

# LE PAVILLON DES IBIS

ENTRÉE-PLAT 39€  
PLAT-DESSERT 35€  
ENTRÉE-PLAT-DESSERT 49€

## LES ENTRÉES 15€

Tataki de saumon, vinaigrette den miso, algues wakame  
Persillade de champignons de saison, le bouillon émulsionné  
Calamar en chapelure de cacahuètes, chantilly yuzu, sel de citron  
Terrine de Foie-gras maison, brioche toastée, chutney de fruits de saison +8€  
Carpaccio de bœuf Charolais, façon « Vitello tonnato »

## LES PLATS 26€

Saumon en croûte de champignons, vinaigrette d'herbes, purée maison  
Dos de bar, émulsion au lait d'amande, quinoa grenade-cébette-orange  
Entrecôte Aberdeen Angus 280g, sauce au poivre de Penja, frites +8€  
Tagliatelle au pesto de pistache verte, parmesan affiné, citron jaune  
Suprême de pintade fermier, crème de morilles, gratin dauphinois au romarin

## LES DESSERTS 11 €

Eclair au café et son craquelin  
Croquant aux agrumes et son sablé Breton  
Entremet chocolat caramel onctueux, riz soufflé  
Nougat glacé aux fruits secs et clémentine  
Crumble aux prunes, chantilly mascarpone

## Menu enfant jusqu'à 11 ans 16€

### Plat

Tenders de volaille, frites ou légumes  
ou  
Poisson du jour, frites ou légumes

### Dessert

Glace au choix ou moelleux au chocolat

### BOISSONS SOFT

Coca Cola / Coca Zero / Ice Tea Pêche / Orangina 33cl	6€
Limonade artisanal 25cl	6€
Tonic Mediterranean Fever Three Orangina / Tonic Indian Fever Three 25cl	6€
Jus Artisanal Alain Millat: Orange/ Fraise/Pomme/Pêche/Tomate/Raisin/Pamplemousse 33cl	8€
Sirop à l'eau : Grenadine/Fraise/Menthe/Pêche/Citron	4€
Eaux plates: Saint Georges 1l / Evian 1l / Evian Demi 50cl	6€/7€/5€
Eaux pétillantes: Chatellon 75cl / St Geron 75cl / Perrier demi 33cl	8€/8€/5€
Café Espresso / Double Espresso / Thé - Infusion	4€/6€/6€

### APÉRITIFS

Porto Rouge ou Porto Blanc 6cl / Grey Goose Vodka 4cl / Gin Bombay Sapphire 4cl	7€/9€/9€
Crystal Head Vodka 4cl / Suze 6cl / Martini Blanc ou Rouge 6cl / Campari 6cl	11€/7€/7€/8€
Rhum Cuba 4cl / Pastis 3cl / Ricard 3cl	7€
Kir 10cl / Kir royal 10cl	9€/14€
Bières: Heineken 33cl / Terrano Blonde 33 cl	7€
Vins au verre 12cl: Rouge et Blanc / Rosé (Sélection du moment)	10€/11€

### CHAMPAGNE 12cl

Champagne brut / rosé selon arrivage	14€/16€
SAINT GERMAIN ROYAL : Liqueur St-Germain, Champagne	16€

### WHISKY 4cl

JACK DANIELS / GLENFIDDICH / NIKKA	12€
KLICHOMAN single malt Scotch 12 ans	16€

### DIGESTIFS 4cl

Amaretto / Grand Marnier / Get 27 / Bailays / Limoncello / Chartreuse	9€
Cognac Hennessy	16€
Cognac Remi Martin Fine Champagne	14€
Armagnac 20 ans	19€
Eau de vie: Poire Williams / Prune	10€

### COCKTAILS 14cl 14€

AMERICANO : Campari, Martini Rouge et Blanc, Noilly Prat, Eau gazeuse (10cl)  
APEROL SPRITZ : Aperol, Prosecco, Eau gazeuse  
MOSCOW MULE: Vodka, Ginger beer et jus de citron vert  
GRAND BAY: Rhum blanc et brun, Coco, Orange, Ananas, Grenadine, Curaçao Bleu

### COCKTAIL (Sans Alcool) 14cl 10€

FRUIT PUNCH: Jus de Pêche, Pomme, Ananas, Sirop de Grenadine