

The background features several large, textured brushstrokes in shades of light beige and grey. Interspersed among these are smaller, solid-colored shapes: two black, teardrop-like forms and three circular shapes in a muted orange-brown hue. The overall aesthetic is organic and artistic.


JONALU



JONALU

EAT SOME

MANGER UN BOUT -



ÉCHAUFFEMENT - WARM UP

Moza Mama	7
Tomates cerises, basilic	
Toast crabe avocat	9.5
Pain grillé, avocat, crabe	
Ceviche de daurade	11
Piment rouge et lait de coco	
Gravelax de saumon	10.5
Blinis, Gravelax de saumon, ricotta	
Rillettes de poissons - Pain grillé	9
Croutons, huile d'olive, à partager	

GRAND PLONGEON - DIVE IN

Hot red penne	11
Pesto rouge, herbes fraîches	
Club sandwich pastrami fromage	9.5
Pastrami, fromage	
Fried chicken	12
Coleslaw sauce bbq	
Caesar salade	13
Nori, pois chiches croustillants	
Boîte crémeuse	14
Fromage, vin, pomme de terre grenailles	

360°

Pink poke bowl	11
Riz, betterave, radis, saumon	
Veggie bowl	10.5
Falafels, boulgour, crudités	



DOUCEURS RÉCONFORTANTES - SWEET REWARDS

Moelleux chocolat	6
Moelleux fondant, boule de glace vanille	
Carpaccio d'ananas	6
Citron vert et coco	
Tarte au citron	6
Tartelette au citron	
Coupe Glacée	4
2 boules au choix	

**RÉGALEZ-VOUS
AUSSI SUR
FACEBOOK & INSTAGRAM !**

SIP A GLASS OF WINE

BOIRE UN VERRE DE VIN -



VINS BLANCS

	15 cl	25 cl	37,5 cl	75 cl
Savoie	5			21
Chardonnay - Edmond Jacquin & Fils				
Savoie	6			24
Roussette «Bergin» - Edmond Jacquin & Fils				
Languedoc - IGP Pays d'OC	6			24
Figure Libre Freestyle - Domaine Gayda				
Bourgogne	7			27
Saint-Véran Domaine Chavet - Michel Chavet				

VINS ROUGES

Languedoc - IGP Pays d'OC	6			24
En Passant - Domaine Gayda				
Savoie	7			27
Pinot «Bergin» - Edmond Jacquin & Fils				
Vallée du Rhône	7			27
Côtes du Rhône - Étienne Guigal				
Vallée du Rhône	8			32
Crozes-Hermitage la Petite Ruche - Michel Chapoutier				
Argentine	7			27
Cameleon Tupungato Malbec - Domaine Bousquet				

VINS ROSÉS

Languedoc - IGP Pays d'OC	7			27
Puech Haut Argali - Puech Haut				
Provence	8			30
M de Minuty - Famille Matton				

CHAMPAGNE

	12,5 cl	37,5 cl	75 cl
Champagne Mum Brut Cordon Rouge	12		60

DRINK SOME

BOIRE UN COUP-

BOISSONS FRAÎCHES ET GAZEUSES

carafé ou verre d'eau gratuit sur demande

	(50 cl)	(1 L)
Evian	3.5	4.5
Badoit	3.5	4.5
San Pellegrino	3.5	4.5
Perrier (33 cl)		3.5
Coca-Cola, Coca-Cola sans sucre (33 cl)		3.5
Sprite (33 cl)		3.5
Fanta Orange (33 cl)		3.5
Orangina (33 cl)		3.5
Schweppes Indian Tonic (33 cl)		3.5
Fuze Tea Pêche (33 cl)		3.5
Limonade (33 cl)		3.5
Redbull (25 cl)		4
Nectar de fruits Granini		4
Abricot, ananas, pamplemousse, multivitaminé		
Jus de fruits Granini		4
Orange, pomme, tomates		
Sirops		2.5
Voir détails au bar		

BOISSONS CHAUDES

Café Espresso		2
Double Espresso		3
Café Décaféiné		2
Boisson Chocolatée		3
Thé Voir détails au bar		3
Infusion Voir détails au bar		3

FEEL THE GOOD VIBES

SE SENTIR BIEN-

BIÈRES

BIÈRES PRESSION	25 cl	50 cl
Heineken	4	6
Brasserie des Cimes	5	7

BIÈRES BOUTEILLE

Heineken, Desperados, Edelweiss		5.5
Affligem		5.5
Bières Locales		6.5

COCKTAILS

Mojito		8
Caipirinha		8
Spritz		6.5
Margarita		8
Tequila Sunrise		8
Cosmopolitain		8

LES APÉRITIFS

Kir vin blanc cassis Cartron (12 cl)		6
Martini Blanc (5 cl)		4.5
Martini Rosso (5 cl)		4.5
Muscat		4.5
Porto rouge Graham's Fine Tawny (6 cl)		4.5
Americano		4.5
Pastis (4 cl)		5
Ricard (4 cl)		5
Whisky Balentine's (4 cl)		6
Whisky Jack Daniel (4 cl)		7
Whisky Aberlour 10 ans forest (4 cl) reserve single malt 40°		8
Whisky Lagavulin (4 cl)		9
Rhum Bacardi (4 cl)		6
Rhum Havana Club 3 ans (4 cl)		7
Rhum Don Papa (4 cl)		9
Rhum Diplomatico (4 cl)		9
Gin Gibson's (4 cl)		6
Gin Hendrick's (4 cl)		8
Vodka Absolut (4 cl)		6
Vodka Grey Goose (4 cl)		9
Tequila Patro Silver		6

DIGESTIFS

Get 27		6
Eau de Vie Poire Williams		8
Eau de Vie Framboise		8
Cognac Courvoisiers VSOP		9
Armagnac Château De Laubade VSOP		8
Genepi		7
Chartreuse verte		7
Chartreuse VSOP		12
Calvados Drouin		7
Baileys Irish Cream		6
Limoncello		6
Cointreau		7



Ibis s'engage à promouvoir une alimentation équilibrée et à favoriser les achats responsables. Parce que chaque geste compte, notre hôtel agit pour une hospitalité positive.

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

Toutes nos viandes sont d'origine française.

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