

T NIGHT

IS THE NIGHT *

* Ce soir, c'est LE soir



Bar & petites faims

.....

Sur le pouce 24h/24

*Selection of food & drinks
Available 24 hours a day*

Le bar est ouvert

.....

The bar is open

Le champagne / <i>Champagne</i>	<i>12cl</i>	<i>37,5cl</i>	<i>75cl</i>
Champagne Pommery Brut Royal	9	25	45

.....

Les apéritifs / *Aperitif*

Le blanc (12cL)	4
Ricard (2cL)	3.6
Pastis (2cL)	3.6
Martini Rosso ou Bianco (5cL)	4.5
Porto rouge Graham's Fine Tawny (6cL)	4.5
Vodka Absolut (4cL)	6.5
Gin Gibson's (4cL)	6
Whisky Aberlour 10 ans Forest Reserve single mal 40° (4cL)	7
Whisky J&B Rare (4cL)	6
Rhum Havana Club 3 Ans (4cL)	6.5

.....

Les bières pression

<i>Draught beers</i>	<i>25cl</i>	<i>50cl</i>
1664 Blonde	4	6

.....

Les bières bouteille/ *Bottled beers*

Carlsberg (33cL)	6
Grimbergen Blanche, Blonde, Rouge (33cL)	6
Petite Fripouille / Bière Bretonne (33cL)	6
1664 (33cL)	5
1664 sans alcool 0.0 (33cL)	5

.....

Les boissons fraîches et gazeuses

Fresh and soft drinks

Carafe ou verre d'eau gratuit sur demande <i>Free carafe or glass of water on request</i>	50cl	100cl
Evian	3.5	4.5
Badoit	3.5	4.5
Fanta orange (33cL)		4
Fuze Tea Pêche (25cL)		4
Perrier (33cL)		4
Schweppes Indian Tonic ou Agrum (25cL)		4
Sprite (33cL)		4
Orangina (25cL)		4
Coca-Cola, Coca-Cola sans sucre (33cL)		4
Jus de fruits Granini (25cL)		4
Orange, pomme, tomates		
Nectar de fruits Granini (25cL)		4
Abricot, ananas, pamplemousse, multi vitaminé		

Tchin !

.....

Cheers!

Les vins / Wines	15cl	25cl	37,5cl	75cl
Blancs / White				
IGP Pays d'Oc	6			28
Chardonnay Laroche Bio				
IGP Pays d'Oc				22
Marius Viognier "Carte postale"				
IGP Pays d'Oc		6		
Chardonnay Justin Verre Blanc				
Rosés / Rosé				
Côtes de Provence AOC	6			28
La Source Gabriel				
IGP Méditerranée				22
La Demoiselle Sans-Gêne bio				
IGP Pays d'Oc		6		
Cinsault Justin Verre				
Rouges / Red				
IGP Cévennes	6			19
Climat Cévenol bio				
Bordeaux AOP Mouton Cadet				28
Baron Philippe de Rothschild				
IGP Pays d'Oc			14	22
Pinot Noir Le Versant bio				
IGP Pays d'Oc		6		
IGP Pays d'Oc Malbec Justin Verre				

Les cocktails / Cocktails

L'Amer a boire	9
Gin Garden	9
Bombay Star Martini	9

.....

Les digestifs/ Liqueurs

Cognac Courvoisier VSOP (4cL)	7
Get 27 (4cL)	6
Calvados Drouin 5 ans d'âge (4cL)	7
Baileys Irish Cream (4cL)	6.5

.....

