



## LES CARTES DU NOVA

Pages 2 à 5 - La carte du restaurant

Pages 6 à 19 - La carte des boissons

*Room service disponible uniquement pour les boissons*

# *Nova*

 Hôtel | Restaurant | Bar

## CARTE DU RESTAURANT

### **LA BRASSERIE DU NOVA**

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

## À partager / Entrée

|                                                                                                                         |               |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| Planche de charcuteries                                                                                                 | 15.00€        |
| Planche de fromages affinés                                                                                             | 15.00€        |
| Burrata crémeuse (120g ou 250g),<br>tomates cœur de bœuf, crème de basilic, pêche jaune<br>& huile d'olive extra vierge | 14.00€/24.00€ |
| Croque-monsieur,<br>pain de campagne, comté 18 mois, sauce Mornay & mortadelle                                          | 12.00€        |
| Gambas croustillantes au panko,<br>sauce aigre-douce - 8 pièces                                                         | 14.00€        |
| Tarama maison aux œufs de cabillaud fumés,<br>huile à l'aneth, tuile de pain crouillante & zestes d'agrumes             | 13.50€        |
| Petite salade César,<br>salade romaine, poulet frit, croûtons & Parmigiano Reggiano                                     | 11.00€        |
| Bol de frites & parmesan                                                                                                | 7.00€         |

### Nos Pizzas - 16€

- Pizzetta truffée,  
crème tartufata & jambon truffé
- Pizzetta burrata & pesto de basilic,  
sauce tomate & mozzarella

*Origine des viandes : France | Origine des poissons : Union européenne*

*Prix nets et service inclus*

***Tous nos plats sont faits maison***

# Plat

Salade César,  
poulet frit, salade romaine, croûtons & Parmigiano Reggiano 19.00€

Tartare de bœuf au couteau, aux deux mayonnaises,  
câpres, cornichons, graines de moutarde, échalotes au vinaigre,  
herbes fraîches & frites fraîches maison 24.50€

Risotto crémeux aux gambas snackées,  
riz arborio, bisque de crustacés & pecorino 25.00€

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

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

Poulpe frais grillé à la plancha,  
fregola sarda à la crème de coquillages, romesco aux noisettes  
& chimichurri au gingembre 28.50€

Mulet de Méditerranée frais,  
mousseline de petits pois au basilic, spaghetti de légumes d'été saisis,  
sauce vierge à l'huile d'olive extra vierge & pignons de pin torréfiés 25.00€

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

Supplément (+5€) :

- Bol de Frites

## **MENU ENFANT - 15€**

Poulet frit ou steak

Frites fraîches maison

Fondant au chocolat & crème Carambar

*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€       |
| Fondant au chocolat,<br>crème Carambar                                                                                       | 9.00€       |
| Bowl sucré façon poke,<br>riz au lait à la vanille de Madagascar, caramel au sésame noir et soja<br>& fruits frais de saison | 9.00€       |
| Baba à la Chartreuse,<br>chantilly à la vanille maison                                                                       | 12.00€      |

## **Pot de glace « Histoire de Glace » - 7€**

*80g - équivalent 2 boules*

### ***Un parfum au choix :***

- **Vanille** Bourbon de Madagascar
- **Nuty** (chocolat-noisette)
- **Framboise**
- **Citron**

***Tous nos plats sont faits maison***



## 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*

---

|                                |      |      |
|--------------------------------|------|------|
| Gallia                         | 25cl | 50cl |
| 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*

---

|              |    |
|--------------|----|
| Corona, 33cl | 5€ |
| 4,5% vol     |    |

## Apéritifs *4cl*

---

|                                                |         |
|------------------------------------------------|---------|
| Ricard - 2cl / 4cl                             |         |
| Apéritif à base d'anis et de réglisse, 45% vol | 3€ / 5€ |
| Martini Blanc / Rouge                          |         |
| Martini, 14.4% vol                             | 5€      |
| Suze                                           |         |
| Liqueur à base de gentianes jaunes, 15% vol    | 5€      |
| 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 Classique / Fraise / Framboise / Passion 

Rhum, eau gazeuse, menthe fraîche, citron vert & sucre de canne (purée de fraise / framboise / passion + 1€)

Caipirinha Classique / Fraise / Framboise / Passion

Cachaça, quartier de citron vert & sirop de sucre de canne (+purée de fraise / framboise / passion + 1€)

Aperol / Hugo / Limoncello / Campari **Spritz**

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

Moscow / London / Jamaican **Mule**

Vodka/Gin/Rhum ambré, ginger beer, jus et tranche de citron vert frais

Piña Colada

Rhum blanc, jus de coco & d'ananas

Sex on the Beach

Vodka, liqueur de pêche, jus d'orange & de cranberry

## Cocktails Création *avec alcool* \_\_\_\_\_

Raspberry Spritz 

Jacoulot framboise, Prosecco & Perrier

12€

Appierrot

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

12€

Sunset Tonic

Martini blanc, gin & tonic

10€

## Cocktails *sans alcool* \_\_\_\_\_ 7€

Virgin Mojito Classique (Fraise / Framboise / Passion +1€)

Menthe fraîche, citron vert, sucre de canne & Perrier (+purée de fraise / framboise / passion)

Bora-Bora

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

## Cocktails Création *sans alcool* \_\_\_\_\_ 9€

Sweet Red

Purée de framboise, sirop de vanille, jus de cranberry, jus de citron vert & limonade

## 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€

## **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€



## 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€



## 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€



## 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 magnum jeroboam  
75cl 1.5L 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 magnum  
75cl 1.5L



### Beaujolais

Roger Peguet

1ère confiance, 2020

26€ 45€

Beaujolais Village La Reine, 2019

26€

Côte Brouilly Chardignon, 2020

32€

Le Cep et Mathilde - Au Michelin

Moulin à Vent, 2023

38€

Claudie Peguet

Juliéna, 2020

29€

Château de Cercy

Brouilly, 2021

32€

## 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€

## 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
- Chivas - 15 ans
- Epur - 11 ans
- Jack Miel

## Gin 4cl \_\_\_\_\_

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

## Chartreuse 4cl \_\_\_\_\_

- Chartreuse jaune - 10€
- Chartreuse MOF - 15€
- Genepi - 10€
- Chartreuse verte - 10€
- Chartreuse "Liqueur d'Elixir" - 15€

## 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

## Boissons chaudes

---

|                                                                    |      |
|--------------------------------------------------------------------|------|
| Ristretto                                                          | 2€   |
| Espresso                                                           | 2€   |
| Double espresso                                                    | 3.5€ |
| Café long                                                          | 2€   |
| Décaféiné                                                          | 2€   |
| Café crème                                                         | 3€   |
| Thé noir : Fruits rouges, Breakfast, Ceylan, Darjeeling, Earl grey | 3.5€ |
| Thé vert : Gunpowder, Menthe                                       | 3.5€ |
| Infusion : Verveine, Camomille                                     | 3.5€ |