

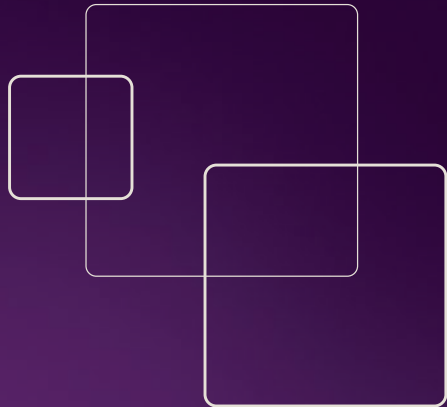
novotel toulon - la seyne - ollioules
RESTAURANT

APERITIFS

APÉRITIFS



Les anisés : Pastis 51, Ricard (2 cl)	4,00 €
Bitter San Pellegrino (10 cl)	4,50 €
Vin blanc - crème cassis Cartron (15 cl)	4,00 €
Kir Royal (15 cl)	8,50 €
Martini (Rosso, Bianco, Rosato) (6 cl)	4,90 €
Porto Rouge Sandeman Ruby (6 cl)	5,00 €
Porto Blanc Sandeman Apitiv (6 cl)	5,00 €
Campari, Suze, Noilly Prat (6 cl)	5,50 €
Verre de Vin Henri Fabre (15 cl)	4,60 €
Supplément Long Drink (12 cl)	3,50 €
Whisky Blend - J&B rare (4 cl)	6,50 €





“Forme et Equilibre”

Ce symbole vous aide à identifier les plats qui respectent les règles d'une alimentation variée et équilibrée. Pour votre plus grand plaisir !

This symbol will help you to identify the courses which respect the rules of a diet balanced. For your greatest pleasure!

STARTERS ENTRÉES

Buffet de hors d'œuvres variés*

Starters Buffet

~~13,00 €~~ 11,45 €



Salade Novotel*

(salade verte, emmental, jambon)

Novotel Salad

(green salad, emmental cheese, ham)

~~8,70 €~~ 7,65 €



Salade Novotel petite faim*

Novotel Salad Small Portion

~~6,00 €~~ 5,30 €

Salade de légumes grillés au magret séché

Vegetables salad with breast of fattened duck dried

8,55 €



Tartare de dorade rose aux deux pommes

Tartare of dorade with two apples

6,50 €

Taboulé vert, brochette de crevette et calamar, rondelles d'oignons en beignet

Tabouleh Green brochette shrimp and squid, sliced onion fritters

8,20 €

Tarte fine aux cœurs d'artichaut et mozzarella

Tarte fine with artichoke hearts and mozzarella

9,30 €

Cabecou rôti au miel, salade mesclun aux noix

Goat cheese roasted with honey, mesclun salad and walnuts

6,00 €



BIG SALAD GRANDE ASSIETTE

La grande assiette de dégustation

(Tartare de tomate et boulgour, salade de ratte et concombre au saumon fumé, crevette en fils de pommes de terre et sauce exotique)

Tomato tartare and bulgur salad bite-size potatoes, cucumber and smoked salmon, shrimp and exotic sauce

15,50 €

POTAGES LES POTAGES

Soupe de poissons selon “Fonfon”

Fish soup made “by Fonfon”

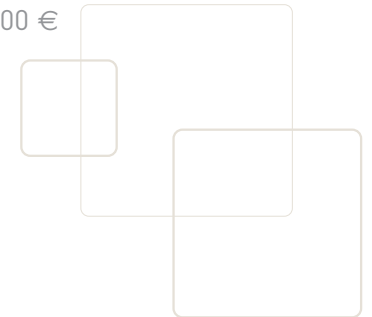
9,50 €



Gaspacho de tomate, tartare de légumes et croûtons tomate basilic

A cold soup with tomatoes, cucumber, onions and sweet peppers

7,00 €



* Ces produits bénéficient de la baisse intégrale de la T.V.A.



PASTA, RISOTTO AND EGGS


PÂTES, RISOTTO ET OEUFS

Risotto à la tomate au basilic et poulet à la citronnelle <i>Risotto with tomato and basil and chicken lemongrass</i>	13,50 €
Linguine, sauce pesto et parmesan <i>Linguine pasta, pesto sauce and parmesan</i>	11,00 €
Raviole aux champignons, purée de cèpes <i>Tiny ravioli pasta filled with mushrooms stuffed and chicken cream sauce</i>	11,50 €
Penettes et tagliatelles de légumes au saumon fumé <i>Mixed variety pastas with small vegetables and smoked salmon</i>	11,80 €
Risotto au tartare de légumes gratinés à la Mozzarella <i>Risotto with vegetables tartare gratinated with Mozzarella</i>	12,00 €
Omelette selon votre choix* <i>(Fromage, jambon, aux fines herbes, champignons)</i> <i>Egg dishes Omelette of your choice</i> <i>(Cheese, ham, herb or mushroom)</i>	9,90 € 8,50 €

* Ces produits bénéficient de la baisse intégrale de la T.V.A.



