

CARTE OCTOBRE 2025

Formules

FORMULE MIDI

2 PLATS POUR 19€

OU

3 PLATS POUR 21€

formule Nova

32€

OEUF POCHÉ

à la crème de champignons et girolles

6 ESCARGOTS DE BOURGOGNE
AU BEURRE PERSILLÉ

PAVÉ DE BOEUF AUBRAC

sauce chimichouri

FILET DE ROUGET

sur une crème de chataignes et girolles

Accompagnement au choix

Frites | Spaghetti | Ecrasé de pommes de terre | Légumes

TIRAMISU ORIGNAL

TARTE TATIN & GLACE VANILLE

Formule Lova

45€

ENTRÉE

AU CHOIX DANS LA CARTE

PLAT

AU CHOIX DANS LA CARTE

TOURNEDOS ROSSINI ET MAGRET ROSSINI
CÔTE DE BOEUF
AJOUTER 7€

Accompagnement au choix

Frites | Spaghetti | Ecrasé de pommes de terre | Légumes

DESSERT

AU CHOIX DANS LA CARTE

MENU POUR LES PETITS 14€

moins de 12 ans

- CRISPY DE POULET SPAGHETTI

- MINI BURGER NOVA LOVA & FRITES

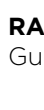
Glace vanille chantilly

choix au verre (Coca, jus d'orange, limonade, sirop)



ENTRÉES

6 ESCARGOTS DE BOURGOGNE AU BEURRE PERSILLÉ	8€
COUTEAUX GRATINÉS au beurre maître d'hôtel et crumble d'amande	12€
OEUF POCHÉ à la crème de champignons et girolles	12€
SAINT JACQUES SNACKÉES DES SOUS-BOIS sur une crème de chataignes et girolles	14€
DUO FOIE GRAS ET CHUTNEY D'OIGNONS Foie gras mi cuit et foie poêlé sur pain d'épices	17€



POISSONS

Accompagnement au choix Frites | Risotto crémeux |
Spaghetti | Légumes

FILET DE ROUGET sur une crème de chataignes et girolles	26€
CHIPIRONS EN PERSILLADE SAUCE SPIANATA ET GUANCIALE	23€
GAMBAS À LA PLANCHA PARFUMÉES YUZU	26€
GROSSES SAINT JACQUES À LA PLANCHA crèmeux de champignons et jambon de Parme grillé	26€
PARILLADA DE LA MER (Rouget, chipirons, gambas, Saint Jacques, Palourdes)	30€



VIANDES

Accompagnement au choix Frites | Risotto crémeux |
Spaghetti | Légumes

CÔTE DE BOEUF 500gr sauce Nova Lova	35€
PAVÉ DE BOEUF 200gr Aubrac sauce Nova Lova	28€
TOURNEDOS ROSSINI 200gr Aubrac Foie poêlé et sauce foie gras	35€
MAGRET DE CANARD ENTIER sauce Nova Lova	26€
MAGRET DE CANARD ENTIER ROSSINI Foie poêlé et sauce foie gras	33€
ESCALOPE DE VEAU MILANAISE	23€
SALTIMBOCCA ROMANA crème d'Amaretto	23€



PÂTES & RAVIOLES

SPAGHETTI VONGOLE Palourdes au vin blanc en persillade,	20€
SPAGHETTI AUX GIROLLES Crème de champignons et Guanciale	24€
RAVIOLES CARBONARA Guanciale, oeuf, grana padano	20€
RAVIOLES AU SAUMON Crème de homard au Guanciale	22€
RAVIOLES AUX CÈPES ET FOIE GRAS PÔLÉ Sauce foie gras, prosciutto de canard	25€



BURGERS

BURGER NAPOLITAIN Boeuf charolais oignons caramélisés tome de vache tomate mesclun sauce Nova Accompagné de frites	20€
BURGER ROSSINI boeuf charolais foie gras poêlé Tome de vache tomate magret fumé mesclun sauce gorgonzola Accompagné de frites	25€



SALADES

SALADE DU PERIGORD (Foie gras tomates gésiers de canard magret fumé noix)	22€
SALADE MILANAISE (Jambon de parme tomates oeuf poché croûtons mozzarella)	17€
RISOTTO VERT (Champignons, ricotta, petits pois, légumes verts)	16€



DESSERTS

AVANATTO Gâteau mascarpone praliné pistache	10€
TIRAMISU ORIGINAL	10€
SECRET CHOCOLAT DU PÉROU Chocolat - Nougat - Pistache	10€
TARTE TATIN & GLACE VANILLE	10€
CAFÉ GOURMAND OU THÉ GOURMAND crème brûlée - canelé - fondant chocolat - tarte tatin	12€

VINS / CHAMPAGNE

SELECTION DE BLANC

VERRE

BOUTEILLE

Côte de Gascogne Domaine l'Herré LES PARCELLAIRES sec	5,50€	25,00€
Côte de Gascogne Domaine l'Herré LES PARCELLAIRES doux	6,00€	27,00€
Bordeaux Caillou Blanc Château Talbot		58,00€
Grave Château Clauzots		30,00€
Pessac Léognan Coquillas	8,50€	40,00€
TOSCANE Borgobruno Anrica Marca		30,00€
SICILE LUMA Cantina Cellaro	6,50€	30,00€
VENETIE Gran Passione	6,50€	30,00€
HONGRIE Tokaji Dry		30,00€

