



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€

Pois chiches grillés, herbes fraîches, citron

### Gaspacho du moment

| 11€

Selon les envies de la cheffe

### Burrata abricots & amandes

| 13€

Pesto d'amandes, compotée d'abricot au romarin, pickles d'abricots

## SANDWICHES

### Pita agneau (quantités limitées)

| 20€

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

### Pita poulet

| 17€

Pain pita artisanal, effiloché de hauts de cuisse de poulet mariné (tomates épicées, paprika fumé), tomates rôties, oignons rouges, salade

### Pita halloumi

| 17€

Pain pita artisanal, halloumi grillé (fromage de Chypre), roquette, tartare de tomates, sauce yaourt aux herbes

**TOUS NOS SANDWICHES SONT ACCOMPAGNÉS DE FRITES MAISON & DE SALADE**

## PLATS

### Chakchouka

| 16,5€

Poivrons 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)

### Salade 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

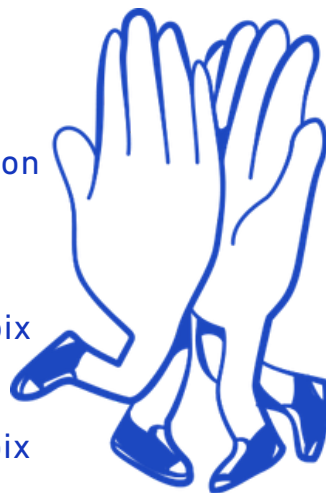
+

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**

Huile de truffes & parmesan

| 5,5€

**Houmous**

Pois chiches grillés, herbes fraîches, citron

| 8€

**Tzatziki & légumes rôtis**

Huile verte, pignons de pin, olives de kalamata

| 10€

**Beignets de poisson**

(poisson selon arrivage de la Criée), mayo maison

| 10,5€

**Fêta rôti en brick**

Salade d'herbes & vinaigrette acidulée

| 11€

**Burrata abricots & amandes**

Pesto d'amandes, compotée d'abricot au romarin, pickles d'abricots

| 13 €

**Brochettes de poulet façon brava**

Marinade fumée aux tomates, légumes, ketchup au gingembre

| 14€

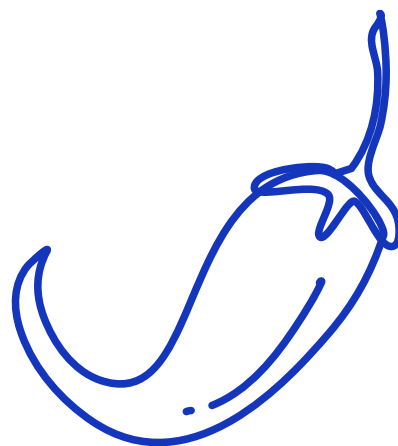
**Chakchouka**

Poivrons mijotés dans une compotée de tomates épicée

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

| 16,5€

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 chocolat maison, chantilly & chouchou

#### Summer

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

