



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 vendredi midi
et du mercredi soir au samedi soir

À partager / Entrée

Planche de charcuteries	14.00€
Planche de fromages affinés	14.00€
Tranche de pâté en croûte maison, chutney d'oignons rouges & pickles	14.00€
Croque-monsieur, pain de campagne, comté 18 mois, sauce Mornay & mortadelle	12.00€
Gambas croustillantes au panko, mayonnaise à l'ail noir - 8 pièces	14.00€
Vitello tonnato, veau froid, sauce au thon, coulis d'ail des ours, minis croûtons & câpres à queue	15.00€
Petite salade César, 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€
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 confites, pickles, salade iceberg, fromage d'Abondance & frites fraîches (supp. steak : +5€),	20.00€
Pièce du boucher du moment, frites fraîches, crème de poivre vert & sauce tartare	21.00€
Lieu jaune frais snacké à la plancha, mousseline de céleri-rave au beurre noisette, asperges poêlées & sauce aux œufs de truite	26.00€
Demi-magret de canard rosé, pommes Anna croustillantes, asperges poêlées & sauce bigarade	24.50€
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

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, coulis ou crème fraîche	5.00€
Pavlova aux fraises, fraises fraîches, biscuit noisette, ganache à la vanille de Madagascar, gel basilic & tuile cacao	9.00€
Fondant au chocolat, crème Carambar	9.00€
Cheesecake au Philadelphia, biscuit spéculoos, meringue croquante, crémeux citron & fruits rouges	9.00€
Baba à la Chartreuse, chantilly à la vanille maison	12.00€

Tous nos plats sont faits maison

NOVA

Hôtel | Restaurant | Bar

CARTE DES BOISSONS

LA BRASSERIE DU NOVA

Ouverte du lundi midi au vendredi midi
et du mercredi 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*

5€

Corona, 33cl
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

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, eau gazeuse & tranche d'orange fraîche ou sèche

Moscow / Kentucky / Mexican / Gin-Gin / Irish / Jamaican **Mule**

Vodka/Bourbon/Tequila/Gin/Whiskey irlandais/Rhum ambré, ginger beer, jus et tranche de citron vert frais

Piña Colada

Rhum blanc, jus de coco, jus & rondelle d'ananas

Cosmopolitan

Vodka, Cointreau, jus de cranberry et de citron vert & zeste d'orange

Sex on the Beach

Vodka, liqueur de pêche et de framboise, jus d'orange et de cranberry, quartier d'orange & cerise au marasquin

Paloma

Tequila blanco, soda pamplemousse, jus de citron vert frais & quartier de pamplemousse/citron vert

Cocktails Création *avec alcool* _____

Nova 

Rhum spiced, Cointreau, Bitter Orange, Absinthe, sirop de vanille, citron vert, demi fruit de la passion frais & glace pilée 13€

Pink peach

Vodka, liqueur de pêche, jus de citron vert, sirop de grenadine & limonade 12€

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 75cl
magnum 1.5L
jeroboam 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 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€
Expresso	2€
Double expresso	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€