

LE PAVILLON DES IBIS

LES ENTRÉES 15€

Asperges blanches, sauce hollandaise
Gaspacho jaune, melon vert, tomate ananas et vinaigre de mangues
Foie gras, chutney de figues et brioche toastée +8€
Tartare de daurade à l'huile de combawa
Nems de poulet et sa vinaigrette vietnamienne
Saumon fumé, chantilly yuzu et blinis
Entrée du jour

LES PLATS 26€

Côte de veau T-bone, fond de veau citron, asperges vertes et champignons
Entrecôte Aberdeen Angus 280g, sauce béarnaise et ses frites maison +8€
Filet de daurade en papillote, marinade lait de coco-citron vert, carottes confites au miel
Turbot rôti, ail des ours, edamame, fèves de petit pois et émulsion wakamé 8€
Volaille fermière, sauce morilles et gratin dauphinois
Penne alla puttanesco et burrata
Salade de gambas, agrumes, avocat et vinaigrette calamansi
Plat du jour

LES DESSERTS 11 €

Baba bouchon et son rhum
Carpaccio ananas et son émulsion lait de coco
Dôme chocolat framboise
Profiterole et ses choux craquelin
Crumble rhubarbe
Choux, framboise, fleur d'oranger, citron
(possibilité d'emporter des coffrets de 6, 9 ou 12)
Assortiment de fromages
Dessert du jour

MENU DES IBIS

Entrée-Plat 39€ ou Plat-Dessert 35€
Entrée-Plat-Dessert 49€

MENU DU JOUR

(Uniquement le midi, hors jours fériés et week-end)
Entrée-Plat ou Plat-Dessert 29€
Entrée-Plat-Dessert 35€

Menu enfant jusqu'à 12 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: Chatellidon 75cl / St Geron 75cl / Perrier demi 33cl	8€/8€/5€
Café Expresso / Double Expresso / 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