SELECTION DE ROSE

VERRE

BOUTEILLE

CORSE Terra Vecchia	6,50€	30,00 €
TOSCANE Borgobruno	6,00€	28,00 €

SELECTION DE ROUGE

VERRE

BOUTEILLE

BORDEAUX L'Orangerie de Carignan	6,00€	28,00€
PESSAC LÉOGNAN Coquillas	8,00€	38,00€
SAINT JULIEN Esprit de Gloria		65,00€
SAINT ESTÈPHE Chateau Tour de Marbuzet		55,00€
MOULIS EN MEDOC L'Oratoire de Chasse-Spleen		55,00€
SAINT EMILION GRAND CRU Château La Croix Meunier		45,00€
CÔTES DU RHÔNE Domaine de Montine		20,00€
VENETIE Gran Passione		25,00€
VENETIE La Rua Marzemino		30,00€
ABRUZZES Monte pulciano D'Abruzzo		25,00€
POUILLES Lupo Meraviglia		25,00€
ARGENTINE Clos de las Siete		30,00€

SELECTION DE CHAMPAGNE

VERRE

BOUTEILLE

BOUTEILLE CHAMPAGNE BRUT VEUVE PELLETIER 75cl	10,00€	58,00€
---	--------	--------

EAUX MINERALES

6€

SAN PELLEGRINO eau gazeuse de Lombardie

ACQUA PANNA eau plate de Toscane

BOISSONS / DRINKS

APÉRITIF

BIÈRES PRESSION

COCKTAILS

SPIRITUEUX

SOFTS

CAFÉ | MALONGO

COCKTAILS

SPIRITUEUX

SOFTS

CAFÉ | MALONGO

COCKTAILS

SPIRITUEUX

SOFTS

CAFÉ | MALONGO

COCKTAILS

SPIRITUEUX

SOFTS

CAFÉ | MALONGO

COCKTAILS

SPIRITUEUX

SOFTS

CAFÉ | MALONGO

COCKTAILS

SPIRITUEUX

SOFTS

CAFÉ | MALONGO

COCKTAILS

SPIRITUEUX

SOFTS

CAFÉ | MALONGO

COCKTAILS

SPIRITUEUX

SOFTS

CAFÉ | MALONGO

COCKTAILS

SPIRITUEUX

SOFTS

CAFÉ | MALONGO

COCKTAILS

SPIRITUEUX

SOFTS

CAFÉ | MALONGO

COCKTAILS

SPIRITUEUX

SOFTS

CAFÉ | MALONGO

COCKTAILS

SPIRITUEUX

SOFTS

CAFÉ | MALONGO

COCKTAILS

SPIRITUEUX

SOFTS

CAFÉ | MALONGO

COCKTAILS

SPIRITUEUX

SOFTS

CAFÉ | MALONGO

COCKTAILS

SPIRITUEUX

SOFTS

CAFÉ | MALONGO

COCKTAILS

SPIRITUEUX

SOFTS

CAFÉ | MALONGO

COCKTAILS

SPIRITUEUX

SOFTS

CAFÉ | MALONGO

COCKTAILS

SPIRITUEUX

SOFTS

CAFÉ | MALONGO

COCKTAILS

SPIRITUEUX

SOFTS

CAFÉ | MALONGO

COCKTAILS

SPIRITUEUX

SOFTS

CAFÉ | MALONGO

COCKTAILS

SPIRITUEUX

SOFTS

CAFÉ | MALONGO

COCKTAILS

SPIRITUEUX

SOFTS

CAFÉ | MALONGO

COCKTAILS

SPIRITUEUX

SOFTS

CAFÉ | MALONGO

COCKTAILS

SPIRITUEUX

SOFTS

CAFÉ | MALONGO

COCKTAILS

SPIRITUEUX

SOFTS

CAFÉ | MALONGO

COCKTAILS

SPIRITUEUX

SOFTS

CAFÉ | MALONGO

COCKTAILS

SPIRITUEUX

SOFTS

CAFÉ | MALONGO

COCKTAILS

SPIRITUEUX

SOFTS

CAFÉ | MALONGO

COCKTAILS

SPIRITUEUX

SOFTS

CAFÉ | MALONGO

COCKTAILS

SPIRITUEUX

SOFTS

CAFÉ | MALONGO

COCKTAILS

SPIRITUEUX

SOFTS

CAFÉ | MALONGO

COCKTAILS

SPIRITUEUX

SOFTS

CAFÉ | MALONGO

COCKTAILS

SPIRITUEUX

SOFTS

CAFÉ | MALONGO

COCKTAILS

SPIRITUEUX

SOFTS

CAFÉ | MALONGO

COCKTAILS

SPIRITUEUX

SOFTS

CAFÉ | MALONGO

COCKTAILS

SPIRITUEUX

SOFTS

CAFÉ | MALONGO

COCKTAILS

SPIRITUEUX

SOFTS

CAFÉ | MALONGO

COCKTAILS

SPIRITUEUX

SOFTS

CAFÉ | MALONGO

COCKTAILS

SPIRITUEUX

SOFTS

CAFÉ | MALONGO

COCKTAILS

SPIRITUEUX

SOFTS

CAFÉ | MALONGO

COCKTAILS

SPIRITUEUX

SOFTS

CAFÉ | MALONGO

COCKTAILS

SPIRITUEUX

SOFTS

CAFÉ | MALONGO

COCKTAILS

SPIRITUEUX

SOFTS

CAFÉ | MALONGO

COCKTAILS

SPIRITUEUX

SOFTS

CAFÉ | MALONGO

COCKTAILS

SPIRITUEUX

SOFTS

CAFÉ | MALONGO

COCKTAILS

SPIRITUEUX

SOFTS

CAFÉ | MALONGO

COCKTAILS

SPIRITUEUX

SOFTS

CAFÉ | MALONGO

COCKTAILS

SPIRITUEUX

SOFTS

CAFÉ | MALONGO

COCKTAILS

SPIRITUEUX