEFC-certified paper

