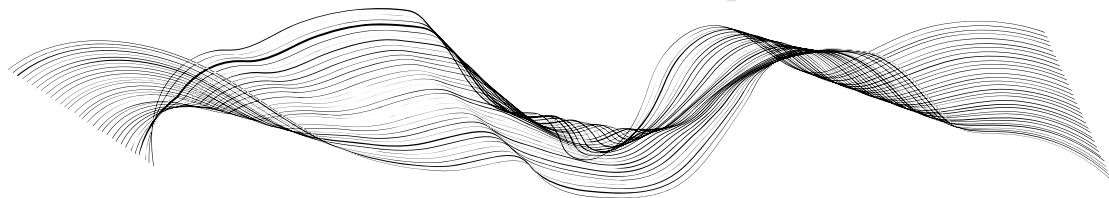




Hôtel-restaurant IBIS Saint-Paul-Trois-Châteaux



La CARTE DES VINS

- Vins ROUGE -

	- 12.5 cl	- 37.5 cl	- 75 cl -
• Cabre D'or 2024 - 	4.90 €		23.00 €
AOC Côtes du Rhône - Domaine du JAS (26790)			
• Syraphael 2023 	4.90 €		24.00 €
AOC Côtes du Rhône - Domaine du JAS (26790)			
• BROUILLY - 2023	4.90 €		25.00 €
• L'initiale H 2023	4.90 €	11.00 €	21.00 €
AOP Grignan les Adhémar - Domaine Grangeneuve (26230)			
• Terre D'Epices 2023	7.50 €		30.00 €
AOP Grignan les Adhémar - Domaine Grangeneuve (26230)			
• MONTEPULCIANO D'ABRUZZO - 2022	4.90 €		20.00 €

- Vins ROSE -

	- 12.5 cl	- 50 cl	- 75 cl -
• Rosé 2024 	3.50 €	€	18.00 €
AOP Côtes du Rhône - Domaine du JAS (26790)			
• Le Rosé de Grangeneuve 2025	4.50 €	16.90 €	25.50 €
Domaine Grangeneuve (26230)			
• Le Rosé de Grangeneuve 2025			MAGNUM 150CL : 49€
Domaine Grangeneuve (26230)			

- Vins BLANC -

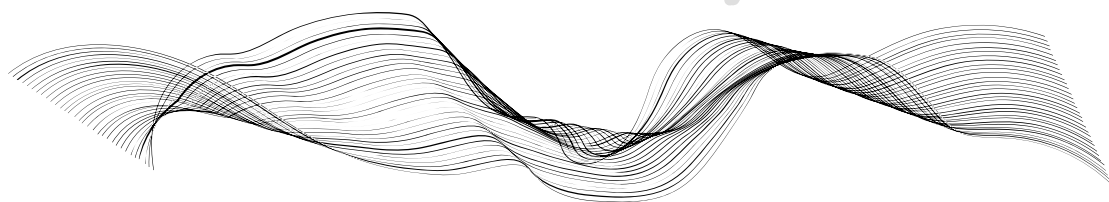
	- 12.5 cl	- 37.5 cl	- 75 cl -
• CHARDONNAY Maison CASTEL 2024	4.50 €		23.00 €
Grande réserve			
• VIOGNIER 2024 	6.00 €		36.00€
AOP Côtes du Rhône - Domaine du JAS (26790)			
• CHABLIS Patriarche - 2023	6.00 €		29.00 €
• CÔTES DU RHÔNE Vieilles Vignes - 2024	5.00 €		30.00 €

- Vins en PICHET -

	- 25 cl	- 50 cl -
• VIN ROUGE Merlot Fleur de Lys	6.00 €	11.00 €
• VIN ROSE Merlot Fleur de Lys	6.00 €	11.00 €

Albert's Place

Hôtel-restaurant IBIS Saint-Paul-Trois-Châteaux



La CARTE

- Nos Entrées -

 • Oeufs mayonnaise	6.50 €
• Salade verte	3.00 €
 • Gaspacho	6.00 €
• Saumon gravlax à l'aneth Crème aux fines herbes, roquette et pain nordique	9.00 €
• Salade façon "Caesar" Salade verte, tomates cerise, poulet crispy, copeaux de parmesan, sauce Caesar	12.00 €

