

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 BIÈRE 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 Nova	12€
VIRGIN MOJITO (fraise passion)	8€
VIRGIN PINACOLADA	8€
VIRGIN Nova	8€

SPIRITUEUX

WHISKY BALLANTINE'S	8€
WHISKY ABERLOUR 10 ANS	10€
CHIVAS 12 ANS	10€
VODKA ABSOLUT	9€
GIN BOMBAY	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	4€
grenadine, menthe, fraise, citron, pêche	

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 JAMAÏCAN	9€
--------------------	----

LA CAVE

SELECTION DE BLANC

	VERRE	BOUTEILLE
CÔTE DE GASCOGNE UBY N°3	5,00€	25,00€
CÔTE DE GASCOGNE UBY N°4	5,50€	27,00€
GRAVES Château Clauzots		30,00€
CHABLIS Damppt Frères vieilles vignes	8,00€	40,00€
SICILE Luma Grillio	5,00€	25,00€

SELECTION DE ROSE

	VERRE	BOUTEILLE
CORSE Terra Vecchia	6,00€	30,00€
TOSCANE Borgobruno	5,00€	25,00€

SELECTION DE ROUGE

	VERRE	BOUTEILLE
Graves Château Ludeman les Cèdres	5,50€	28,00€
MÉDOC Château Les Hauts de Tour Prignac		35,00€
PESSAC LÉOGNAN Château Coquillas	8,00€	40,00€
SAINT JULIEN Château Esprit de Gloria		60,00€
SAINT EMILION GRAND CRU Château La Croix Meunier		45,00€
POUILLES Lupo Meraviglia		30,00€

SELECTION DE CHAMPAGNE

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

EAUX MINÉRALES

6€

SAN PELLEGRINO eau gazeuse de Lombardie
ACQUA PANNA eau plate de Toscane

NOVA

le restaurant by Balthazar

LOVA



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

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

Crevettes sautées
sur une crème de pois parmesan

Ravioles aux truffes
crème de parmesan basilic

Pièce de boeuf échalotes confites
accompagnée de frites maison

Pavé de saumon sauce à l'oseille
accompagné de petits légumes

Création citron de Sicile

Tiramisu au caramel
éclats de chocolat

29€

MENU POUR LES PETITS 12€
moins de 12 ans

- **PIZZA ROMANA REINE**
- **MINI BURGER NOVA LOVA & FRITES**
Glace vanille chantilly
choix au verre (Coca, jus d'orange, limonade, sirop)

NOVA LOVA

le restaurant by Balhazar

ENTRÉES

CREVETTES SAUTEES CREME DE LARD ECLATS DE SERRANO 11€

OEUF POCHE SUR CRÈME D'ASPERGES 11€

CHIPIRONS SNACKÉS CRÈME DE POIS CITRONNÉE 13€

CANNELÉ DE FOIE GRAS 15€
création Nova Lova

POISSONS
Accompagnement au choix Frites | Gratin Dauphinois | Spaghetti | Petits Légumes

CHIPIRONS CRÈME DE POIVRONS ECLATS DE SERRANO 21€

GAMBAS À LA CRÈME DE LARD CHIPS DE SERRANO 23€

GROSSES SAINT JACQUES À LA PLANCHA 23€
FONDUE DE POIREAUX AU BEURRE BLANC

SPAGHETTI VONGOLE 22€
Palourdes au vin blanc en persillade,

PAVE DE SAUMON SAUCE A L'OSEILLE 25€

VIANDES
Accompagnement au choix Frites | Gratin Dauphinois | Spaghetti | Petits Légumes

RAVIOLES AUX CÈPES ET FOIE GRAS PÔLÉ 22€
Sauce foie gras, magret de canard fumé

PAVÉ DE BOEUF 200gr Aubrac ÉCHALOTES CONFITES 23€

TOURNEDOS ROSSINI 200gr Aubrac 28€
Foie poêlé et sauce foie gras

MAGRET DE CANARD FAÇON SALTIMBOCCA 23€

MAGRET DE CANARD ROSSINI 28€
Foie poêlé et sauce foie gras

TOURNEDOS DE VEAU FAÇON SALTIMBOCCA 23€

BURGER CHEESE 18€
boeuf charolais | bacon grillé
cheddar | tomate
Accompagné de frites

Vous pouvez prendre une Pizza Romana à partager

PIZZA ROMANA

La Pizza 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 13€
TOMATE PELÉE | MOZZARELLA | BASILIC

REINE 14€
TOMATE PELÉE | MOZZARELLA | JAMBON | PARMESAN

VÉGÉTARIENNE 14€
TOMATE PELÉE | PETTS LÉGUMES | CHAMPIGNONS | MOZZARELLA

BIQUETTE 16€
CRÈME FRAÎCHE ÉPAISSE | CHÈVRE | MIEL | BASILIC

QUATRO 16€
CRÈME FRAICHE ÉPAISSE | MOZZARELLA | GORGONZOLA | PARMESAN | CHÈVRE

PISTACCHIO 17€
BURRATA | PISTACHE | MORTADELLE | PESTO

LANDAISE 18€
MAGRET FUMÉ | POMMES | FOIE GRAS | GÉSIEERS DE CANARD | NOIX

SALADES

SALADE LANDAISE 18€
(Foie gras | tomates | gésiers de canard | magret fumé | noix)

SALADE CÉSAR 15€
(Poulet | tomates | oeuf poché | croûtons | sauce César)

DESSERTS

CRÉATION CITRON DE SICILE 9€

TIRAMISU AU CAMEL 9€

CRÉATION CHOCOLAT 9€

BRIOCHE PERDUE À LA GLACE VANILLE 8€