



DÉCOUVREZ ALMA. UN LIEU DE PARTAGE ENSOLEILLÉ. AUX ACCENTS MÉDITERRANÉENS.

NOUS PROPOSONS UNE CUISINE FAITE MAISON. DE SAISON ET DE GOÛTS.
DANS UN CADRE CHALEUREUX ET CONVIVIAL FACE À L'OCÉAN.
NOTRE CARTE ÉVOLUE RÉGULIÈREMENT ET MET EN LUMIÈRE DES PRODUITS
FRAIS ET DE QUALITÉ.

CHEZ ALMA. NOUS CÉLÉBRONS LA JOIE DE LA TABLE. AUTOUR D'ASSIETTES
COLORÉES ET CRÉATIVES.

MAIS AUSSI DE BOISSONS SÉLECTIONNÉES AVEC SOIN !
VINS BIO OU EN BIODYNAMIE. COCKTAILS INVENTIFS. CAFÉS DE SPÉCIALITÉ...
CE QUI EST DANS VOTRE VERRE COMPTE AUTANT QUE CE QU'IL Y A DANS
VOTRE ASSIETTE.



NOUS TRAVAILLONS EXCLUSIVEMENT AVEC DES PRODUITS BRUTS. FRAIS ET
PRIVILÉGIONS DES PRODUCTEURS LOCAUX AFIN DE VOUS PROPOSER UNE
EXPÉRIENCE DE QUALITÉ.

CARTE DU MIDI

DE 12H A 14H



ENTREES

Houmous

| 8€

Sauce vierge ail, sumac, citron - servi avec pain pita

Arancini provolone fumé

| 10€

Espuma fromage, pesto aux herbes

Fêta rôtie au miel

| 11€

Feuilles de brick, miel, sauge, olives de kalamata marinées

Velouté du moment (voir ardoise, prix variable)

SANDWICHES

Pita kefta

| 19€

Pain pita artisanal, kefta agneau & boeuf aux herbes, houmous, salade, oignons rouges, ketchup de dattes pimenté

Pita poulet

| 17€

Pain pita artisanal, effiloché de poulet mariné (yaourt, curcuma, raz el hanout), salade, patates douces, oignons rouges

Pita halloumi

| 17€

Pain pita artisanal, halloumi grillé (fromage de Chypre), sauce yaourt & tahini, patates douces, oignons rouges, carottes croquantes

TOUS NOS SANDWICHES SONT ACCOMPAGNÉS DE FRITES MAISON & DE SALADE

PLATS

Chakchouka

| 16€

Carottes, amandes, miel & raisins mijotés dans une compotée de tomates épicée
Servie avec 2 œufs, fêta, herbes fraîches & pain pita

Poisson de la Criée (voir ardoise, prix variable)

Suggestion du moment (voir ardoise, prix variable)



Supplément bol de frites maison | 4,5€

Supplément bol de salade verte | 2,5€

Supplément halloumi | 5€

CARTE DU MIDI

DE 12H A 14H

DESSERTS

Crèmeux mozzarella & orange

| 7,5€

Crème mozza mascarpone miel & fleur d'oranger, suprêmes d'oranges, noisettes

Mousse chocolat & amandes

| 8,5€

Purée d'amandes, amandes caramélisées

Riz au lait pistache

| 9€

Feuillantine chocolat, pistaches torréfiées

GLACES

ARTISANALES ET FRANÇAISES

1 / 2 / 3 boules

| 3,5€ | 5,5€ | 7€

Vanille bourbon / Chocolat / Cacahuètes / Fraise / Pêche de vigne / Citron - basilic

Supplément chantilly

| 0,5€

Coupes glacées

| 8,5€

Choco-cacahuète 1b chocolat, 1b vanille, 1b cacahuètes, sauce chocolat maison, chantilly & chouchou
Summer 1b vanille, 1b pêche de vigne, 1b fraise, coulis framboise, chantilly & noisettes torréfiées

MENU ENFANT

JUSQU'À 12 ANS

Mini pita poulet
ou Beignets de poisson

+

Frites

+

Glace 1 boule

ou Cookie

12€



CARTE DU SOIR



DE 19H A 21H

ASSIETTES A PARTAGER

Bol de frites

| 4,5€

Bol de frites à la truffe

| 5,5€

Huile de truffes & parmesan

Houmous

| 8€

Sauce vierge ail, sumac, citron - servi avec pain pita

Betterave rôtie

| 9€

Crème de feta, sauce zhoug, noisettes

Beignets de poisson

| 10,5€

[selon arrivage de la Criée], sauce tartare pimentée

Fêta rôtie au miel

| 11 €

Feuilles de brick, miel de sauge, olives de kalamata marinées

Arancinis provolone fumé

| 12€

Espuma fromage, pesto aux herbes

Bricks façon pastilla de poulet

| 14€

Effiloché de poulet aux épices, amandes & abricots secs

Chakchouka

| 16€

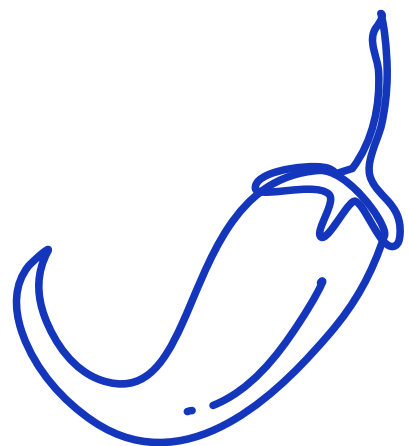
Carottes, amandes, raisins & miel mijotés dans une compôtée de tomates épicées

Servie avec 2 œufs fermiers, fêta, herbes fraîches & pain pita

Suggestion du soir

Selon les envies de la cheffe (prix variable)

Recharge pain pita | 1€



CARTE DU SOIR

DE 19H A 21H



DESSERTS

Crèmeux mozzarella & orange

| 7,5€

Crème mozza mascarpone miel & fleur d'oranger, suprêmes d'oranges, noisettes

Mousse chocolat & amandes

| 8,5€

Purée d'amandes, amandes caramélisées

Riz au lait pistache

| 9€

Feuillantine chocolat, pistaches torréfiées

GLACES

ARTISANALES ET FRANÇAISES

1 / 2 / 3 boules

| 3,5€ | 5,5€ | 7€

Vanille bourbon / Chocolat / Cacahuètes / Fraise / Pêche de vigne / Citron - basilic

Supplément chantilly

| 0,5€

Coupes glacées

| 8,5€

Choco-cacahuète

1b chocolat, 1b vanille, 1b cacahuètes, sauce chocolat maison, chantilly & chouchou

Summer

1b vanille, 1b pêche de vigne, 1b fraise, coulis framboise, chantilly & noisettes torréfiées

