

# ibis kitchen

## ENTRÉES

<b>SOUPE DE POISSONS</b> Croûtons, rouille, fromage râpé	9.00
<b>SALADE NIÇOISE</b> Tomates, thon, haricots verts, œuf dur, anchois	7.00
<b>SALADE DE LENTILLES VERTES DU PUY-EN-VELAY</b> Fromage bleu d'Auvergne, truite fumée	7.50
<b>ARDOISE DE CHARCUTERIE</b>	7.50
<b>MELON À L'Auvergnate (en saison)</b> 1/2 melon, jambon cru de pays	8.00
<b>TERRINE DE CAMPAGNE MAISON</b> Condiments	7.00

## PLATS

<b>BURGER LE VOURZAC</b> Filet de Truite et truite fumée de Vourzac, sarassou, Tomate, salade et frites maison	16.00
<b>BURGER AUVERGNAT</b> Confit d'oignons, steak haché, cantal, sauce barbecue, sauce béarnaise, Cornichons, salade verte et frites maison	17.00
<b>BURGER VÉGÉTARIEN</b> Steak veggie, cantal, sauce tzatziki, sauce tartare, salade verte	15.00
<b>GRANDE SALADE CÉSAR</b> Poulet émincé, parmesan, croûtons, salade romaine, sauce César maison	14.00
<b>L'ENTRECÔTE LIMOUSINE MAÎTRE D'HÔTEL</b> Bœuf origine Haute-Loire 250gr.* - Frites maison	18.00
<b>BROCHETTE DE BŒUF XXL</b> Bœuf origine Haute-Loire 250gr.* - Frites maison	18.00
<b>LE POISSON FRAIS, SELON ARRIVAGE</b>	18.00
<b>PASTA FRAÎCHES</b> aux légumes ou carbonara	13.00
<b>MIX GRILL</b> agneau · volaille · chipolatas · bacon Viande origine Haute-Loire 250 gr. - Frites maison	17.00
<b>ESCALOPE DE VEAU AUVERGNATE</b> Veau origine Haute-Loire 180 gr. - Cantal, jambon cru, Pommes Anna, tomates parmesanes	17.00

## PLAT DU TERROIR

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

## ACCOMPAGNEMENTS

pommes Anna / haricots verts / riz basmati  
ratatouille du chef / frites maison / lentilles

## &

## SAUCES AU CHOIX

beurre blanc / sauce tartare / sauce béarnaise  
sauce poivre vert / sauce roquefort

## DESSERTS

<b>SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS</b> Fromage bleu d'Auvergne, Tome de montagne, Brie	8.00
<b>BABA AU RHUM</b>	6.50
<b>LE MYRTILLAIS DU CHEF (spécialité maison)</b>	8.00
<b>FROMAGE BLANC GOURMAND</b> Fromage blanc, coulis de fruits rouges, madeleine pur beurre, extra fruits muesli	6.50
<b>MCELLEUX AU CHOCOLAT TIÈDE</b> Crème anglaise	6.50
<b>CRÈME BRÛLÉE</b>	6.50
<b>CAFÉ OU THÉ GOURMAND</b> Café ou thé, assortiments de mignardises, crème glacée	8.00

## GLACES

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

## RETROUVEZ NOS SUGGESTIONS DU MOMENT SUR NOTRE ARDOISE !

## VINS BLANCS

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

## VINS ROSÉS

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

## VINS ROUGES

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

## PICHETS

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

## CHAMPAGNE

	12 cl	50 cl	75 cl
<b>Champagne brut</b> Pommery Royal	8.00	25.00	48.00

## APÉRITIFS

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

## BIÈRE PRESSION

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

## DIGESTIFS

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

## BOISSONS FRAÎCHES

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

## BIÈRES BOUTEILLES

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

## BOISSONS CHAUDES

<b>Café expresso</b>	2.00
<b>Café Décaféiné</b>	2.00
<b>Double expresso</b>	3.00
<b>Boisson chocolatée</b>	2.50
<b>Thé</b>	2.50
<b>Infusion</b>	2.50

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



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.



Prix nets en euros. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.