Nova

Hôtel I Restaurant I Bar

# LES CARTES DU NOVA

Pages 2 à 5 - La carte du restaurant
Pages 6 à 17 - La carte des boissons

*Room service disponible uniquement pour les boissons*

Nova

Hôtel I Restaurant I Bar

# CARTE DU RESTAURANT

**LA BRASSERIE DU NOVA**

Ouverte du lundi midi au vendredi midi
et du mardi soir au samedi soir

# À partager / Entrée

Fricassée de champignons & œuf parfait à 63 °C,
mousse de persil, saucisse de Morteau & noix de cajou — 13.00€

Gambas croustillantes au panko,
sauce à l'ail noir - 8 pièces — 14.00€

Œuf mayonnaise gourmand,
trilogie de mayonnaises & guacamole de carottes - 6 pièces — 12.00€

Saumon fumé par **nos soins** *(seul ou à partager)*,
labneh aux agrumes — 10.00€ / 18.00€

Foie gras mi-cuit **maison**,
Pain de campagne toasté & chutney de fruits de saison
*France IGP Sud-Ouest* — 19.00€

Pizzetta au saumon fumé,
crème fraîche, pesto de roquette & zestes de citron — 20.00€

Bol de frites & parmesan — 7.00€

## Nos Planches - 15€

- Planche de charcuteries
- Planche de fromages affinés

*Origine des viandes : France | Origine des poissons : Union européenne*
*Prix nets et service inclus*
***Tous nos plats sont faits maison***

# Plat

Camembert rôti à l'ail confit, 19.00€
jambon de Vendée & pommes nouvelles rôties

Risotto Arborio aux noix de Saint-Jacques fraîches snackées à la plancha, 29.00€
parmesan & bisque de langoustines

Suprême de volaille fermière rôti, 27.00€
gratin dauphinois & sauce crémeuse aux morilles

Queue de lotte nacrée, 29.50€
ragoût de cocos-mogettes à la Nduja, velouté au curcuma frais & épinards

Veau rôti au thym servi rosé, 26.00€
gratin de macaronis au vieux parmesan, purée de shiitakés, pickles acidulés & jus de veau

Risotto Arborio aux champignons du moment, 22.00€
parmesan

Le Burger du Nova, 20.00€
steak façon boucher (150g), confit d'oignons, reblochon, tomates séchées, pickles, sauce maison & frites fraîches maison (supp. steak : +5€),

Pièce du boucher du moment, 21.00€
frites fraîches, crème de poivre vert & sauce tartare

Côte de bœuf maturée 30 jours (boucherie Tête Bech), 95.00€ / kg
frites fraîches, salade & duo de sauces

Supplément (+5€) :

- Bol de Frites

**MENU ENFANT - 15€**
Poulet frit ou steak
Frites fraîches maison
Brownie moelleux aux noisettes

*Origine des viandes : France | Origine des poissons : Union européenne*
*Prix nets et service inclus*
***Tous nos plats sont faits maison***

# Dessert

| | |
|---|---|
| Saint-Marcellin de la “Mère Richard” ½ ou entier affiné | 5.00€/9.00€ |
| Assiette de fromages affinés | 12.00€ |
| Faisselle,<br>coulis ou crème fraîche | 5.00€ |
| Cookie chocolat et cacahuète,<br>glace vanille-macadamia & praliné de cacahuète | 9.50€ |
| Brownie moelleux aux noisettes,<br>crème anglaise au sésame noir & noisettes torréfiées | 9.00€ |
| Brioche façon pain perdu,<br>ganache au caramel au beurre salé & gaufrette croustillante | 9.00€ |
| Baba à la Chartreuse,<br>chantilly à la vanille maison | 12.00€ |

***Tous nos desserts sont faits maison***

Nova

Hôtel I Restaurant I Bar

# CARTE DES BOISSONS

**LA BRASSERIE DU NOVA**

Ouverte du lundi midi au samedi midi
et du lundi soir au samedi soir

*"L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération"*

*Prix nets et service compris*

# Bières pression

| | 25cl | 50cl |
|---|---|---|
| **Gallia** | | |
| Coq d'habitude - 4.2° (blonde) | 4€ | 7.5€ |
| New Western IPA - 6° | 4.5€ | 8€ |
| Weiss & Versa - 4° (blanche) | 4.5€ | 8€ |
| **Paix Dieu - 10° (triple)** | 5.5€ | 10€ |

