



APÉRITIFS

Lillet tonic - 17%	15cl : 8,5€
Porto Graham's Fine Tawny - 19%	6cl : 6,5€
Ricard - 45%, Pastis 51 - 45%	2cl : 4,9€
Martini bianco ou rosso - 14,5%, Campari - 25%	6cl : 5,4€
Kir Picpoul de Pinet avec sa crème de (cassis)(mûre)	12,5cl : 6,5€

CHAMPAGNES

Champagne Tsarine Premium Brut - 12%	12,5 cl : 8,5€ 75cl : 45€
Champagne Philipponnat Brut	12,5 cl : 12€ 75cl : 68€
Champagne Laurent Perrier	12,5 cl : 12,5€ 37,5 cl : 35,5€ 75cl : 58,5€

COCKTAILS

Mojito Menthe	11€
<i>Havana blanc, citron vert, menthe fraîche</i>	
Caïpirinha (framboise, passion ou nature)	11€
<i>Cachaça, citron vert, sucre de canne, fruit de Monin framboise ou passion</i>	
Aperol Spritz ou St-Germain	11€
<i>Apérol ou St-Germain, prosecco, citron</i>	
Pina Colada	11€
<i>Rhum, Purée de coco, Jus d'ananas, sucre de canne</i>	

MOCKTAILS

Virgin Mojito	8,5€
<i>Menthe fraîche, limonade, citron vert</i>	
Le Gourmand	8,5€
<i>Jus de mangue, purée de coco, jus de citron vert</i>	
La vie en Rose	8,5€
<i>Purée de fraise, perrier, citron vert</i>	

ALCOOLS 4cl

Gin Monkey 47 Dry - 47%	10€	WHISKIES BLEND	
Rhum Havana Club		Whiskie J&B Rare - 40%	7€
3 ans - 37,5%	8€	Chivas Regal 12 ans - 40%	9€
Gin Gibson - 37,5%	8€	WHISKIES CLASSIC MALT	
Gin Generous Coriandre		Talisker 10 ans - 45,8%	10€
& Combava - <i>Made in France</i>		Aberlour 10 ans - 40%	8€
- 44% (BIO)	11€	AMERICAN WHISKY	
Vodka Absolut - 40%	8€	Bulleit Rye - 45%	12,5€
Tequila Olmeca - 35%	8€	Jack Daniel's - 40%	8€
Rhum Diplomatico		IRISH WHISKEY	
Reserva 12 ans - 40%	14,5€	Jameson - 40%	7,5€
Rhum Don Papa - 40%	14,5€	SCOTCH WHISKEY	
Lagavulin 16ans - 43%	12€	Haig Club	9€
<i>Très tourbé et iodé</i>		Clubman - 40%	
Dry Gin Bombay Sapphire	11€		



UNE PETITE MOUSSE ?

BIÈRES PRESSION

Heineken - 5%	15cl : 3,5€ 25cl : 4,5€ 50cl : 7,5€
Affligem - 6,7%	25cl : 5€ 50cl : 8€

BIÈRES BOUTEILLE

Desperados - Heineken - zéro alcool	33cl : 5,5€
Grimbergen ambrée bière d'abbaye - 6,5%	33cl : 5,5€
<i>ronde & sucrée</i>	
Corona	33cl : 6€
Lagunitas IPA - 6,2%	35,5cl : 6,5€
<i>amère aux notes d'agrumes</i>	
Mort Subite White Lambic - 4,5%	33cl : 6€
<i>rafraichissante et acidulée</i>	
Grimbergen blonde bière d'abbaye - 6,7%	33cl : 5,5€
<i>agrumes & note d'épices</i>	
Pelforth brune - 6,5%	33cl : 5,5€
<i>caramélisée & de caractère</i>	
Desperados Original - 5,9%	33cl : 5,5€
<i>notes d'agrumes et arômes de téquila</i>	
Pardell	33cl : 6,5€
<i>bière artisanale d'élégance</i>	
<i>Supplément Sirop Monin</i>	0,5€

CIDRE

Cidre Bio «SASSY» de Normandie - 5,2%	33cl : 6,5€
---------------------------------------	-------------

