

ibis kitchen

ENTRÉES

SOUPE DE POISSONS Croûtons, rouille, fromage râpé	7.00
GASPACHO ANDALOU Tranche de pain, tomates écrasées, jambon cru	7.00
SALADE DE LENTILLES VERTES DU PUY-EN-VELAY Fromage bleu d'Auvergne, truite fumée	7.50
ARDOISE DE CHARCUTERIES DE PAYS	7.50
MELON À L'Auvergnate Jambon cru de pays et condiments	8.00
TERRINE DE FOIE GRAS MAISON Confiture de figues, pain toasté	13.90

PLATS

BURGER LE VOURZAC Filet de Truite et truite fumée de Vourzac, sarassou Tomate, salade et frites maison	15.00
BURGER AUVERGNAT Foie gras maison, steak hâché, cantal, salade, sauce tartare Bacon, oignons rouges et frites maison	17.00
GRANDE SALADE CÉSAR Poulet émincé, parmesan, croûtons, salade romaine, sauce César maison	14.00
L'ENTRECÔTE LIMOUSINE SAUCE BÉARNAISE Bœuf origine Haute-Loire 180gr. et frites maison	18.00
FILET DE BROCHET SAUCE CÈPES Poêlée de légumes grillés	18.00
PAVÉ DE RUMSTEAK AUX GIROLLES Bœuf origine Haute-Loire 180gr. et frites maison	16.00
ESCALOPE DE VEAU AUVERGNATE Veau origine Haute-Loire 180gr. tomates, cantal, jambon cru pommes Anna, haricots verts	17.00

PLAT DU TERROIR

TRUITE DE VOURZAC FRAÎCHE À LA FOURME D'AMBERT Lentilles vertes du Puy-en-Velay	13.50
---	-------

ACCOMPAGNEMENTS

(à vous de choisir !)

Écrasé de pomme de terre / haricots verts / ratatouille du chef / riz basmati / frites maison / lentilles

SAUCES

Beurre blanc / Sauce roquefort / Sauce poivre vert / sauce béarnaise



Prix nets en euros. *Les poids indiqués sont avant cuisson et peuvent varier de plus ou moins 10%. Toutes nos viandes sont d'origine Française.

DESSERTS

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS Fromage bleu d'Auvergne, Tome de montagne, Brie	8.00
CRÈME RENVERSÉE AU CARAMEL DE MORILLES	8.00
BABA AU RHUM	6.50
FROMAGE BLANC GOURMAND Fromage blanc coulis de fruits rouges, madeleine pur beurre, extra fruits muesli	6.50
VELOURS AU CHOCOLAT MAISON Crème anglaise	6.50
CRÈME BRÛLÉE	7.00
CAFÉ OU THÉ GOURMAND Café ou thé, assortiments de mignardises, crème glacée	8.00

GLACES

SOUFFLÉ GLACÉ VERVEINE DU VELAY (produit régional)	7.90
TROU VELLAVE ET SA TUILE À LA FARINE DE LENTILLES Crème glacée verveine, alcool de verveine, tuile aux lentilles	6.50
COUPE 3 BOULES AU CHOIX Crème glacée vanille, fraise, chocolat, café, verveine, coco, caramel Sorbet mangue, passion, cassis, citron	6.00
CAFÉ OU CHOCOLAT LIÉGEOIS Crème glacée café ou chocolat, crème glacée vanille, Sauce chocolat ou sauce café, crème fouettée	8.00
COUPE SAINT-LAURENT Crème glacée vanille, salade de fruits, coulis de fruits rouges, crème fouettée	6.50
COUPE ARDÉCHOISE Crème glacée vanille, crème de marron, meringue croquante, crème fouettée	7.50
COUPE BRETONNE Crème glacée caramel, crème glacée vanille, sablé, crème fouettée	6.50



Prix nets en euros. Nous nous engageons à promouvoir une alimentation équilibrée et à favoriser les achats responsables. Parce que chaque geste compte, notre restaurant agit pour une hospitalité positive.

