

# IBLA

## Restaurant-Pizzeria



### BENVENUTI



---

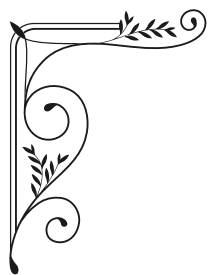
IBLA RESTAURANT

4 rue des minées, 44640 cheix-en-retz

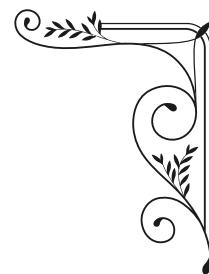
06 64 77 64 91

[www.iblarestaurant.fr](http://www.iblarestaurant.fr)

  #iblarestaurant



# BOISSONS



## SOFTS

## COCKTAILS

### ET APERITIFS

Eau plate Evian € 4,00  
75cl

Coca-cola € 3,80

Icetea € 3,20

Polara Orange € 4,20

Polara Orange rouge € 4,20

Polara Chinotto € 4,20

Polara Limonata € 4,20

Jus de pomme € 3,80

Jus d'orange € 3,80

Jus d'abricot € 3,80

Abatille € 4,00  
Eau pétillante, 50cl

Abatille € 7,00  
Eau pétillante, 1 lt

Gin Tonic € 8,00

Hendricks Gin, Tonic, citron

Aperol Spritz € 8,00

Aperol, Prosecco Brut, Eau gazeuse

Limoncello Spritz € 8,00

Limoncello, Prosecco Brut, Eau gazeuse

Negroni € 9,00

Gin, Campari, Vermouth

Americano € 8,00

Campari, Vermouth, Tonic

Moscow Mule € 8,00

Vodka, Ginger beer, jus de lime

Martini Blanc € 5,00

6cl

Martini Rouge € 5,00

6cl

Prosecco Brut € 6,00

Crodino Spritz € 5,00

(Cocktail sans alcool a l'orange)

Biere 0% BALADIN € 7,00

# ET POUR TERMINER...

## DESSERTS

Panna cotta au coulis  
de mangue et fraise € 7,50

Cannolo siciliano € 8,00

Specialite sicilienne. Pate  
croustillante, creme a la ricotte,  
agrumes, pepites de chocolat et  
pistache

Tiramisù € 7,50

Boule de glace € 2,80

Au choix : Vanille- Chocolat- Pistache-  
Citron-Fraise

## CAFE-THE

Espresso € 2,50

Café allongé € 3,00

Cappuccino € 4,00

Café latte € 4,00

Thé € 3,50

Infusion € 3,50

## DIGESTIFS

Limoncello € 5,50

Finocchietto € 5,50

✦ Cognac xo € 16,00

✦ Grappa riserva € 12,00  
10 ans

Amaro Jefferson € 6,00

## WHISKEY

✦ Lagavulin 16 ans € 12,5

✦ Lagavulin 8 ans € 10

✦ Dalmore 12 ans € 9

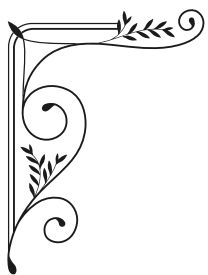
✦ Glenfiddich 15 ans € 10

✦ Ardbeg 10 ans € 10

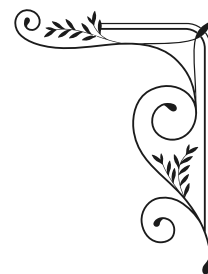
Nikka no age € 10

Hatozaki 12 anni € 8

✦ Sélection spéciale pour les palais les plus exigeants.