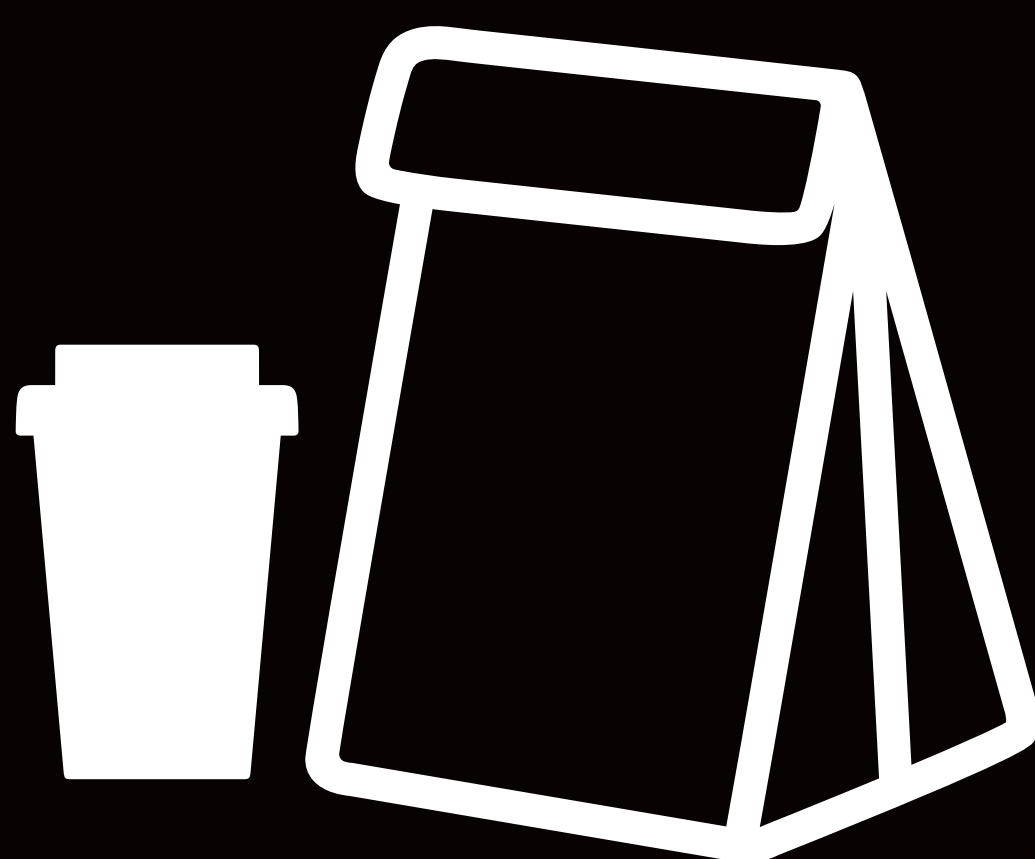
Les boissons chaudes / Hot drinks

Café expresso, déca	2
Double expresso	3
Boisson chocolatée	3
Café crème	3
Thé & infusion Palais des Thés - demandez nous notre sélection	3

En toute liberté

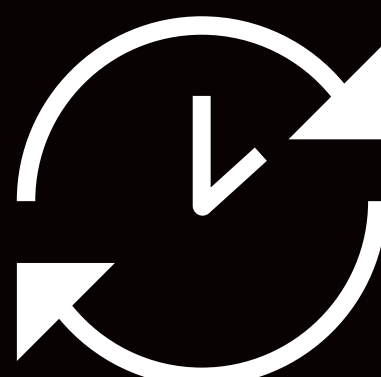
.....

Enjoy the way you like!



**Au bar ou à emporter
en chambre**

At the bar or to take in room



Grignoter !

Snacks!

.....

Petites sardines à l'huile d'olive

Small sardines in olive oil

7

Pâté Hénaff au sel de Guérande

Hénaff pâté with Guérande salt

6

Sélection de fromages affinés

Selection of aged cheeses

8

Se rassasier !

Get your fill!

.....

Mouliné de légumes <i>Vegetable soup</i>	6
Maxi croque-monsieur au Comté <i>Large Comté croque-monsieur</i>	10
Lasagnes à la bolognaise bio <i>Organic bolognese lasagna</i>	12
Gratin de coquillettes et jambon <i>Gratin of small pasta and ham</i>	12

Et craquer !

Indulge!

.....

Mousse au chocolat <i>Chocolate mousse</i>	5
Compotée de Poire "Bonne Maman" <i>Pear compote "Bonne Maman"</i>	4
Häagen-Dazs Vanille Macadamia (95 ml) <i>Häagen-Dazs Macadamia Nut Brittle Icecream (95 ml)</i>	5
Coulant tiède au chocolat bio, coulis de fruits rouges <i>Warm organic chocolate fondant, with a red berry coulis</i>	6
Yaourt nature ou aux fruits <i>Yoghurt, plain or with fruit</i>	3

Prix service compris 15% (ST)



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.
Tous nos prix sont en euros et TTC
All our prices are in euros and include VAT

* Certains produits de nos recettes sont décongelés afin de garantir leur disponibilité 24h/24.
We freeze some products to preserve their availability 24 hours a day.

A l'affiche aujourd'hui !

.....

Daily specials

LES SALADES | THE SALADS

Salade de hareng et ses pommes de terre • 13.00 €

Herring salad and potatoes

Salade Niçoise (thon, petits légumes, anchois) • 13.00 €

Niçoise salad (tuna, small vegetables, anchovy)

LES PLATS | THE DISHES

Boeuf Bourguignon • 13.00 €

Beef Bourguignon

Brandade aux 2 poissons • 13,00 €

Brandade with 2 fish

**Emietté de colin et merlu, crème citronnée et son riz
• 13.00 €**

Crumbled with 2 fish, lemon cream and rice

Lasagne Saumon Epinard • 13.00 €

Spinach Salmon Lasagna

Paella fruits de mer et merguez • 13.00 €

Paella seafood and merguez