

Nova

le restaurant by Balthazar

LOVA

à partager (2/3personnes)

25€

PLANCHE DÉGUSTATION

Boudin noir création Nova - Chipirons Spianata - Ravioles aux cèpes - Ravioles au saumon - Foie gras chutney d'oignons



ENTRÉES

BOUDIN NOIR D'AOSTE Création Nova 13€
sur une crème de gorgonzola au piment calabrais et poire

CHIPIRONS SNACKÉS MAÎTRE D'HÔTEL 13€

TERRE & MER 15€
SAINT JACQUES AU FOIE GRAS

DUO FOIE GRAS ET CHUTNEY D'OIGNONS 18€
Foie gras mi cuit et foie poêlé sur pain d'épices



POISSONS

Accompagnement au choix **Frites** | **Risotto crémeux** | **Spaghetti** | **Légumes**

PARILLADA DE LA MER (Lieu, chipirons, gambas, Saint Jacques, Palourdes) 35€

CHIPIRONS EN PERSILLADE SAUCE SPIANATA ET GUANCIALE 23€
(Spianata chorizo Italien et le Guanciale lardon)

GAMBAS À LA PLANCHA PARFUMÉES YUZU 26€

GROSSES SAINT JACQUES À LA PLANCHA 26€
crèmeux de champignons et jambon de Parme grillé



VIANDES

Accompagnement au choix **Frites** | **Risotto crémeux** | **Spaghetti** | **Légumes**

CÔTE DE BOEUF 500gr sauce foie gras 35€

PAVÉ DE BOEUF 200gr Aubrac sauce foie gras 28€

TOURNEDOS ROSSINI 200gr Aubrac 35€
Foie poêlé et sauce foie gras

MAGRET DE CANARD sauce foie gras 28€

MAGRET DE CANARD ROSSINI 35€
Foie poêlé et sauce foie gras

TOURNEDOS DE VEAU crèmeux d'Amaretto 26€
chmapignons d'hiver

ESCALOPE DE VEAU MILANAISE 23€

BURGER ROSSINI 25€
boeuf charolais | foie gras poêlé
Tome de brebis | tomate | magret fumé |
mesclum | sauce gorgonzola
Accompagné de frites



PÂTES & RAVIOLES

SPAGHETTI VONGOLE 20€
Palourdes au vin blanc en persillade,

SPAGHETTI AUX CÈPES BASQUES 24€
Crème de champignons et Guanciale

GNIOCCHIS FAÇON CARBONARA 20€
Guanciale, oeuf, grana padano

RAVIOLES AU SAUMON 22€
Crème de homard au Guanciale

RAVIOLES AUX CÈPES ET FOIE GRAS PÔLÉ 25€
Sauce foie gras, prosciutto de canard



SALADES

SALADE DU PERIGORD 22€
(Foie gras | tomates | gésiers de canard | magret fumé | noix)

SALADE MILANAISE 17€
(Jambon de parme | tomates | oeuf poché | croûtons | mozzarella)



DESSERTS

PLAISIR CITRON 10€
sablé à la noisette, glace citron vert et citron de Sicile

TIRAMISU A LA MANDARINE 10€

SUCCÉS CHOCOLAT 10€
mousse praliné chocolat noix de pécan glace chocolat

BRIOCHE PERDUE A LA GLACE VANILLE 10€

ASSORTIMENT DE NOS DESSERTS 15€
vous pouvez partager....

FORMULE DU MIDI

SEMAINE DU MARDI AU SAMEDI

VOUS POUVEZ VOUS FAIRE PLAISIR AVEC

2 PLATS POUR 19€

OU

3 PLATS POUR 21€

Accompagnement au choix **Frites** | **Risotto crémeux** | **Spaghetti** | **Légumes**

VOUS POUVEZ VOUS FAIRE PLAISIR AVEC

2 PLATS POUR 35€

OU

3 PLATS POUR 45€

POUR LES PLATS AJOUTER 5€
PAR PLAT

MENU POUR LES PETITS 14€

moins de 12 ans

- **CRISPY DE POULET SPAGHETTI**

- **MINI BURGER NOUVEAU LOVA & FRITES**

Glace vanille chantilly

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

LA CAVE

SELECTION DE BLANC

	VERRE	BOUTEILLE
Côte de Gascogne	5,50€	25,00€
UBY N°3		
Côte de Gascogne	6,00€	27,00€
UBY N°4		
Côte de Gascogne SANS ALCOOL	5,50€	27,00€
Grave Château Clauzots		30,00€
Pessac Léognan Coquillas	8,50€	40,00€
VENETIE Gran Passione		30,00€
TOSCANE Borgobruno Anrica Marca		30,00€
SICILE LUMA Cantina Cellaro	6,50€	30,00€