# VINS



## - ROSES -

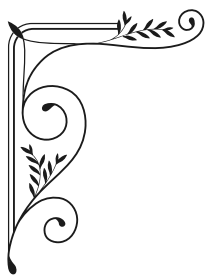
	VERRE 15CL	BOUTEILLE
CHIARETTO BARDOLINO (VENETIE) Corvina, Rondinella, Molinara	€ 5,00	€ 20,00
CERASUOLO D'ABRUZZO (ABRUZZES) 100% Montepulciano	€ 6,00	€ 28,00

## - BLANCS -

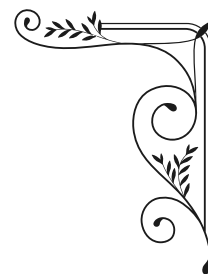
VERDICCHIO DI MATELICA DOC 2024 (MARCHES) 100% Verdicchio VIN BIO	€ 7,00	€ 33,00
PINOT GRIGIO DOC 2023 (FRIOUL) 100 % Pinot Gris	€ 5,00	€ 20,00
VERMENTINO DOC 2024 (SARDAIGNE) 100% Vermentino	€ 6,50	€ 29,00

## - ROUGES -

BARDOLINO DOC (VENETIE) Corvina 60%, Rondinella 20%, Corvinone 20%	€ 5,00	€ 20,00
MONTEPULCIANO CAELUS DOC 2024 (ABRUZZES) 100% Montepulciano	€ 6,00	€ 27,00
MONICA DI SARDEGNA DOC 2021 (SARDAIGNE ) 100% Cannonau		€ 34,00
Dolcetto d'alba 2024 (PIEMONTE) 100% Dolcetto		€ 46,00
SYRAH AQUILAE IGP 2021 ( SICILE ) 100% Syrah		€ 38,00
NERO D'AVOLA 2023 ( SICILE )  100% NERO D AVOLA		€ 42,00



# BIÈRES



**33CL**

**50 CL**

## BIRRA MORETTI -PRESSION-

€ 4,00

€ 7.00

Une bière blonde italienne fine, au corps rond et généreusement houblonné, caractérisée par l'utilisation d'une variété de houblon cultivé en Italie.

## BALLADIN ROCK'ROLL

Bière artisanale du Piémont. Les premières senteurs poivrées laissent place à des épices légères et à des notes de céréales, avec une harmonie équilibrée entre fraîcheur et chaleur.

€ 7,40

## BALLADIN POP

Bière artisanale du Piémont. Au nez, des notes immédiates de houblon et d'agrumes accompagnent de légères senteurs fruitées et de céréales en finale. En bouche, on retrouve le houblon avec sa pointe d'amertume, d'intensité moyenne, qui coule facilement en bouche, aidé en cela par les notes acides de la mandarine et de la bergamote.

€ 7,40

## BALLADIN IPA

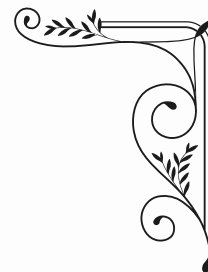
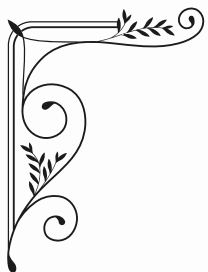
€ 7,40

Bière artisanale du Piémont. Remarquable bière IPA ambrée et italienne à découvrir d'urgence. Son nez est gorgé de notes fruitées et acidulées : mandarine, melon, mangue

## BALLADIN SUPER BITTER

€ 7,40

Bière artisanale du Piémont. Bière ambrée. Arômes fruités et chauds arrivent immédiatement au nez, se mêlant harmonieusement aux délicates notes herbacées et d'agrumes du houblon, que l'on retrouve également en bouche lors de la dégustation avec des notes de céréales qui s'affirment dès la première gorgée



