



**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