SELECTION DE ROSE

	VERRE	BOUTEILLE
CORSE Terra Vecchia	6,50€	30,00€
TOSCANE Borgobruno	6,00€	28,00€
Côte de Gascogne SANS ALCOOL	6,50€	25,00€

SELECTION DE ROUGE

	VERRE	BOUTEILLE
BORDEAUX L'Orangerie de Carignan	6,00€	28,00€
PESSAC LÉOGNAN Coquillas	8,00€	40,00€
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€
VENETIE Gran Passione		30,00€
POUILLES Lupo Meraviglia	6,50€	30,00€
TOSCANE Borgobruno Anrica Marca		30,00€

CÔTES DU RHÔNE Domaine Montine 25,00€

SELECTION DE CHAMPAGNE

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

EAUX MINÉRALES 6€

SAN PELLEGRINO eau gazeuse de Lombardie

ACQUA PANNA eau plate de Toscane

BOISSONS / DRINKS

APÉRITIF

RICARD	6€
LILLET ROSE 6CL	6€
LILLET ROUGE 6CL	6€
LILLET BLANC 6CL	6€
MARTINI ROUGE 6CL	6€
MARTINI BLANC 6CL	6€
KIR CLASSIC	6€
KIR ROYAL	11€
SUZE	6€
MUSCAT	6€
PORTO ROUGE	6€
PORTO BLANC	6€

BIÈRES PRESSION

BUD 25	5€
BUD 50	8€
TRIPLE K 25	6€
TRIPLE K 50	11€
MONACO 25	5€
MONACO 50	8€
PANACHE 25	5€
PANACHE 50	8€
HOEGARDEN BLANCHE 25	6€
HOEGARDEN BLANCHE 50	11€
PICON BIERE 25	7€
DESPERADOS	6€
1664 SANS ALCOOL	5€

COCKTAILS

MOJITO	9€
MOJITO ROYAL	13€
MOJITO FRAISE	10€
MOJITO PASSION	10€
PUNCH PLANTEUR	10€
PINA COLADA	10€
CAIPIRINHA	9€
CAIPIRINHA (Fraise Passion)	10€
Ti'punch	9€
SPRITZ LILLET BLANC	10€
SPRITZ Original	10€
SPRITZ ITALIEN Limoncello	10€
LILLET TONIC BLANC	9€
LILLET TONIC ROSE	9€
AMERICANO	10€
GIN TONIC	10€
COCKTAIL Balthazar	12€
VIRGIN MOJITO (fraise passion)	8€
VIRGIN PINACOLADA	8€
VIRGIN Balthazar	8€

SPIRITUEUX

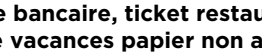
WHISKY CLAN CAMPBELL	8€
WHISKY ABERLOUR 10 ANS	10€
JACK DANIELS	10€
CHIVAS 12 ANS	10€
VODKA	9€
GIN	9€
RHUM	10€
ARMAGNAC 10 ANS	10€
COGNAC VSOP	10€
COGNAC XO	13€
MENTHE PASTILLE	7€
GET 27	7€
BAILEYS	7€
LIMONCELLO	7€

SOFTS

COCA / COCA ZERO	5€
TONIC LONDON	5€
ORANGINA	5€
FUZE TEA	5€
PERRIER	5€
LIMONADE Lorina bouteille	5€
JUS DE FRUITS	5€
Pommes, Ace, Orange, Tomate, Ananas	
SIROP	
grenadine, menthe, fraise, citron, pêche	4€

Café | MALONGO

ESPRESSO OU DECA	2,50€
DOUBLE CAFE	4,50€
VIENNOIS CAPPUCCINO	5,00€
THÉ INFUSION	3,50€
Camomille, verveine, tilleul	
Thé noir, Thé vert, Thé vert menthe	
IRISH COFFEE	
FRENCH OU JAMAICAN	9€



Prix nets en euros -
chèque bancaire, ticket restaurant et
chèque vacances papier non acceptés