



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 À 14H

Houmous aux champignons | 8 €

Persil, ail confit, noisettes - servi avec pain pita

Fêta rôtie au miel | 11 €

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

Oeuf poché & champignons | 12 €

Poelée de champignons champêtre, espuma de fromage

Velouté du moment (voir ardoise, prix variable)

Pita kefta | 19 €

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

Pita poulet | 17 €

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

Pita halloumi | 17 €

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

TOUS NOS SANDWICHES SONT ACCOMPAGNÉS DE FRITES MAISON & DE SALADE

Chakchouka | 16 €

Carottes, amandes, miel & raisins mijotés dans une compotée de tomates épicée
Servie avec 2 œufs fermiers, 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€



DESSERTS

Mouhalabieh | 7,5€

Flan libanais à la fleur d’oranger, granola amandes, pistaches & dattes

Mousse chocolat & sésame | 8,5€

Crème tahini, nougatine sésame

Tiramisu amande | 8,5€

Purée d’amande, amaretto & amandes caramélisées

Nos 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€

Assiettes À PARTAGER*

CARTE DU SOIR

DE 19H À 21H



Bol de frites | 4,5€

Houmous aux champignons | 8€
& pain pita de notre boulanger

Tartinade du moment | 8€

Potimarron rôti | 9€
Sauce yaourt tahini, vinaigrette harissa, pesto de saison

Beignets de poisson | 10€
(selon arrivage de la Criée), sauce tartare pimentée

Polpette sauce tomate | 11,5€
Boulettes de boeuf à l'italienne, sauce tomate, parmesan

Arouk | 12€
Galettes de pommes de terre aux herbes - ketchup de dattes pimenté

Fêta rôtie au miel | 11 €
Feuilles de brick, miel de sauge, olives de kalamata marinées

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€

* TOUTES NOS PRÉPARATIONS, SAUCES & CONDIMENTS SONT RÉALISÉS AVEC DES PRODUITS FRAIS & MAISON

Prix indiqués en TTC, services inclus. La liste des allergènes contenus dans nos plats est disponible sous demande auprès du personnel.
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

CARTE DU SOIR



DE 19H À 21H

NOS DESSERTS

Mouhalabieh | 7,5€

Flan libanais à la fleur d'oranger, granola amandes, pistaches & dattes

Mousse chocolat & sésame | 8,5€

Crème tahini, nougatine sésame

Tiramisu amande | 8,5€

Purée d'amande, amaretto & amandes caramélisées

Nos 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