# Bières bouteilles

5€

**Corona, 33cl**

4,5% vol

# Apéritifs 4cl

**Ricard - 2cl / 4cl** — 3€ / 5€

Apéritif à base d'anis et de réglisse, 45% vol

**Martini Blanc / Rouge** — 5€

Martini, 14.4% vol

**Suze** — 5€

Liqueur à base de gentianes jaunes, 15% vol

**Porto rouge / blanc Sandeman** — 5€

# Kirs 12cl

**Kir** — 7€

Cassis, Mûre, Pêche, Violette

**Kir Royal** — 12€

Cassis, Mûre, Pêche, Violette

## Cocktails *avec alcool* — 10€

### Mojito
Rhum, eau gazeuse, menthe fraîche, citron vert & sucre de canne
(+purée de framboise - 1€)

### Caipirinha
Cachaça, quartier de citron vert & sirop de sucre de canne
(+purée de framboise - 1€)

### Aperol / Hugo / Limoncello / Campari **Spritz**
Aperol/St-Germain/Limoncello/Campari, Prosecco, Perrier & tranche d'orange fraîche ou sèche

### Moscow Mule
Vodka, ginger beer, jus et tranche de citron vert frais

### Piña Colada
Rhum blanc, jus de coco & d'ananas

### Madeleine
Amaretto, cointreau & jus d'ananas

### Expresso Martini ♥
Vodka, liqueur de café, sirop de sucre & expresso - 12€

## Cocktails Création *avec alcool* — 12€

### Rasberry Spritz
Jacoulot framboise, Prosecco & Perrier

### Appierrot
Rhum ambré, cachaça, sirop de pêche, jus de citron & ananas

## Cocktails *sans alcool* — 7€

### Virgin Mojito
Menthe fraîche, citron vert, sucre de canne & Perrier
(purée de framboise +1€)

### Bora-Bora
Jus de fruit de la passion, jus d'ananas, jus de citron vert & sirop de grenadine

## Softs 33cl — 4€

Coca-Cola

Coca-Cola Zero

Orangina

Ice Tea

Schweppes agrumes / tonic

Perrier

Limonade

## Jus de fruits *au verre* — 3.5€

Pomme

Orange

Ananas

Tomate

Fraise

## Sirop *au verre* — 2.5€

Grenadine

Pêche

Citron

Fraise

Menthe

## Eaux *bouteilles*

Purezza plate 75cl — 4.5€

Purezza pétillante 75cl — 4.5€

# Vins au verre — 12 cl

## Bulles

Chassenay d'Arce

Champagne Blanc de Noirs — 10€

## Rosé

Pays d'Oc

Rosé Nova, édition 2025 — 4€

Château Sainte-Marguerite

Symphonie Rosé, 2025 — 6€

## Blanc

Les vins d'Anne-Sophie

Vin de France - Chardonnay, 2022 — 5€

Claudie Peguet

Vin de France - Viognier, 2023 — 5€

La Combe aux Bœufs

Chablis, 2022 — 7€

## Rouge

Les vins d'Anne-Sophie

Vin de France - Syrah — 5€

Claudie Peguet

Hautes-Côtes de Beaune, 2023 — 8€

Château de Cercy

Brouilly, 2021 — 6€

Paul Jallade

Côtes du Rhône, 2019 — 6€

# Vins pétillants

| | bouteille 75cl | magnum 1.5L |
|---|---|---|



## Bourgogne

### Claudie Peguet

| | |
|---|---|
| Crémant de Bourgogne Blanc Brut | 24€ |



## Champagne

### Chassenay d'Arce

| | |
|---|---|
| Champagne Blanc de Noirs | 60€ |

### Champagne Philipponnat

| | |
|---|---|
| Royale Réserve Non Dosé | 95€ |

### Gosset

| | |
|---|---|
| Grande Réserve | 95€ |

### Billecart-Salmon

| | |
|---|---|
| Champagne Rosé | 140€ |
| Champagne Sous Bois | 130€ |

# Vins blancs

| | bouteille 75cl | magnum 1.5L |
|---|---|---|



## Beaujolais

### Roger Peguet

| | |
|---|---|
| Beaujolais Terre Centrale, 2023 | 35€ |



## Bourgogne

### Claudie Peguet

| | | |
|---|---|---|
| Viré-Clessé, 2022 | 30€ | 95€ |
| Rully Blanc, 2023 | 46€ | |

