



# NOVA

## ENTRÉES STARTERS

Œuf mimosa <i>Deviled egg</i>	8 €
Foie gras de canard <i>Duck foie gras</i>	19 €
Cuisses de grenouilles persillées <i>Frog leg, garlic and parsley</i>	17 €
Escargots de Bourgogne x6/x12 <i>Burgundys nails, garlic &amp; parsley butter</i>	11 € 19 €
Soupe à l'oignon gratinée <i>Gratined onion soup</i>	14 €
Fritto mixto, sauce tartare <i>Fried mixed seafood, tartar sauce</i>	18 €

## SALADES SALADS

Salade niçoise Thon, œuf dur, anchois, olives, tomates, radis, oignons rouges, poivrons / <i>Tuna, radishes, red onions, anchovies, olives, tomatoes, green beans, peppers</i>	18 €
Salade César Salade Romaine, poulet crispy, parmesan, croutons, sauce César, bacon caramélisé, œuf <i>Romaine lettuce, crispy chicken, Parmesan cheese, croutons, Caesar dressing, caramelized bacon, egg</i>	18 €
Tomate Burrata <i>Burrata salad</i>	17 €

## LES PATES PASTA CORNER

Linguine carbonara <i>Carbonara linguini</i>	18 €
Linguine aux gambas et sauce bisque <i>Linguine with prawns and bisque sauce</i>	24 €
Lasagnes au four <i>Baked lasagna</i>	17 €

## COIN DU BOUCHER MEAT SELECTION

Entrecôte grillée 300g et frites fraîches <i>Grilled ribeye steak (300g) &amp; fresh fries</i>	32 €
Foie de veau, ail, persil et purée, déglacé au vinaigre de framboise <i>Veal liver, garlic, parsley, and mashed potatoes, deglazed with raspberry vinegar</i>	24 €
Andouillette, sauce moutarde à l'ancienne & frites fraîches <i>Andouillette &amp; old-fashioned mustard sauce and fresh fries</i>	21 €
Tartare de boeuf préparé par nos soins <i>Beef tartare, fresh fried</i>	22 €
Escalope de volaille à la crème et champignons <i>Chicken escalope with cream &amp; button mushrooms</i>	22 €
Burger Nova Poulet crispy Burger Nova Boeuf	19 € 22 €
Pain frais du boulanger, cheddar, oignons, tomates, salade <i>Burger with beef or chicken, cheddar, fresh bread from the baker, cheddar cheese, onions, tomatoes, salad</i>	

## CÔTÉ MER FROM THE SEA

Pavé de saumon rôti, sauce vierge & légumes de saison <i>Roasted salmon fillet, virgin sauce &amp; seasonal vegetables</i>	24 €
Fish and chips & sauce tartare <i>Fish &amp; Chips, tartar sauce</i>	18 €
Tartare de saumon <i>Salmon tartare, fresh rices OR salad</i>	22 €
Loup frais entier grillé (400/600g), légumes du moment <i>Grilled seabass &amp; vegetables of the moment</i>	32 €

## À PARTAGER TO SHARE

Planche de charcuterie <i>Cured meats platter</i>	17 €
Planche de fromage <i>Cheese platter</i>	16 €
Planche mixte <i>Mixed board</i>	17 €
Planche de tapas variés <i>Mixed board tapas</i>	18 €

## LES DOUCEURS DESSERTS

Tiramisu <i>Homemade tiramisu</i>	9 €
Crème brûlée <i>Crème brulée</i>	9 €
Profiterole et son coulis de chocolat <i>Profiterole with chocolate sauce</i>	9 €
Carpaccio d'ananas, boule de vanille et caramel <i>Pineapple carpaccio, vanilla &amp; caramel ball</i>	9 €
Dessert du jour <i>Dessert of the day</i>	9 €

## FORMULE · 19€

### Entrée + Plat Starter + Main

Salade César OU Salade niçoise OU Oeufs mayonnaise OU Soupe à l'oignon  
Escalope de volaille OU Fish and chips OU Demi magret de canard  
ooo  
Caesar salad OR Niçoise salad OR Eggs mayonnaise OR Onion soup  
Chicken escalope OR Fish and chips OR Half duck breas

## MENU ENFANT · 12 €

Steak haché ou Linguine tomate ou poulet crispy/frites  
1 boule de glace · Sirop à l'eau  
*Children's menu*  
*Minced steak or linguine with tomato sauce or crispy chicken/fries*  
*1 scoop of ice cream, syrup with water*

## APERITIFS

Ricard, Pastis 4 cl	6 €
Bitter 10 cl	5 €
Porto Rouge 8 cl	7 €
Martini Rouge 6 cl	6 €
Martini Blanc 6 cl	6 €
Suze 6 cl	6 €
Campari 6 cl	7 €
Americano 6 cl	9 €
Negroni 6 cl	9 €
Kir Vin Blanc 15 cl	7 €