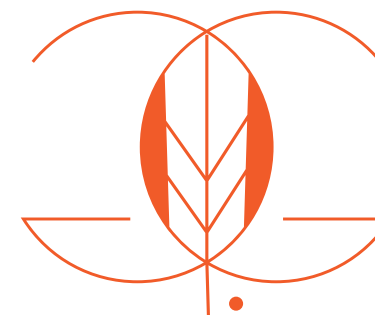


À TOUTE HEURE

Jambon Ibérique CEBO 24 Mois d'affinage	10€
Saucisse sèche de porc du domaine d'Abotia	8€
Tapenades artisanales 90gr	6,5€
Croque-Monsieur au Comté	13€
Pasta Box	16€
Coulant au chocolat	9€
Planche de fromages AOP	11€

PLAT VÉGÉTARIEN

Certains produits de nos recettes sont décongelés afin de garantir leur disponibilité 24h/24. 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. Toutes nos viandes sont d'origine française. **Les poids indiqués sont avant cuisson et peuvent varier de plus ou 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. Tous nos prix sont en euros et TTC. Carafe ou verre d'eau gratuit sur demande.



GREEN

RESTAURANT VIVANT

RESTAURANT OUVERT : 12H À 14H & 19H À 22H30

BAR OUVERT 24H/24 POUR LES BOISSONS SOFT.
ALCOOLS SERVIS DE 11H00 À 23H00

VIVEZ NOS AVENTURES !



@NOVOTELMONTPELLIER

VIBREZ
AVEC L'ENTRÉE

- Croquétas au jambon Ibérique, melon et tomates cerises
Iberian ham croquettes, melon & cherry tomatoes
- Tartare de thon au wasabi, avocat et mangue
Tuna tartare, wasabi, avocado & mango
- Gaspacho de courgette, toast au Pélardon et graines de courge 
Zucchini gazpacho with Pelardon toast & pumpkin seeds
- Avocado toast au pastrami, œuf poché
Avocado toast, pastrami & poached egg
- Tarte fine aux asperges, ricotta, pesto rosso et mozzarella 
Asparagus tart, ricotta, red pesto & mozzarella

MENU KIDS

Un menu enfant avec boisson est disponible, n'hésitez pas à le demander

SAVOUREZ
NOS PLATS

- Bowl avocado pastrami / Avocado & pastrami bowl
Tomates cerises, taboulé, melon, concombre, fève edamame
Cherry tomatoes, tabbouleh, melon, cucumber, edamame
- Bowl beignets de fleur de courgette 
Zucchini blossom fritter bowl
Tomates cerises, taboulé, melon, concombre, fève edamame
Cherry tomatoes, tabbouleh, melon, cucumber, edamame
- Salade du moment / Seasonal salad 
Omelette à composer selon votre goût 
Custom your own Omelette
- Burger oriental / Oriental burger
Haché de bœuf angus façon kefta, pain kebab, mozzarella, oignon rouge, poivrons, sauce blanche
Angus beef kefta-style, kebab bread, mozzarella, red onion, peppers & white sauce
- Suggestion du boucher 300g frites et salade
Butcher's special 300g
- Suprême de poulet, piperade et riz camarguais
Chicken supreme, piperade & Camargue rice
- Rigatoni, tomates cerises, olives Kalamata, parmesan et pesto 
Rigatoni, cherry tomatoes, Kalamata olives, parmesan & pesto
- Pavé d'espadon risotto noir et blanc, carotte fane
Swordfish steak, black & white risotto, & carrot tops
- Brochette de gambas black tiger, nouilles ramen aux légumes
Grilled Black Tiger prawn skewer, vegetable ramen noodles
- Côte de cochon de montagne 300g mariné à l'ail des ours
Mountain pork chop - 300g, marinated in wild garlic

