



ibis kitchen

LA CARTE

ibis

Ibis Avignon Sud

Automne 2021

ENTRÉES

Velouté de potiron aux châtaignes 6.50 €

Servie avec une pointe de crème fraîche

Tartare de saumon aux lentilles, noix et endives 6.50 €

Salade de chèvre chaud 6.50 €

Salade verte aux noix et toast gratinés de chèvre frais

Entrée du moment 6.50 €

Consulter notre ardoise

A PARTAGER

Planche mixte 15.00 €

Charcuteries et fromages affinés

PLATS

Toutes nos viandes de bœuf sont d'origine française

Poulet au curry "maison" 14.50 €

Aiguillettes de poulet accompagnées d'une sauce curry rouge légèrement épicée, conseillé accompagné de riz

Gratin de saumon et tortis à la bisque de homard 14.50 €

Carbonade flamande 15.00 €

Morceaux de paleron et de gites cuits longuement à la bière brune, conseillé accompagné de frites

Entrecôte grille 250 Grs* 16.50 €

Sauce et garniture au choix

Magret de canard rôti 16.50 €

Polenta crémeuse aux cèpes

Risotto de la mer 16.00 €

Risotto crémeux au parmesan, filets de rouget rôtis et crevettes

Plat du moment 14.50 €

Consulter notre ardoise

BURGER

Burger "le Classique" 14.50 €

Steak haché 180 Grs*, cheddar, sauce burger, accompagnement au choix

Burger "du moment" 15.00 €

Steak haché 180 Grs*, garniture, sauce et fromage choisis et préparés par notre chef.

Burger "Veggie" 14.50 €

Steak végétarien quinoa chili, cheddar en tranche, sauce burger

Prix nets en euros.

* Les poids indiqués sont avant cuisson et peuvent varier de plus ou moins 10 %.



ACCOMPAGNEMENTS

A VOUS DE CHOISIR !

Frites, haricots verts, riz blanc, salade verte et légumes du moment

SAUCES

Beurre blanc, poivre vert, barbecue

NOS FORMULES

Formule duo

Entrée du jour et plat du jour

Ou Plat du jour et dessert du jour.....17.90 €

Formule trio

Entrée du jour, plat du jour et dessert du jour.....22.90€

MENU ENFANTS 8.00€

Steak haché 150 Grs

Ou Nuggets de Poulet panés

Ou Burger "le classique"

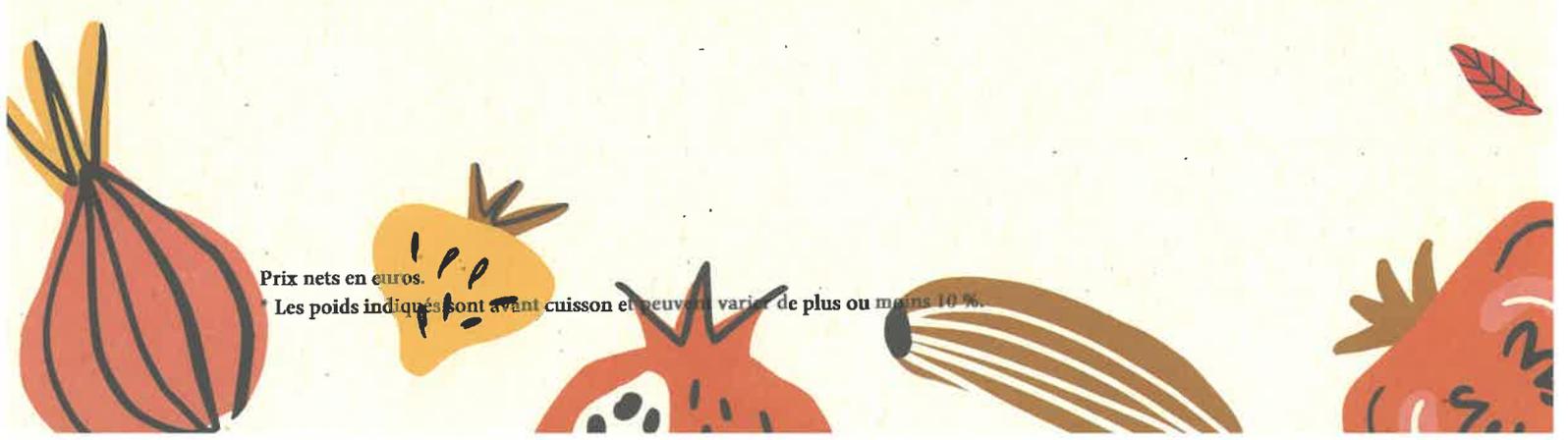
Coupe glacée 2 boules

Ou Yaourt nature ou aux fruits

Sirop à l'eau (fraise, grenadine, menthe, citron)

Prix nets en euros.

Les poids indiqués sont avant cuisson et peuvent varier de plus ou moins 10 %.



DESSERTS

Salade de fruits de saison 6.50 €

Boule de glace vanille

Gaufre liégeoise tiède 6.50 €

Boule de glace vanille et sauce chocolat

Brownie diabolique au chocolat 7.00 €

Boule de glace vanille et chantilly

Café ou thé gourmand 7.50 €

Expresso ou boisson chaude accompagné de 3 mignardises

Assiette de 3 fromages affinés 7.50 €

Petite salade aux noix

Dessert du jour 6.00 €

N'hésitez pas à consulter notre ardoise

GLACES

Coupe 3 boules 6.00 €

Parfums : vanille, chocolat, café, fraise, ...

Café liégeois 6.50 €

2 boules café, 1 vanille, sauce café et chantilly

Chocolat liégeois 6.50 €

2 boules chocolat, 1 vanille, sauce chocolat et chantilly

Caramel liégeois 6.50 €

3 boules caramel, sauce caramel et chantilly

Coupe exotique 6.50 €

Sorbet mangue, fruit de la passion et ananas, coulis de mangue, chantilly

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. Toutes nos viandes sont d'origine Française.

ACTING
MEMBER