MEATS

LES VIANDES

 Entrecôte poêlée, beignets de légumes, frites et sauce "césar" <i>Sirloin steak fried with vegetables fritter, french fries and "cesar" sauce</i>	18,00 €
Poulet Teriyaki, riz à la cantonaise et aux légumes <i>Chicken marinated with japan wine and soja, cantonese rice and vegetables</i>	17,20 €
Parmentier de canard confit sauce marchand de vin et sa petite salade <i>A preserve piece of duck with wine sauce and salad</i>	15,00 €
Médaille de filet mignon de porc à la graine de moutarde et galette de pomme de terre <i>Filet of pork with mustard seed and potatoes cake</i>	14,00 €
Tête de veau sauce ravigote et pommes vapeur <i>Head of veal with classic thick vinaigrette sauce with vinegar, white wine, shallots and herbs and potatoes</i>	14,50 €
Hamburger façon Novotel* <i>Hamburger made in Novotel</i>	10,50 € 9,25 €

FISHES

LES POISSONS

 Brochette de Noix de Saint Jacques au chorizo, légumes façon tajine <i>Sea scallop pieces in kebab and highly spiced spanish sausage, vegetables made in "tajine"</i>	16,50 €
Burger de saumon poêlé et légumes grillés, sauce citronnelle <i>Salmon scallop pieces fried with grilled vegetable and lemongrass sauce</i>	14,00 €
Filet de dorade en croûte d'amande <i>Sea bream filet in almond crust</i>	19,00 €
 Grosses crevettes sautées, riz basmati aux légumes et sauce vierge <i>Big prawns fried, basmati rice and vegetable and sauce</i>	15,00 €

CHEESES

LES FROMAGES

Assiette de fromages du buffet

Cheese Plate

7,00 €

Fromage blanc nature ou au sucre*

A soft white cheese like a thick yogurt

4,90 € ~~5,60€~~

Yaourt sur compotée de fruits*

(Pêche ou Fraise)

*Compote of fruit (peach or strawberry)
topped with yoghurt*

3,95 € ~~4,50€~~



Young adventurer menu

Menu "Le Petit Aventurier"*

Jusqu'à 8 ans / to 8 years

7,05 € ~~8,00€~~

Demande ton menu et tes cadeaux

Boisson comprise 20 ou 25 cl

Ask for your Dolfi menu and your gifts

Drink included

Gourmand Explorer menu

Menu "L'explorateur Gourmand"*

de 9 ans à 12 ans / to 9 at 12 years

8,35 € ~~9,50€~~

* Ces produits bénéficient de la baisse intégrale de la T.V.A.



DESSERTS

LES GOURMANDISES

Duo de crème brûlée à la vanille et au nutella*

*Duo of custard dessert with a top of caramelized sugar
with vanilla and nuts cream chocolate sauce*

4,80 € ~~6,00€~~

Verre de Tiramisu bouchon de baba et cerise amarena

Tiramisu glass cap baba and cherry Amarena

5,00 €

Mousse au chocolat et segments d'orange confit au miel

Chocolate sweet with orange little pieces and honey

6,00 €



Salade de segments d'agrumes

Salad of citrus fruits segments

5,80 €

Tarte au citron meringuée

Lemon meringue pie

6,00 €

Gratin de framboise

Raspberry gratin

6,50 €

Buffet des desserts*

Desserts buffet

8,10 € ~~9,20€~~

Café ou thé gourmand

The or coffe with small portion of sweets

6,00 €

Coupe de glaces et sorbets

Assorted ice cream or sherbet

2 boules (2 pieces)*

5,10 € ~~5,80€~~

3 boules (3 pieces)*

5,50 € ~~6,80€~~

WATER EAUX

	25 cl	33 cl	50 cl	100 cl
<i>EAUX MINÉRALES NATURELLES*</i>				
Perrier	3,60 € 3,15 €			
Eau de Perrier Bleue		3,60 € 3,15 €	3,95 €	4,50 €
Vittel	2,90 € 2,55 €	3,60 € 3,15 €	3,95 €	4,50 €
San pellegrino		3,60 € 3,15 €	3,95 €	4,50 €
Evian		3,60 € 3,15 €	3,95 €	4,50 €
Badoit	2,90 € 2,55 €	3,60 € 3,15 €	3,95 €	4,50 €
Volvic magic fraise	3,60 € 3,15 €			

