IBAL
IN BOCCA AL LUPO
Primi gli ingredienti.

La vraie cuisine italienne
commence par les ingrédients

Antipasti

Peperoncini
Poivrons doux du Piémont farcis au fromage frais 6 pièces | 4,90

Involtini
Jambon cru roulé, farci de fromage frais
4 pièces | 6,90

Burrata & Focaccia maison
Huile d'olive, poires rôties, miel | 11,40

Stracciatella
Huile de truffe, chips de guanciale, focaccia maison | 7,90

Provolone al Forno
Focaccia maison | 9,90

Recettes végétariennes

Piatto di Antipasti
Sélection d'antipasti, charcuterie et fromages italiens du moment
À partager | 8,90 par personne

NOSTRI SPRITZ

Prosecco DOC italien et une pointe d'eau pétillante.

Retour de Venise | 7,40
Apérol, tranche d'orange

Spritz IBAL | 7,90
Lillet rouge ou blanc

St-Germain Spritz | 8,90
Liqueur de fleur de sureau

Speciale Spritz | 8,90
Liqueur italienne du moment

Paloma Spritz | 8,90
Tequila Cazadores Blanca, pamplemousse

Sarti Spritz | 7,90
Liqueur italienne aux saveurs fruitées

NOS VINS AU VERRE

"Infinitum" rouge
"Infinitum rosé"
"Il Polpo" blanc

verre | 4,50 • carafe 25cl | 8,50
carafe 46cl | 13,00

Toute notre sélection sur la carte des vins

BIÈRES

Poretti Pression
25cl | 3,50 50cl | 6,00

INAKIS IPA · Blonde Timut · Stout
Bière locale | 5,90

Apéritifs

Pastis Guyenne 2cl | 3,50

Martini Bianco · Rosso | 5,00

Prosecco 12cl | 5,00

SOFTS

Sirop à l'eau | 2,20

Diabolo 25cl | 3,20

Lipton pêche 25cl | 3,20

Pepsi Cola · Pepsi Zéro | 3,20

Perrier 33cl | 3,20

SUPREME | 4,50
Bissap Framboise · Bissap Pommes · Gingembre Ananas · Citronnade Timut — bio et local

SOFTS ITALIENS

Aranciata Bio · Limonata Bio · Pampelmo Rosa Bio · Chinotto
27,5cl | 3,90

Té'Alla Pesca Bio 25cl | 3,90

Cocktails

Gin Tonic | 7,90

Bellini | 6,90
Purée de pêche et Prosecco

MOCKTAILS

Venezzio Spritz | 5,90
Orange · Citron · Hugo

Virgin Bellini | 5,90

Chantaco | 5,90
Jus de fruits et grenadine

EAUX

Ogeu 1L | 3,50
Eau minérale des Pyrénées

Abatilles pétillante 1L | 3,90
Eau minérale pétillante

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Tous nos prix sont en EUROS TTC

POUR COMMENCER

Insalata

Caesar
Salade romaine, filet de poulet grillé, oignons rouges frais, filets d'anchois marinés, copeaux de Pécorino, croûtons, oeuf mollet, chips de guanciale, sauce Caesar maison | 15,90

L'Italienne
Roquette, butternut et poires rôtis, Burrata, jambon cru italien, gorgonzola, huile d'olive, crème balsamique et gressins | 17,40

Nostra Pasta

Le véritable goût de la pasta italienne,
avec des ingrédients sélectionnés soigneusement.

Pasta al pesto e prosciutto
Pesto alla Genovese, jambon cru, Pecorino Sardo | 13,50

Pasta alla Carbonara
Guanciale, Pecorino Sardo, crème et jaune d'œuf | 15,90

Pasta Zucca
Crème de butternut, chips de guanciale et pistaches | 14,50

Pasta Nduja
Sauce tomate, nduja, stracciatella, miel | 16,90

Pasta crème de parmesan et gorgonzola
Crème de parmesan, gorgonzola, poires rôties et noix | 12,50

Pasta "À la truffe"
Macaroni, crémeux à la truffe, jambon blanc truffé, gratiné au four, servi avec burrata | 17,90

N'oubliez pas nos suggestions du moment sur l'ardoise

Recettes végétariennes

Pizza Bianca

BASE CRÈME FRAÎCHE

4 Formaggi
Gorgonzola, Taleggio, Pecorino sardo, Fior di latte | 15,90

Mastunicola
Guanciale affiné, oignons rouges frais, œuf, Pecorino Sardo, Fior di Latte | 15,40
L'ancêtre de la Margherita, telle qu'on la faisait autrefois à Naples.

