

FORMULE DU MIDI

SEMAINE DU MARDI AU SAMEDI

VOUS POUVEZ VOUS FAIRE PLAISIR AVEC

2 PLATS POUR 19€

OU

3 PLATS POUR 21€

FORMULE

NOVA

Midi et Soir

BOUDIN NOIR SUR SON CRUMBLE AUX POMMES

sur une crème de gorgonzola

MIMOSA LOVE

création Nova Lova

PAVÉ DE BOEUF D'AUBRAC

ECHALOTES CONFITES

SPAGHETTI VONGOLE

Palourdes au vin blanc en persillade,

TIRAMISU À LA MANDARINE

BRIOCHE PERDUE À LA GLACE VANILLE

30€

MENU POUR LES PETITS 10€

moins de 12 ans

- PINSA ROMANA REINE

- MINI BURGER NOVA LOVA & FRITES

Glace vanille chantilly

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

|                                                                                                                              |     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <div><div>NOVA LOVA</div><div>le restaurant by Balthazar</div></div>                                                         |     |
| <div><div></div><div>ENTRÉES</div></div>                                                                                     |     |
| BOUDIN NOIR SUR SON CRUMBLE AUX POMMES<br>CRÈME DE GORGONZOLA                                                                | 10€ |
| MIMOSA LOVE<br>création Nova Lova                                                                                            | 10€ |
| CHIPIRONS SNACKÉS CRÈME DE POIS CITRONNÉE                                                                                    | 12€ |
| CANNELÉ DE FOIE GRAS<br>création Nova Lova                                                                                   | 14€ |
| <div><div></div><div>POISSONS</div><div>Accompagnement au choix Frites   Gratin Dauphinois   Spaghetti   Légumes</div></div> |     |
| CHIPIRONS CRÈME DE POIVRONS ECLATS DE SERRANO                                                                                | 20€ |
| GAMBAS À LA CRÈME DE LARD CHIPS DE SERRANO                                                                                   | 22€ |
| GROSSES SAINT JACQUES À LA PLANCHA<br>FONDUE DE POIREAUX AU BEURRE BLANC                                                     | 22€ |
| SPAGHETTI VONGOLE<br>Palourdes au vin blanc en persillade,                                                                   | 20€ |
| FILET DE ST PIERRE SAUCE VIERGE                                                                                              | 25€ |
| <div><div></div><div>VIANDES</div><div>Accompagnement au choix Frites   Gratin Dauphinois   Spaghetti   Légumes</div></div>  |     |
| RAVIOLES AUX CÈPES ET FOIE GRAS PÔLÉ<br>Sauce foie gras, magret de canard fumé                                               | 22€ |
| PAVÉ DE BOEUF 200gr Aubrac ÉCHALOTES CONFITES                                                                                | 22€ |
| TOURNEDOS ROSSINI 200gr Aubrac<br>Foie poêlé et sauce foie gras                                                              | 28€ |
| MAGRET DE CANARD FAÇON SALTIMBOCCA                                                                                           | 22€ |
| MAGRET DE CANARD ROSSINI<br>Foie poêlé et sauce foie gras                                                                    | 28€ |
| TOURNEDOS DE VEAU FAÇON SALTIMBOCCA                                                                                          | 22€ |
| BURGER CHEESE<br>boeuf charolais   bacon grillé<br>cheddar   tomate<br>Accompagné de frites                                  | 17€ |

Vous pouvez prendre une Pinsa Romana à partager

PINSA ROMANA

La Pinsa Romana : un petit bijou romain...  
Inspirée des pains plats rustiques que les anciens Romains étiraient à la main (d'où son nom venant du latin pinsere : presser, allonger), la pinsa telle qu'on la connaît aujourd'hui est née en 2001 grâce à l'ingéniosité de Corrado Di Marco, un passionné romain issu d'une longue lignée de boulangers.  
Après des années de recherche sur les farines et les fermentations longues, il a créé cette pâte révolutionnaire : un mélange unique de farines de blé, riz et soja, ultra-hydratée, légère, croustillante dehors et nuageuse dedans... bien plus digeste et gourmande que la pizza classique !

MARGHERITA

TOMATE PELÉE | MOZZARELLA | BASILIC

13€

REINE

TOMATE PELÉE | MOZZARELLA | JAMBON | PARMESAN

14€

VÉGÉTARIENNE

TOMATE PELÉE | PETTS LÉGUMES | CHAMPIGNONS | MOZZARELLA

14€

BIQUETTE

CRÈME FRAÎCHE ÉPAISSE | CHÈVRE | MIEL | BASILIC

15€

QUATRO

CRÈME FRAICHE ÉPAÎSSE | MOZZARELLA | GORGONZOLA | PARMESAN | CHÈVRE

15€

PISTACCHIO

BURRATA | PISTACHE | MORTADELLE | PESTO

16€

LANDAISE

MAGRET FUMÉ | POMMES | FOIE GRAS | GÉSIERS DE CANARD | NOIX

17€

SALADES

SALADE LANDAISE

(Foie gras | tomates | gésiers de canard | magret fumé | noix )

17€

SALADE CÉSAR

(Poulet | tomates | oeuf poché | croûtons | sauce César )

14€

DESSERTS

CRÉATION CITRON DE SICILE

8€

TIRAMISU À LA MANDARINE

8€

CRÉATION CHOCOLAT

8€

BRIOCHE PERDUE À LA GLACE VANILLE

7€