

Le Jardin Privé

L'ARDOISE DES CHEFS CHIEFS DISHES

Du lundi au vendredi // 12h-14h30

From Monday to Friday // 12pm to 2 :30pm

Entrée/Plat Starter/Main course

ou Plat/Dessert or Main course/Dessert **24**

Entrée/Plat Dessert **29**

or Starter/Main course/Dessert

L'ARDOISE

Du lundi au vendredi // 12h-14h30

From Monday to Friday // 12pm to 2 :30pm

Les Planches To share, or not...

Charcuterie Cold cuts **18**

Fromage Cheese **18**

Mixte Mixed **19**

Les Salades Salads

César Caesar Salad **19**

Romaine, suprême de volaille, croûtons, anchois, bacon

Romaine salad, chicken breast, crouton, anchovies, bacon

Végétarienne Vegetarian Salad **18**

Quinoa, chou kale, avocat, grenade, sésame, soja

Quinoa, kale, avocado, pomegranate, sesame, soya

Delight Delight Salad **20**

Riz vénéré, poisson mariné, edamame, baies de goji,

concombre, radis

Wild rice, marinated fish, edamame, goji berries,

cucumber, radish

Les Gourmands Gourmet Side

Croque-monsieur **17**

Burger Black Angus **23**

Les Tapas (1 à **8€**, 2 à **15€**, 3 à **22€**)

Demi chou-fleur rôti au curry

Half roasted coliflower with curry

Accra de mullet au piment doux

Mulet accra with sweet pepper

Caviar d'aubergine au Ras el-Hanout

Aubergine caviar with Ras el-Hanout

Houmous à l'huile de noisette

Hazelnut oil houmous

Stracciatella di buffala et pain pita bio

Stracciatella di buffala and pita bread

Tarama façon Johnny

Johnny style tarama

Tapenade d'olive de Kalamata

Kalamata olive tapenade

Guacamole

Guacamole

Les Glaces by Quentin Lechat

La Fraise Melba Strawberry Melba **13**

Le Chocolat Liégeois Chocolat Liégeois **13**

Le Café Liégeois Café Liégeois **13**

Pour plus d'informations, **suivez-nous sur nos réseaux sociaux**

 novotelparisleshalles.com

 [@novotelparisleshalles](https://www.instagram.com/novotelparisleshalles)

 [Novotel Paris Les Halles](https://www.facebook.com/novotelparisleshalles)

 [@novotelparisleshalles](https://www.tiktok.com/@novotelparisleshalles)

Nos Boissons

CHAMPAGNES	14cl	37.5cl	75cl
Taittinger Brut Réserve	16€	45€	85€
Taittinger Rosé	19€		105€
Laurent Perrier	15€		80€
Laurent Perrier rosé	18€		95€
VINS ROUGES			
Bordeaux - Château Lacombe Noaillac, Médoc, Cru Bourgeois	8.5€	22€	47€
Rhône - Grignan-les-Adhémar, Delas	5€		30€
Bourgogne - Pinot noir « Les Ursulines », JC Boisset	9€		48€
VINS BLANCS			
Loire - Reuilly, Domaine Mabillot	7€		43€
Bourgogne - Chablis « Saint Martin », Domaine Laroche		9.5€	30€ 50€
Pays d'Oc - Viognier	5€		30€
VIN ROSÉ			
Côtes de Provence, « M de Minuty »	9€		49€
APÉRITIFS			
Ricard, Pastis 51 (2cl) / Martini Bianco ou Rosso, campari (6cl)		7€	
Porto rouge Sandeman Ruby (6cl)			8€
Kir (14cl) / Kir royal (14cl)			9€ / 16€
BIÈRES			
Kronenbourg 1664 Blonde (33cl) Corona (33cl) / Leffe Blonde (33cl)			8€
Heineken (0% alcohol, 33cl)			6.5€
Eldelweiss (33cl) / Pelforth Brune (33cl)			8€
EAUX MINÉRALES	50cl	100cl	
Evian, Haute-Savoie (plate, still)	4.5€	6€	
Saint-Georges, Corse (plate, still)	5.5€	7.5€	
Badoit, Auvergne (gazeuse, sparkling)	4.5€	6€	
Orezza, Corse (gazeuse, sparkling)	5.5€	7.5€	
SODAS			
Coca-Cola / Light / Zéro, Fanta orange, Sprite (33cl)			6.5€
Orangina, Schweppes Indian Tonic, Schweppes Agrum (25cl)			6€