Capra Miele
Fior di Latte, fromage de chèvre, oignons confits, miel | 13,90

La Contadina
Fior di Latte, pommes de terre fondantes, oignons confits | 12,90

Tartufo
Crémeux de champignons et truffe, jambon blanc truffé, pistaches grillées, Fior di Latte, Gouda à la truffe | 19,90

La pollo
Filet de poulet rôti, Taleggio fondant, oignons rouges confits, œuf, Fior di Latte | 15,90

Gorgonzola E Pera
Fior di latte, gorgonzola, poires rôties, cerneaux de noix et miel | 15,90

Bianca d'Autunno
Fior di latte, butternut rôti, champignons, gorgonzola et Pecorino | 13,50

Pizza Rossa

BASE SAUCE TOMATE IBAL

Margherita
Mozzarella Fior di Latte, basilic frais | 10,90

4 Formaggi
Gorgonzola, Taleggio, Pecorino sardo, Fior di latte | 15,90

Vésuvio
Chorizo, Burrata IGP des Pouilles, oignons rouges, roquette, Fior di Latte | 15,50

Calzone
Fior di Latte, champignons, œuf, jambon blanc truffé | 15,90

Calabria
Fior di Latte, Nduja, oignons rouges, stracciatella | 17,90

Romana
Fior di latte, jambon blanc truffé et champignons | 14,90

Pizza Zucca Nduja
Crémeux butternut, Fior di Latte, Nduja, Butternut rôti, Burrata, graines de courge | 17,40

Pizza sans gluten +1 €

Encore plus gourmande ? INGREDIENTE AGGIUNTIVO

Œuf Roquette Oignons	Chorizo Stracciatella Gorgonzola Taleggio · Chèvre	Jambon blanc truffé Jambon sec italien	Gouda à la truffe	Burrata
+1 €	+2 €	+2,50 €	+3 €	+4,50 €

Farine Petra – Nos pizzas sont réalisées avec la Farine Petra, issue des meilleurs blés italiens.

Notre sauce tomate « La Nostra Salsa » est le fruit d'une collaboration avec le Domaine Terra.

Primi gli ingredienti.

Cinq ingrédients qui font la différence dans votre assiette.

Guanciale
Charcuterie de joue de cochon marinée au sel, poivre, sucre et thym. Affinée lentement, elle apporte une saveur profonde et une texture fondante incomparables.

Pecorino Sardo
Le fromage typique de Sardaigne, affiné à partir de lait de brebis. Un caractère franc et légèrement salé.

Burrata IGP des Pouilles
Fromage frais à cœur coulant, fabriqué dans la plus pure tradition italienne.

Fior di Latte Gifoniello
Fromage à pâte filée fabriqué à partir de lait de vache frais, originaire de Campanie et des Pouilles.

Œufs plein air
Tous nos œufs sont garantis plein air.

Notre engagement pour demain commence dans l'assiette.
L'impact carbone de notre carte est mesuré grâce au système Meal for Planet by Afoodi.
100 % de nos légumes sont issus de circuit court, bio ou direct Italie.

Menu di mezzogiorno

Servi uniquement le midi, du mardi au vendredi

Entrée + plat
ou plat + dessert
16,90
+ dessert 3 €

ENTRÉES	PLATS	DESSERTS
Involtini	Pizza 4 Formaggi	Tiramisù
ou Peperoncini	Pizza Romana	ou Caffè Goloso
	Pasta al pesto	(2 douceurs)
	Pasta alla Carbonara	

Menu Bambino



Jusqu'à 10 ans
1 sirop au choix & plat au choix parmi pizza, pâte carbo ou sauce tomate, boule de glace ou mousse au chocolat
I 9,90

Brunch

Tous les dimanches, de 12h à 14h
Demandez notre carte brunch.

Tous nos prix sont en EUROS TTC

I DOLCI

Affogato
Espresso, boule de glace | 4,90

Tiramisù original
Servi à la cuillère | 6,90

Panna cotta à la crème de marron | 6,90

Panna cotta aux fruits | 6,40

Mousse au chocolat maison | 6,40

Caffé Goloso
Café ou thé avec 3 douceurs | 7,40

Tiramisù Speciale
7,90

Panettone Pain Perdu, Caramel & Crème Fouettée | 7,90

Fondant al cioccolato
Crème anglaise au Gianduja | 6,90

Stracciatella, huile d'olive, miel et focaccia maison
Pour les amateurs de fromage | 6,90

Le Brunch
Tous les dimanches, de 12h à 14h

Partagez votre moment IBAL sur Insta !
@i_b_a_l_33

Scannez-moi

Boissons chaudes

Café · Café allongé · Café noisette | 2,10
Café crème | 2,90
Café viennois · Chocolat viennois | 3,90
Thé · Infusion | 3,90
Café frappé "Leccese" | 4,00

Bollicine

Coupe de Prosecco 12cl | 5,00
Moscato d'Asti
verre | 6,90 • bouteille 75cl | 25,00

Digestivi

Marsala · Rhum arrangé | 5,00
Amaretto · Grappa · Limoncello | 5,00
Get 27 · Get 31 · Vodka Eristoff | 5,00
Whisky William Lawson's · Rhum Bacardi Carta Oro | 5,00

Tous nos prix sont en EUROS TTC

NOS DESSERTS

TOUS LES DIMANCHES

Brunch Italien

du dimanche

Servi de 12h à 14h

27 €
1 jus de fruits
1 boisson chaude

30 €
avec 1 verre de vin
italien au choix



Brunch à l'assiette

AU MENU

- Crémeux de légumes de saison
- Burrata crémeuse & balsamique
- Pasta au choix
- Pizza Margherita
- Focaccia maison
- Antipasti
- Légumes grillés
- Charcuteries & fromages italiens
- Tiramisù au choix

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. ·
Tous nos prix sont en EUROS TTC