



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

Crème de courge rôtie & tahini

Cumin, citron & mélange de graines

| 8€

Polpettes de poisson

Poisson selon arrivage de la Criée - Sauce verte, parmesan

| 10,5€

Straciatella & légumes rôtis

Légumes selon la saison - Huile de truffe & noisettes

| 12,5€

SANDWICHs

Pita agneau (quantités limitées)

Pain pita artisanal, épaule d'agneau confite (10h de cuisson) dans une marinade citron & thym, tzatziki de céleri cuit, oignons rouges

| 20€

Pita poulet

Pain pita artisanal, effiloché de haut de cuisse de poulet mariné à la chermoula, carottes, oignons rouges, salade

| 17€

Pita halloumi

Pain pita artisanal, halloumi grillé (fromage de Chypre), pesto aux herbes, roquette, courge rôtie, oignons rouges

| 17€

TOUS NOS SANDWICHs SONT ACCOMPAGNÉS DE FRITES MAISON & DE SALADE

PLATS

Chakchouka

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

| 16,5€

Poisson de la Criée (voir ardoise, prix variable)

Suggestion du moment (voir ardoise, prix variable)



Supplément bol de salade verte | 2,5€

Supplément bol de frites | 4,5€

Supplément halloumi | 5€

Recharge pain pita | 1,5€

CARTE DU MIDI

DE 12H A 14H



DESSERTS

Fondant chocolat, zaatar & huile d'olive

| 9€

Accompagné d'une boule de glace à l'huile d'olive (Maison Florentin)

Crème catalane

| 9€

Crème parfumée à l'orange, citron & cannelle; crumble noisette & graines de courge

Tiramisu pistache & fleur d'oranger

| 9€

Crème mascarpone pistache, biscuits thé jasmin & fleur d'oranger

GLACES

ARTISANALES ET FRANÇAISES

1 / 2 / 3 boules

| 3,5€ | 5,5€ | 7€

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

Supplément chantilly

| 0,5€

Coupes glacées

| 8,5€

Choco-cacahuète 1b chocolat, 1b vanille, 1b cacahuètes, sauce caramel beurre salé 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

+

Sirop à l'eau au choix

+

Glace 1 boule au choix

12€



CARTE DU SOIR



DE 19H A 21H

ASSIETTES À PARTAGER

Bol de frites

| 4,5€

Bol de frites à la truffe

| 5,5€

Huile de truffe & parmesan

Crème de courge rôtie & tahini

| 8€

Cumin, citron & mélange de graines

Straciatella & légumes rôtis

| 12,5€

Légumes selon la saison - Huile de truffe & noisettes

Polpettes de poisson

| 14,5€

Poisson selon arrivage de la Criée - Sauce verte, parmesan

Fêta panée en sticks

| 12,5€

& sauce miel pimentée

Spanakopita

| 11 €

Feuilletés aux épinards & fêta - sauce yaourt citronnée

Quesadillas d'agneau

| 13€

Épaule d'agneau confite (10h de cuisson), fromage, pickles, condiment oignons rouges

Chakchouka

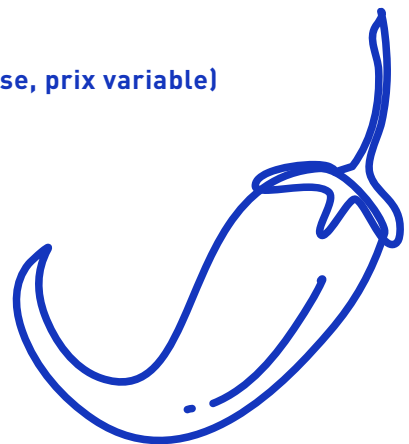
| 16,5€

Carottes, amandes, raisins secs & miel mijotés dans une compotée de tomates épicée

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

Suggestion de la cheffe (voir ardoise, prix variable)

Recharge pain pita | 1,5€



CARTE DU SOIR

DE 19H A 21H



DESSERTS

Fondant chocolat, zaatar & huile d'olive

| 9€

Accompagné d'une boule de glace à l'huile d'olive (Maison Florentin)

Crème catalane

| 9€

Crème parfumée à l'orange, citron & cannelle; crumble noisette & graines de courge

Tiramisu pistache & fleur d'oranger

| 9€

Crème mascarpone pistache, biscuits thé jasmin & fleur d'oranger

GLACES

ARTISANALES ET FRANÇAISES

1 / 2 / 3 boules

| 3,5€ | 5,5€ | 7€

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

Supplément chantilly

| 0,5€

Coupes glacées

| 8,5€

Choco-cacahuète 1b chocolat, 1b vanille, 1b cacahuètes, sauce caramel beurre salé maison, chantilly & chouchou

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