# A PARTAGER POUR L'APÉRITIF

## SALUMI E FORMAGGI

€ 16,90

3 TYPES DE CHARCUTERIES  
ET  
3 TYPES DE FROMAGES ITALIEN  
SERVIE AVEC FOCACCIA MAISON

## BURRATA

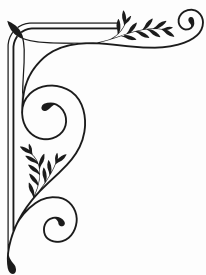
€ 13,90

BURRATA ENTIERE , SERVIE AVEC OLIVES DE  
CERIGNOLA, TOMATES CERISES SEMI-SECHEES  
SICILIENNE ET FOCACCIA MAISON

## OLIVES ET NOIX

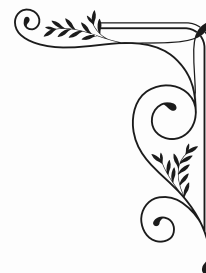
€ 6,50





# PIZZE AU FEU DE BOIS

PIZZERIA FERMÉE MARDI MIDI ET MERCREDI MIDI



## ALPINA

€ 17,20

Mozzarella fraîche, Pommes de terre dorées au romarin, Guanciale, Taleggio, Oignons rouge. En sortant de four : Tomates cerises semi séchées, Menthe fraîche

## PARMA

€ 17,50

Sauce tomate Mutti, Mozzarella fraîche. En sortant de four : Roquette, Jambon de Parme, Copeaux de parmesan

## POMODORO E BUFALA € 14,00

Sauce tomate San Marzano DOP\*. En sortant de four : Mozzarella de bufflonne DOP, Basilic frais et Huile d'olive Sicilienne

## ITALIA

€ 17,00

Sauce tomate San Marzano DOP\*. En sortant de four : Roquette, Tomates cerises, Mozzarella de bufflonne DOP\*, Sel Maldon, Poivre noir, Huile d'olive sicilienne

## GUSTOSA

€ 15,90

Sauce tomate Mutti, Mozzarella fraîche, Pancetta, Ventricina piquante, Guanciale, Gorgonzola

## PROSCIUTTO E FUNGHI

€ 15,30

Sauce tomate Mutti, Mozzarella fraîche, Jambon cuit italien, Champignons

## ETNA

€ 15,90

Mozzarella fraîche, Ventricina piquante, Oignons rouges, Nduja (charcuterie calabraise au piment fort)

## SICILIANA

€ 15,90

Sauce tomate Mutti, Mozzarella fraîche, Olives taggiasche, Anchois, Origan,

## DELICATA

€ 19,00

Pesto de pistache maison, Sel Maldon, Mozzarella fraîche. En sortant de four : Mortadelle à la pistache, Stracciatella fumée, éclats de pistaches, poivre noir, Basilic frais et Huile d'olive sicilienne

## TONNO E CIPOLLA € 15,90

Sauce tomate Mutti, Mozzarella fraîche, Thon, Oignon rouge, Olives Taggiasche

## FORESTINA € 17,90

Mozzarella fraîche, Champignons. En sortant du four : Mortadelle à la truffe, éclats de pistaches, Huile de truffe, Basilic frais

## 4 FORMAGGI € 16,20

Mozzarella fraîche, Taleggio, Gorgonzola. En sortant du four : Parmesan, Noix et Miel

## BURRATINA € 19,00

Mozzarella fraîche. En sortant du four : Roquette, Brésaola, Burratina, Poivre noir, Sel Maldon et Huile d'olive sicilienne

## VEGETARIANA € 15,50

Sauce tomate Mutti, Mozzarella, Courgettes pickles, Aubergines marinées à la menthe, Artichauts. Pesto de Roquette

## PARMIGIANA € 15,90

Sauce tomate Mutti, Mozzarella fraîche, Jambon cuit italien, Aubergine marinées à la menthe. En sortant du four : Parmesan 24 mois

## MARGHERITA € 11,00

Sauce tomate Mutti, Mozzarella fraîche, Basilic, Huile d'olive sicilienne

## PIZZA BAMBINO € 7,00

Sauce tomate, mozzarella fraîche, jambon cuit italien



Tous nos plats sont faits maison et les produits 100% italiens.

\*DOP : Di Origine Protetta (Origine protégée).

★ Coup de cœur de nos clients