

LE PAVILLON DES IBIS

ENTRÉE-PLAT 39€

PLAT-DESSERT 35€

ENTRÉE-PLAT-DESSERT 49€

MENU DU JOUR DU MARDI AU VENDREDI*

(UNIQUEMENT LE MIDI, HORS JOURS FERIES)

ENTRÉE-PLAT OU PLAT DESSERT 29€

ENTRÉE-PLAT-DESSERT 35€

LES ENTRÉES 15€

Tourte de canard, magret fumé, cèpes et sauce porto
Foie gras, compotée de clémentine oignon et brioche toastée +8€
Tartare de daurade, copeaux de choux fleurs et huile de combawa
Crèmeux de cèpes, œuf poché et émulsion parmesan
Nems de poulet et sa vinaigrette vietnamienne
Saumon fumé, chantilly yuzu et blinis
Entrée du jour

LES PLATS 26€

Côte de veau T-bone, poêlée de champignons à la crème et sa purée croustillante
Filet de boeuf, sauce périgourdine et frites maison +8€
Filet de daurade en papillote et sa purée de patates douces
Turbot rôti, légumes d'antan et émulsion coque +8€
Volaille fermière, sauce suprême et légumes pot au feu
Fricassée de légumes, émulsion pamplemousse et poivre timut
Plat du jour

LES DESSERTS 11 €

Baba bouchon et son rhum
Carpaccio ananas et son émulsion lait de coco
Entremet des Ibis chocolat orange
Profiterole et ses choux craquelin
Tarte citron et son nuage de meringue italienne
Assortiment de fromages
Dessert du jour

PRIX NETS EN EUROS, TAXES ET SERVICES COMPRIS

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 Il / Evian Il / 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