## VINS AU VERRE (15cl)

### Rosés

Mirati, IGP Méditerranée	7 €
Tasquier, AOP Côtes de Provence	8 €
Gabriel, AOP Côtes de Provence Bio	9 €
Minuty Prestige, AOP Côtes de Provence	12 €

### Blancs

Mirati, IGP Méditerranée	7 €
Tasquier, AOP Côtes de Provence	8 €
Chardonnay, Baie du Soleil, IGP Pays d'Oc	9 €
Enjoy by Dom. de Joy IGP Côtes de Gascogne	9 €

Chablis, AOP Bourgogne 12 €

Sancerre AOP, Domaine St Romble, Paul Vattan 12 €

### Rouges

Mirati, IGP Méditerranée	7 €
Vieux truffier, AOP Côtes du Rhône	8 €
Tasquier, AOP Côtes de Provence	8 €
Pinot noir, AOP Bourgogne	12 €
Château la Banquerie, AOP Bordeaux supérieur	9 €

## VINS EN BOUTEILLE (75 cl)

### Rosés

Mirati, IGP Méditerranée	30 €
Tasquier, AOP Côtes de Provence	34 €
Gabriel, AOP Côtes de Provence Bio	36 €
Minuty Prestige, AOP Côtes de Provence	59 €
Château Rasque, AOP Côtes de Provence	62 €

### Blancs

Mirati, IGP Méditerranée	30 €
Tasquier, AOP Côtes de Provence	34 €
Chardonnay, Baie du Soleil, IGP Pays d'Oc	34 €
Enjoy by Dom. de Joy IGP Côtes de Gascogne	36 €

Chablis, AOP Bourgogne 56 €

Chablis, 1er cru, AOP Montmains 79 €

Sancerre AOP, Domaine St Romble, Paul Vattan 56 €

Pouilly fumé AOP, Domaine de Maltaverne 60 €

Pouilly fuissé AOP, Domaine Jaffelin 89 €

### Rouges

Mirati, IGP Méditerranée	30 €
Vieux truffier, AOP Côtes du Rhône	32 €
Tasquier, AOP Côtes de Provence	34 €
Pinot noir, AOP Bourgogne	49 €

Château la Banquerie, AOP Bordeaux supérieur 36 €

Saint Emilion AOP, château Farguet 60 €

Châteauneuf du Pape AOP, Meridion Perrin & Fils 115 €

## COCKTAILS

Mojito	12 €
Daïquiri	12 €
Caïpirinha	12 €
Pornstar Martini	12 €
Espresso Martini	12 €
Sex on the Beach	12 €
Piña Colada	12 €
Margarita	12 €
Whisky/ Amaretto Sour	12 €
Moscow/ London Mule	12 €
Long Island Iced Tea	16 €

## BULLES

La vieille ferme 15 cl	8 €
La vieille ferme 75 cl	32 €
Prosecco Villa Miazzi 75 cl	49 €

## CHAMPAGNES

Champagne Lorient 15 cl	15 €
Veuve Clicot 75 cl	132 €
Perrier Jouet, Blanc de blanc	250 €

## DIGESTIFS

Limoncello	8 €
Get 27	8 €
Manzana	8 €
Malibu coco	8 €

## Rhum 4 cl

Diplomatico	9,5 €
Don Papa 7 ans	10,5 €
Zaca 23 ans	13 €

## Vodka 4 cl

Wyborowa	8 €
Belvédère	12 €
Grey Goose	13 €

## Tequila 4 cl

Patron Silver	13 €
Casamigos	16 €
Anejo	

## Whisky 4 cl

Ballantines	8 €
Jack's Daniel's	9 €
Chivas 12 ans	11 €
Glenfiddich 12 ans	12 €
Talisker	12 €
Lagavulin 16 ans	16 €

## SPRITZOTEQUE

Aperol Spritz	12 €
St-Germain Spritz	12 €
Hugo Spritz	12 €
Limoncello Spritz	12 €
Lillet en Fleur	12 €
Campari Spritz	12 €

## BIERES

	25cl	50cl
Gallia <i>Blonde française</i>	5 €	9 €
Affligem <i>Blonde belge</i>	6 €	11 €
Monaco		10 €
Panaché		9 €

## SOFTS

Sodas	5 €
Pepsi, pepsic zero, Ice tea, schweppes...	
Jus en bouteille 25cl	5 €
Orange, ananas, pomme, tomate..	
Jus pressés	6 €
Orange, citron, chinois	
Thé glacé maison	6,5 €

## EAUX

<u>Eaux minérales 50 cl</u>	
Badoit, Evian	5 €

## CAFETERIE

Expresso	2€
Déca	2.2 €
Noisette	2,5 €
Americain	2,5 €
Double expresso	4 €
Café crème	4 €
Cappuccino	5,5 €
Café viennois	6 €
Chocolat chaud	6 €
Matcha Latté	9 €
Macchiato	7 €
Chai Latté	6 €
Café frappé	7 €
Chocolat viennois	7 €
Thés et infusions	5 €
Irish coffee	12 €

+1.5€ après 15h pour  
expresso, déca,  
noisette, americain,  
double expresso