

IBLA

Restaurant-Pizzeria



BENVENUTI



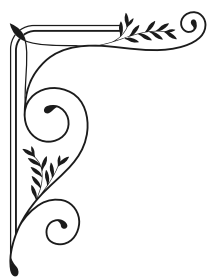
IBLA RESTAURANT

4 rue des minées, 44640 cheix-en-retz

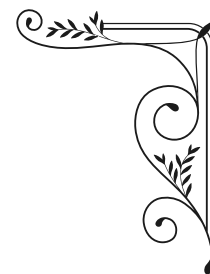
06 64 77 64 91

www.iblarerestaurant.fr

  #iblarerestaurant



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
Aperol, Prosecco Brut, Eau gazeuse

ET POUR TERMINER...

DESSERTS

Panna cotta a la pistache € 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 10 ans € 12,00

Amaro Jefferson € 6,00

WHISKEY

✦ Lagavulin 16 ans € 12,5

✦ Lagavulin 8 ans € 10

✦ Dalmore 12 ans € 9

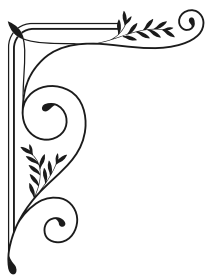
✦ Glenfiddich 15 ans € 10

✦ Ardbeg 10 ans € 10

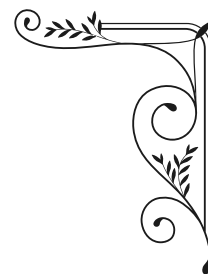
Nikka no age € 10

Hatozaki 12 anni € 8

✦ Sélection spéciale pour les palais les plus exigeants.



VINS



- ROSES -

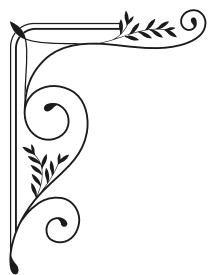
	VERRE 15CL	BOUTEILLE
CHIARETTO BARDOLINO (VENETIE) Corvina, Rondinella, Molinara	€ 5,00	€ 20,00
CERASUOLO D'ABRUZZO (ABRUZZES) 100% Montepulciano	€ 6,00	€ 28,00

- BLANCS -

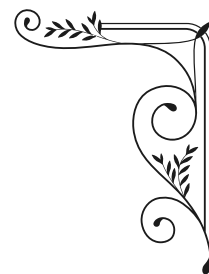
VERDICCHIO DI MATELICA DOC 2024 (MARCHES) 100% Verdicchio VIN BIO	€ 7,00	€ 33,00
PINOT GRIGIO DOC 2023 (FRIOUL) 100 % Pinot Gris	€ 5,00	€ 20,00
VERMENTINO DOC 2024 (SARDAIGNE) 100% Vermentino	€ 6,50	€ 29,00

- 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
CANNONAU DOC 2023 (SARDAIGNE) 100% Cannonau		€ 34,00
Dolcetto d'alba 2024 (PIEMONTE) 100% Dolcetto		€ 46,00
SYRAH AQUILAE IGP 2021 (SICILE) 100% Syrah		€ 38,00
VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG 2020 (TOSCANE) Prugnolo Gentile 100% Sangiovese		€ 52,00



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

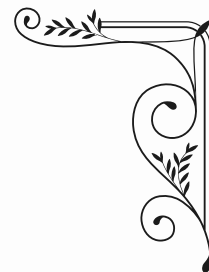
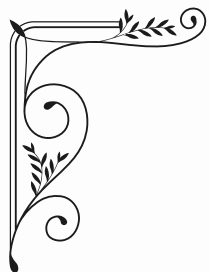
€ 7,40

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

CICCHETTI

€ 16,90

Un peu de tout !
9 petits plats à la discrétion du chef

PARMA E PARMIGIANO

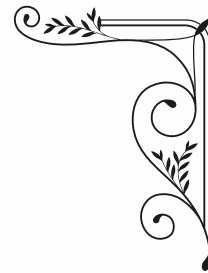
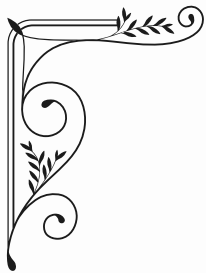
€ 12,00

Assiette de Jambon de Parme, Copeaux de
Parmesan et Focaccia

OLIVES ET NOIX

€ 6,50





CUISINE TRADITIONNELLE ITALIENNE

PLATS

CALAMARATA

€ 18,00

Plat d'origine napolitaine. Des pâtes généreuses qui se marient à une sauce tomate au calamar

LASAGNE

€ 16,00

Lasagne traditionnelle Italienne avec pesto de basilic

COZZE IN CROSTA

€ 16,90

Moules à la sauce tomate, recouverte d'une pâte à pizza et cuite au four à bois. Servies avec des pâtes.

PLAT DU JOUR

€ 14,90

Chaque jour et uniquement le midi, le chef vous propose des plats préparés avec des produits frais et de qualité dans le respect de la véritable cuisine traditionnelle italienne

VIANDES

TAGLIATA DI MANZO € 28,00

Entrecôte tranchée Origine France, maturée 9 jours (270G), servie sur un lit de roquette, accompagnée de pommes de terres au four.
Sauce Gorgonzola ou sauce Vin rouge

CARPACCIO € 18,50

Carpaccio de filet de Boeuf Origine France (100 G)
Citron, Olives de Cerignola, Roquette, Copeaux de Parmesan et Mayonnaise au Basilic. Accompagné d'une focaccia maison

- Menu Bambino -

JUSQU'A 10 ANS

PIZZA MARGHERITA E PROSCIUTTO

Pizza sauce tomate Mutti, mozzarella, jambon cuit italien

OU

PASTA AL POMODORO

Pâtes à la sauce tomate Mutti

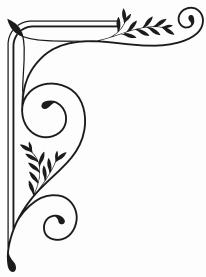
+

1 JUS DE FRUIT

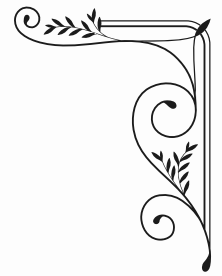
+

1 BOULE DE GLACE

10€



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