

I WANT
IT ALL*

* Je veux tout



**Bar &
petites faims**

.....

Entrée en matière

Introduction

.....

Assiette de charcuterie / **7 €**

Soupe du jour / **6 €**

Par ici la suite

Over here

.....

Gratin de coquille et jambon* / **9 €**

Maxi croque-monsieur au Comté* / **9 €**

Lasagne à la bolognaise bio* / **12 €**

Derniers plaisirs

Last pleasures

.....

Moelleux au chocolat* / **6 €**

Salade de fruits / **4 €**

Fromage blanc, coulis fruits rouge / **3 €**

Le bar est ouvert

The bar is open

Le champagne / *Champagne*

Champagne Nicolas Feuillate / **39 €** (37,5 cl) / **59 €** (75 cl)

.....

Les apéritifs / *Aperitif*

Whisky Jack Daniel's / **8,50 €** (3 cl)

Ricard / **4,90 €** (3 cl)

Kir vin blanc / **4,90 €** (10 cl)

Vodka Poliakov / **6,90 €** (3 cl)

Martini Blanc ou Rouge / **6,90 €** (3 cl)

Rhum Saint James / **6,90 €** (3 cl) / Blanc ou Ambré

.....

Les bières pression / *Draught beers*

Affligem Abbaye / **4,50 €** (25 cl) / **5,50 €** (33 cl) / **6,90 €** (50 cl)

Picon bière / **4,90 €** (25 cl) / **5,90 €** (33 cl) / **7,10 €** (50 cl)

Panaché / **4,50 €** (25 cl) / **5,50 €** (33 cl) / **6,90 €** (50 cl)

Monaco / **4,50 €** (25 cl) / **5,50 €** (33 cl) / **6,90 €** (50 cl)

.....

Les bières bouteille / *Bottled beers*

Bière félicité / **5,90 €** (33 cl) / IPA, Blonde, Ambrée

Mort subite Kriek / **6,90 €** (33 cl)

Desperados / **6,90 €** (33 cl)

.....

Les boissons fraîches et gazeuses

Fresh and soft drinks

Carafe ou verre d'eau gratuit sur demande

Free carafe or glass of water on request

Vittel ou San Pellegrino / **4 €** (50 cl) / **5 €** (100 cl)

Perrier / **4,30 €** (33 cl)

Coca-Cola, Coca-Cola zéro, Coca-Cola Cherry / **4,5 €** (33 cl)

Fanta / **4,50 €** (25 cl)

Fuze Tea Pêche / **4,50 €** (25 cl)

Schweppes Indian Tonic, Schweppes Agrume / **4,50 €** (25 cl)

Jus de fruits Granini / **4,50 €** (25 cl)

Abricot, ananas, orange, pomme, fraise ou tomate

Tchin !

.....

Cheers!

Les vins en carafe

Rouge Vaucluse / **4,90 €** (12,5 cl) / **6,90 €** (25 cl) / **11,90 €** (50 cl)

Blanc Sauvignon / **4,90 €** (12,5 cl) / **6,90 €** (25 cl) / **11,90 €** (50 cl)

Rosé Les Cayolles Pays d'Oc / **4,90 €** (12,5 cl) / **6,90 €** (25 cl) / **11,90 €** (50 cl)

Les vins en bouteille

Rouge Bordeaux AOP Château Malbec / **26 €** (75 cl)

Blanc Petit Chablis AOC La Chablisienne / **32 €** (75 cl)

Rosé Côte Luberon AOC Marrenon / **22 €** (75 cl)

Les digestifs / *Liqueurs*

Get 27 / **5,90 €** (4 cl)

Poire William's / **5,90 €** (4 cl)

Baileys / **5,90 €** (4 cl)

Cognac Gauthier / **6,90 €** (3 cl)

.....

Les boissons chaudes / *Hot drinks*

Café expresso / **2,10 €**

Capuccino / **3 €**

Café au lait / **3 €**

Double expresso / **4 €**

Chocolat chaud / **3 €**

Thé / **3 €**

The Ibis logo, consisting of the word "ibis" in a lowercase, bold, sans-serif font, is centered on a dark red, square-shaped pillow with rounded corners. The pillow is set against a lighter red background that has a subtle gradient and a soft glow around the pillow.

ibis

Carafe ou verre d'eau gratuit sur demande.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

AOC - Appellation d'Origine Contrôlée / AOP - Appellation d'Origine Protégée /

IGP - Indication Géographique Protégée

Certains produits de nos recettes sont décongelés afin de garantir leur disponibilité 24h/24.

Certains produits de nos recettes sont congelés afin de préserver leurs saveurs tout au long de l'année.

BIO : Produits issus de l'agriculture biologique.

Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant.

Les plats « Faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

L'origine de nos viandes bovines est affichée au sein de ce restaurant.

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

Prix nets en euros - Tous nos prix sont en euros TTC service compris.