### Domaine Charles

| | |
|---|---|
| Hautes Côtes de Beaune - Menhir, 2023 | 45€ |

### La Combe aux Boeufs

| | |
|---|---|
| Chablis, 2022 | 38€ |

### Héritage de la Barge

| | |
|---|---|
| Pouilly-Fuissé, 2017 | 39€ |



## Vallée du Rhône

### Domaine des Pierres Sèches

| | |
|---|---|
| Saint-Joseph, 2023 | 54€ |

### Pas de Phyllades

| | |
|---|---|
| Condrieu, 2020 | 69€ |

### Domaine Chèze

| | |
|---|---|
| Saint-Joseph “Ro-Rée”, 2024 | 65€ |

# Vins blancs

bouteille 75cl — magnum 1.5L



## Vallée de la Loire

La Dame Bleue

Pouilly-Fumé, 2021 — 29€

La Croix Pie Chaux

Vouvray, 2023 — 25€



## Languedoc

Château de Cazeneuve

Coteaux du Languedoc, 2023 — 45€



## Vin de France

VDF Chardonnay, 2022 — 25€

Claudie Peguet

VDF Viognier, 2023 — 25€

VDF Sauvignon, 2022 — 25€

# Vins *rosés*

| | bouteille 75cl | magnum 1.5L | jéroboam 3L |
|---|---|---|---|



## Pays d'Oc

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Rosé Nova, édition 2025** ♥ | 22€ | 40€ | 65€ |



## Côtes de Provence

### Château Sainte-Marguerite

| | | | |
|---|---|---|---|
| Symphonie Rosé, 2025 | 35€ | 68€ | 135€ |
| Fantastique Rosé, 2025 | 45€ | | |

# Vins *rouges*

| | bouteille 75cl | magnum 1.5L |
|---|---|---|

## Beaujolais



### Roger Peguet

| | | |
|---|---|---|
| 1ère confidence, 2020 | 26€ | 45€ |
| Beaujolais Village La Reine, 2019 | 26€ | |
| Côte Brouilly Chardignon, 2020 | 32€ | |

### Le Cep et Mathilde - Au Michelon

| | |
|---|---|
| Moulin à Vent, 2023 | 38€ |

### Claudie Peguet

| | |
|---|---|
| Juliénas, 2020 | 29€ |

### Château de Cercy

| | |
|---|---|
| Brouilly, 2021 | 32€ |

# Vins rouges

bouteille 75cl | magnum 1.5L

## Vallée du Rhône



### Paul Jallade

Côtes du Rhône, 2023 — 25€

Hermitage, 2018 — 89€

Châteauneuf-du-Pape - Bio, 2022 — 59€

Cornas - Les Terrasses, 2019 — 59€

### Domaine des Pierres Sèches

Saint-Joseph, 2023 — 49€

### Divine Sybille

IGP Collines Rhodaniennes — 25€

### Domaine Guigal

Crozes-Hermitage, 2020 — 39€

### Domaine Chèze

Saint-Joseph “Ro-Rée”, 2024 — 53€

### Domaine Montez

Saint-Joseph “Cuvée du Papy”, 2023 — 65€

### Domaine Alain Graillot

Crozes-Hermitage, 2023 — 63€

### Domaine Duclaux

Côte-rôtie “La Chana”, 2023 — 127€



## Languedoc

### Château de Cazeneuve

Pic Saint-Loup - Les Calcaires, 2022 — 39€

### Domaine Gayda

Chemin de Moscou — 67€

# Vins rouges

bouteille 75cl — magnum 1.5L

## Bourgogne



### Claudie Peguet

Hautes-côtes de Beaune, 2023 — 42€

Côte de Nuits, 2022 — 53€

### Domaine Charles

Pommard, 2023 — 85€

### Domaine Elodie Roy

Santenay - Les Gravières, 2022 — 86€

### Domaine de Belleville

Mercurey - Les Perrières, 2022 — 78€

### Domaine des Rois Majes

Rully - Les Cailloux, 2023 — 68€

### Domaine Gaston Ravaut

AOP Aloxe-Corton, 2023 — 99€

### Domaine Charles

Volnay - Clos de la Cave, 2023 — 69€

Beaune 1er Cru - Les Epenottes — 89€

### Domaine Gouffier

Mercurey 1er Cru, “Clos l’Eveque”, 2024 — 84€



## Vins de France

### Anne-Sophie

VDF Syrah — 25€

### Claudie Peguet

VDF Pinot Noir, 2023 — 25€

## Rhums 4cl — 9€

- Bumbu

## Whiskys 4cl — 9€

- Glenfiddich - 12 ans
- Epur - 11 ans
- Chivas - 15 ans
- Jack Miel

## Gin 4cl

- Gin Mare - 13€
- Citadelle - 12€
- Boudier (olive) - 14€
- Le Parfumeur - 13€

## Chartreuse 4cl

- Chartreuse jaune - 10€
- Chartreuse verte - 10€
- Chartreuse MOF - 15€
- Chartreuse “Liqueur d’Elixir” - 15€
- Genepi - 10€

## Liqueurs Jacoulot 4cl — 7€

Menthe-Poivrée

Poire

Abricot

Plantes & épices

## Liqueurs Roulot 4cl — 12€

Abricot J-M ROULOT

## Digestifs Classique 4cl — 6€

Get 27

Get 31

Limoncello

Baileys