- Nos plats -

 • Gratin de ravioles du Dauphiné	15.90 €
 • Dos de Cabillaud à la crème de poivron Polenta panée, carottes fane	18.90 €
• Escalope Milanaise, spaghetti Sauce pomodoro	23.00 €
• Bavette d'Aloyau 180 gr Confit d'échalotes & frites	21.00 €
 • Burger de la maison steak haché de boeuf Black Angus, oignons confits, tomate, salade, sauce barbecue & frites	19.00 €
VERSION VEGETARIEN SUR DEMANDE	
• Carpaccio de bœuf, frites Roquette, parmesan, câpres, champignons	19.00 €
• Tian provençal Aubergines, courgettes, tomates, oignons	8.00 €

- Nos Desserts -

 • Moelleux au chocolat chantilly	8.00 €
 • Salade de fruits frais	7.00 €
• Assiette de fromages	8.00 €
• Mousse au chocolat	8.00 €
• Tiramisu	9.00 €
 • Glace artisanale GEMELLI Fabriquée à Malataverne (26), pot de 100 ml <u>Parfums</u> : vanille, caramel, noisette, pistache, gianduja, café fraise, mandarine, mangue, citron, framboise	5.90 €

- Menu BAMBINO - 10 €

Jusqu'à 10 ans

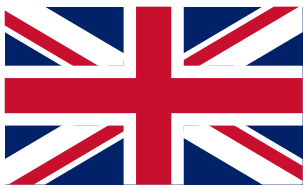
Formule plat + Dessert

Steak haché & frites
ou
Pates au jambon blanc

Moelleux au chocolat
ou
Salade de fruits frais

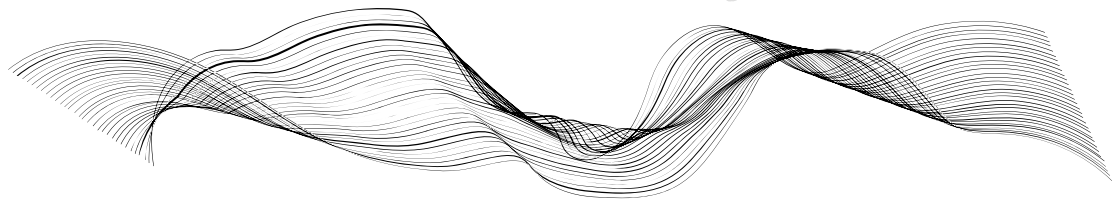
 Sélection de la formule Demi-pension

Carafe ou verre d'eau gratuit sur demande. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Certains produits de nos recettes sont congelés afin de préserver leurs saveurs tout au long de l'année. Allergènes consulter l'information disponible à l'accueil du restaurant. L'origine de nos viandes est affichée au sein de ce restaurant. Les poids indiqués sont avant cuisson et peuvent varier de plus ou moins 10%.



Albert's Place

Hôtel-restaurant IBIS Saint-Paul-Trois-Châteaux



The MENU

- Starters -

-  Eggs with mayonnaise
- Green salad
- Gazpacho
-  Gravlax with dill
Herb cream, arugula, and Nordic bread
- Caesar Salad
Mixed greens, cherry tomatoes, crispy chicken, Parmesan shavings, Caesar dressing

- Dishes -

-  Dauphiné ravioli gratin
 -  Cod fillet with bell pepper cream sauce
Breaded polenta, carrots with greens
 - Milanese cutlet, spaghetti
Tomato sauce
 - Sirloin Flank Steak, 180 g
Confit of shallots & French fries
 -  House burger
Black Angus beef patty, onion confit, tomato, lettuce, barbecue sauce and fries
- VEGETARIAN ON REQUEST**
- Beef carpaccio, french fries
Arugula, Parmesan, capers, mushrooms
 - Provençal Tian
Eggplant, zucchini, tomatoes, onions

- Desserts -

-  Chocolate cake chantilly
-  Fresh fruit salad
- Cheese plate
- Chocolate Mousse
- Homemade Tiramisu
-  GEMELLI artisanal ice cream
Made in Malataverne (26), 100 ml jar
Flavors: vanilla, caramel, hazelnut, pistachio, gianduja, coffee strawberry, mandarin, mango, lemon, raspberry



Selection of the half-board option

Complimentary carafe or glass of water available upon request. Alcohol abuse is dangerous for your health; please drink responsibly. Some ingredients in our recipes are frozen to preserve their flavor throughout the year. For allergen information, please consult the information available at the restaurant reception. The origin of our meat is displayed in the restaurant. The weights indicated are before cooking and may vary by plus or minus 10%.