CARTE DES VINS ET BOISSONS

VINS BLANCS

	15 cl	75 cl
IGP Pays d'Oc - 2017 Marius Vermentino by Michel Chapoutier	4.50	19.00
Petit Chablis AOC - 2018 Seigneurie de la Magdeleine «Le Grand Classique»	4.90	28.00
Mouton Cadet - 2018 Baron Philippe de Rothschild - Bordeaux Sauvignon AOC	5.00	22.00

VINS ROSÉS

	15 cl	75 cl
IGP Méditerranée - 2019 La Demoiselle sans gêne BIO	3.50	20.00
Côtes de Provence AOC Cap au Large	5.00	22.00

VINS ROUGES

	15 cl	75 cl
Mouton Cadet - 2016 Baron Philippe de Rothschild - AOP Bordeaux	6.00	28.00
Chinon AOC JM. Raffault - 2018 Les Lutinières	5.00	22.00
Cévennes AOC - 2018 Climat Cévenol BIO	4.20	19.00
Haut-Médoc AOC - 2014 Victoria II	5.10	24.00

PICHETS

	25 cl	50 cl
IGP Pays d'Oc - Blanc Chardonnay	5.80	9.80
IGP Pays des Bouches du Rhône - Rouge Merlot	5.80	9.80
IGP Gard - Rosé	5.80	9.80

CHAMPAGNE

	12 cl	50 cl	75 cl
Champagne brut Pommery Royal	8.00	25.00	48.00

APÉRITIFS

Apérol Spritz	5.00	15 cl
Cocktail Green Cadet Mouton Cadet Baron Philippe de Rothschild AOP Bordeaux Sauvignon Blanc	6.50	15 cl
Blanc cassis, mûre, pêche Mouton Cadet Baron Philippe de Rothschild AOP Bordeaux Sauvignon	4.50	12 cl
Cocktail Campari Tonic Campari, soda Tonic, citron vert	5.00	12 cl
Whisky William Lawson	6.20	4 cl
Whisky Aberlour Pure Single Malt	7.50	4 cl
Bourbon Four Roses	6.50	4 cl
Whisky Japonais Tokinoka	8.50	4 cl
Ricard	3.90	2 cl
Gin Gibson's	6.20	4 cl
Vodka Absolut	6.50	4 cl
Porto Sandeman Ruby	4.90	4 cl
Martini Rosso ou Bianco	4.90	5 cl
Rhum Havana Club 3 ans d'âge	5.90	4 cl

BIÈRE PRESSION

1664	3.90	25 cl	4.60	33 cl	6.00	50 cl
------	------	--------------	------	--------------	------	--------------

DIGESTIFS

Get 27	5.80	4 cl
Calvados Drouin 5 ans d'âge	6.80	4 cl
Cognac Courvoisier VSOP Fine Champagne	7.00	4 cl
Baileys Irish Cream	6.60	4 cl
Rhum Vieux Carte Noire Dillon	6.20	4 cl

BOISSONS FRAÎCHES

Évian	3.50	50 cl	4.50	100 cl
Badoit	3.50	50 cl	4.50	100 cl
Sprite			4.10	33 cl
Perrier			4.10	33 cl
Orangina			4.10	25 cl
Coca-Cola, Light, Zero			4.10	33 cl
Schweppes Indian Tonic			4.10	25 cl
Schweppes Agrum'			4.10	25 cl
Jus de tomate Granini			4.10	25 cl
Jus et nectars de fruits Granini			4.10	25 cl
Fuze Tea pêche			4.10	25 cl
Fanta			4.10	33 cl
Finley pamplemousse & orange sanguine			4.10	20 cl

BIÈRES BOUTEILLES

Carlsberg	5.20	33 cl
Grimbergen	5.20	33 cl
Blonde, blanche ou rouge		
Tourtel Twist citron Sans alcool	4.10	27.5 cl

BOISSONS CHAUDES

Café expresso	2.00
Café Décaféiné	2.00
Double expresso	3.00
Boisson chocolatée	2.50
Thé	2.50
Infusion	2.50