HOT DRINKS BOISSONS CHAUDES

Café Espresso*	2,35 € 2,05 €
Double Espresso*	3,50 € 3,05 €
Thés commerce équitable : Max Havelaar-Indaar	
Darjeeling, Earl Gray, Vert, Ceylan	2,90 €
Thé vert à la menthe, Breakfast	
Thé Lipton Yellow*	2,70 € 2,35 €
Infusions Lipton Elephant*	
Verveine, Tilleul,	
Verveine-menthe, Camomille	2,90 € 2,55 €
Chocolat*	
"commerce équitable": Max Havelaar-Indaar	
Chocolat Chaud	3,20 € 2,80 €



COLD DRINKS BOISSONS FROIDES

SODAS & JUS DE FRUITS*

<i>Cold drinks & fruit juices</i>	20 cl	25 cl	33 cl
Coca Cola - Coca Light			
Coca Zero - Coca Lemon Light			3,30 € 3,75 €
Orangina	3,15 €	3,50 €	
Fanta Orange			3,30 € 3,75 €
Lipton Ice Tea Pêche			3,35 €
Oasis tropical			3,30 € 3,75 €
Limonade	2,80 € 2,45 €		
Schweppes Indian Tonic	2,95 €	3,40 €	
Schweppes Agrum	3,35 €	3,80 €	
<i>Jus d'orange-tomate-pomme</i>			
Granini	3,80 € 3,35 €		
<i>Abricots, Ananas, Nectar de fruits, Orange, Pamplemousse, Pomme, Tomate</i>			
Fruits frais pressés (12 cl)	4,20 €	4,95 €	

BIÈRES

<i>Pression / Draught beer</i>		25 cl	50 cl
Heineken à la pression		3,85 €	6,90 €
<i>Bières bouteilles / Bottled beers</i>		33 cl	
Spéciale 1664		4,50 €	
Carlsberg		5,00 €	
Grimbergen		5,00 €	
Heineken		4,85 €	
Abbaye de Leffe blonde		5,00 €	
Pelforth brune		4,85 €	
Hoegaarden		4,80 €	
Bud		5,50 €	

* Tous ces prix bénéficient de la baisse intégrale de la T.V.A.

WINES VINS

le verre

15 cl 37,5 cl 50 cl 75 cl

LES VINS BLANCS A.O.C

Domaine La Laidière <i>appel. Bandol contrôlée</i>	6,90 €	17,60 €	32,00 €
Clos Albizzi - Cassis AOC	5,10 €	14,00 €	25,50 €
Domaine Henri Fabre <i>appel. Côtes de Provence contrôlée</i>	4,60 €	10,50 €	15,50 €
Condrieu <i>appel. Condrieu contrôlée</i>			42,00 €
Crozes Hermitage <i>appel. Crozes Hermitage contrôlée</i>		12,50 €	21,00 €
Château La Gordonne "Les Oliviers" <i>appel. Côtes de provence contrôlée</i>			16,00 €

LES VINS ROSÉS A.O.C

Domaine La Laidière <i>appel. Bandol contrôlée</i>	6,90 €	17,60 €	32,00 €
Domaine de L'Aumerade <i>appel. Côtes de Provence contrôlée</i>	4,90 €	14,50 €	25,50 €
Domaine Henri Fabre <i>appel. Côtes de Provence contrôlée</i>	4,60 €	10,00 €	15,00 €
Tavel "Beaurevoir" <i>appel. Tavel contrôlée</i>		15,00 €	20,50 €
Château La Gordonne "Les Gravières" <i>appel. Côtes de Provence Contrôlée</i>			19,00 €

le verre

15 cl 37,5 cl 50 cl 75 cl

LES VINS ROUGES A.O.C

Domaine La Laidière <i>appel. Bandol contrôlée</i>	6,90 €	17,60 €	32,00 €
Domaine de L'Aumerade <i>appel. Côtes de Provence contrôlée</i>	4,90 €	14,50 €	25,00 €
Domaine Henri Fabre <i>appel. Côtes de Provence contrôlée</i>	4,60 €	10,50 €	16,00 €
Château l'Inclassable 2002 Médoc Cru Bourgeois			36,00 €
Charmes de Kirwan Margaux 2006			42,00 €
Gigondas			29,00 €
Châteauneuf du Pape "la bernardine"	24,20 €		44,00 €
Côte rôtie "Les bécasses"	28,50 €		51,50 €
Crozes Hermitage	12,50 €		20,00 €
Hermitage Mure "Larnage"			55,00 €
Château La Gordonne "Les Marronniers" <i>appel. Côtes de Provence contrôlée</i>			19,50 €

CHAMPAGNE CHAMPAGNES

la coupe

12,5 cl 37,5 cl 50 cl 75 cl

Laurent Perrier Brut		32,00 €	58,00 €
Pommery Brut Royal			51,00 €
Heidsieck Monopole	7,00 €		42,00 €
Champagne Devaux	7,50 €		45,00 €