PRIX
À LA
CARTE

SUPP.
DEMI
PENSION

- 10€ Inclus
- 14€ 5€
- 11€ Inclus
- 12€ 3€
- 10€ Inclus

PLAISIR
SUCRÉ

- Choux craquelin au chocolat, coulis de fraise
Chocolate craquelin puff with strawberry coulis
- Planche de Fromages AOP / AOP Cheese platter
- Coupe de glaces / Ice cream cup
- Tarte aux figues, glace au miel et pignons
Fig tart with honey ice cream & pine nuts
- Tiramisu au brownie et framboises
Brownie & raspberry tiramisu
- Churros, sauce chocolat praliné, chantilly ou coulis
Churros with chocolate praline sauce, whipped cream or coulis

PRIX
À LA
CARTE

SUPP.
DEMI
PENSION

- 11€ 1€
- 11€ 1€
- 8€ Inclus
- 11€ 1€
- 10€ Inclus
- 9€ Inclus

RÉCHAUFFEZ
VOS PAPILLES

CAFÉS

- Double espresso 4€
- Expresso 3€
- Cappuccino 5,2€

LATTÉS

- Chocolat Commerce 3,5€
- Equitable Monbana
- Latte Macchiato 5,2€

THÉS & INFUSIONS - 3,5€

RAFRAÎCHISSEZ
VOUS

SODAS

- Coca-Cola / Coca-Cola 4,5€
- Cherry / Coca-Cola sans sucre **33cl**
- Fanta orange, Redbull, 4,5€
- Schweppes agrum,
- Schweppes Indian tonic,
- Sprite, Redbull, Fuze tea
- pêche, Oasis tropical,
- Orangina **25cl**

NECTARS ET JUS DE
FRUITS GRANINI

- Jus de tomate, orange ou pomme 4,5€
- Nectar d'ananas, fraise 4,5€
- pamplemousse rose, ou abricot

A TOUCH OF
FRESHNESS

- Soda artisanal Mona 6,5€
- citron, citron vert - BIO
- 100% naturel et peu sucrée
- Pétillant pomme 6,5€
- artisanal Mona - BIO
- 100% naturel et français

Eaux minérales

- Vittel 50cl: 3,5€ 1L : 4,5€
- San Pellegrino 50cl: 3,5€ 1L : 4,5€
- Perrier 33cl : 4€

ADMIREZ
SA ROBE



15CL



75CL

VIN BLANC

- IGP ATLANTIQUE 2025 BIO 7€ 30€
Vignerons de Tutiac « Onde bleue »
- AOP MUSCADET CÔTES DE GRANLIEU SUR LIE 2025 BIO 33€
Vignoble Malidain
- AOP CROZES HERMITAGE 2024 / 2025 BIO 45€
Domaine Mucyn « Les Charmeuses »
- AOP PETIT CHABLIS 2023 / 2025 BIO 12€ 55€
Domaine Pommier

VIN ROSÉ

- AOP SABLE DE CAMARGUE 2025 BIO 6€ 28€
Clos des Baronnets « Gris de Gris »
- AOP CÔTES DE PROVENCE 2025 BIO 35€
Château d'Astros « Belle vie »

VIN ROUGE

- AOP CÔTES DU RHÔNE 2023 BIO 7€ 30€
Coteaux des Travers « Zouzou »
- AOP BOURGUEIL 2024 BIO 8€ 35€
Domaine Y.Amirault « Côte 50 »
- AOP MORGON 2024 BIO 8€ 38€
Gilles Gelin
- AOP CROZES HERMITAGE 2024 / 2025 BIO 52€
Domaine Mucyn « Les Entrecœurs »
- AOP SAINT EMILION GRAND CRU 2016 / 2022 BIO 58€
Château Lescure
- AOP SAINT ESTÈPHE 2021 BIO 65€
Château de Côme

LIQUEURS
VERRE DE 4CL

COGNAC

- Hennessy VS - 40% 10,5€
- Hennessy XO - 40% 17,5€

CALVADOS

- Drouin - 40% 8€

ARMAGNAC

- Château de Laubade 9€
- hors d'age - 40%

Eaux de vie

- Mirabelle Cartron - 45% 8€
- Poire Williams Cartoron - 43% 8€

LIQUEURS

- Get 27 - 17,9% 7€
- Get 31 - 24% 7€
- Cointreau - 40% 7€