

# IBLA

## Restaurant-Pizzeria



### BENVENUTI



---

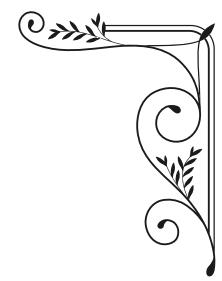
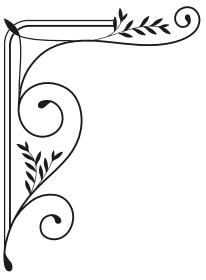
IBLA RESTAURANT

4 rue des minées, 44640 cheix-en-retz

06 64 77 64 91

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

  #iblarestaurant



# BOISSONS

## SOFTS

Eau plate Evian 75cl	€ 4,00
Coca-cola	€ 3,80
Ice tea	€ 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 Eau pétillante, 50cl	€ 4,00
Abatille Eau pétillante, 1 lt	€ 7,00

## COCKTAILS ET APERITIFS

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 6cl	€ 5,00
Martini Rouge 6cl	€ 5,00
Prosecco Brut	€ 6,00
Crodino Spritz (Cocktail sans alcool à l'orange)	€ 5,00
Biere 0% BALADIN	€ 7,00

# ET POUR TERMINER...

## DESSERTS

## CAFE-THE

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

Espresso      € 2,50

Cannolo siciliano      € 8,00

Café allongé      € 3,00

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

Cappuccino      € 4,00

Tiramisù      € 7,50

Café latte      € 4,00

Boule de glace      € 2,80

Thé      € 3,50

Infusion      € 3,50

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

## DIGESTIFS

Limoncello      € 5,50

★ Lagavulin 16 ans      € 12,5

Finocchietto      € 5,50

★ Lagavulin 8 ans      € 10

★ Cognac xo      € 16,00

★ Dalmore 12 ans      € 9

★ Grappa riserva  
10 ans      € 12,00

★ Glenfiddich 15 ans      € 10

Amaro Jefferson      € 6,00

★ 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 (VENERIE) Corvina, Rondinella, Molinara	€ 5,00	€ 20,00
CERASUOLO D'ABRUZZO (ABRUZZES) 100% Montepulciano	€ 6,00	€ 28,00

## - BLANCS -

VERDICCHIO DI MATELLICA DOC 2024 (MARCHES) 100% Verdicchio VIN BIO	€ 7,00	€ 33,00
PINOT GRIGIO DOC 2023 (FRIULI) 100 % Pinot Gris	€ 5,000	€ 20,00
VERMENTINO DOC 2024 (SARDAIGNE) 100% Vermentino	€ 6,50	€ 29,00

## - ROUGES -

BARDOLINO DOC (VENERIE) 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

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

## PARMA

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

## POMODORO E BUFALA

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

## ITALIA

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

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

## PROSCIUTTO E FUNGHI

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

## ETNA

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

## SICILIANA

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

## DELICATA

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

€ 17,20

## TONNO E CIPOLLA

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

## FORESTINA

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

## 4 FORMAGGI

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

## BURRATINA

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

## VEGETARIANA

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

## PARMIGIANA

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

## MARGHERITA

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

## PIZZA BAMBINO

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