



Menu enfant

Kid's Menu

14,50 €

Aiguillettes de poulet pané, frites et salade

Chicken nuggets, fries and salad

ou / or

Rigatoni sauce tomate

Rigatoni with Tomato Sauce

Boule de glace ou dessert du jour

Ice Cream Scoop or dessert of the Day

Formule du Midi

Lunch Special

du Lundi au Samedi / Monday to Saturday

Entrée + Plat ou Plat + Dessert.....21,50 €

Starter + Main Course or Main Course + Dessert

Burgers de l'Alma

Alma Burgers

Burger viande charolaise.....20,50 €
Charolais Burger

Burger viande charolaise copeaux32 €
de truffe et foie gras
Charolais Burger with Truffle chips and foie gras

Burger viande charolaise et copeaux de truffe ...23 €
Charolais Burger with Truffle chips

Accompagnement frites et salade mixte
Served with Fries and Mixed Salad

Nos poissons

Our Fish Dishes

Loup ou daurade (entier 500 - 600 g)..... 39 €
Seabass or Seabream (whole 500-600g)

Pavé de saumon à l'aneth 28 €
Salmon Fillet with Dill

Filet de loup grillé28,50 €
Grilled Seabass Fillet

Sole meunière (500 - 600 g).....49 €

Gambas sauvages Black Tiger..... 38 €
flambées au pastis
Wild Black Tiger Gambas flambée with Pastis

Moules marinières, frites19 €
Mussels Marinière, Fries

Poulpe grillé, ses pommes grenailles..... 29 €
et salade mixte
Grilled Octopus, grenaille potatoes and mixed salad

Les poissons sont accompagnés de légumes sautés à
l'ail et persil et riz safrané
Fish dishes are served with sautéed vegetables and
saffron rice

Nos viandes

Our Meat Dishes

Magret de canard au miel et sésame29 €
Duck Breast with Honey and Sesame

Filet de boeuf grillé (viande de race) 37 €
Grilled Beef Fillet (Prime Breed)

Tartare de boeuf, frites, salade mixte 22 €
et copeaux de grana padano
Beef Tartare, Fries, Mixed Salad and Grana Padano chips

Supplément sauce au poivre maison..... 3,50 €
Supplement for Homemade Pepper Sauce

Escalopines de veau au citron..... 27 €
Veal Scallopini with Lemon

Les viandes sont accompagnées de légumes sautés à
l'ail et persil et pommes grenailles rôties aux herbes
Meat dishes are served with sautéed vegetables and
roasted grenaille potatoes with herbs

Nos desserts

Faits maison

Our Homemade Desserts

Moelleux au chocolat coeur coulant.....12 €
cuisson minute
Chocolate Lava Cake baked to order

Crème brûlée à la vanille 10,50 €
Vanilla Crème Brûlée

Tiramisu au café..... 10,50 €
Coffee Tiramisu

Café gourmand..... 10,50 €
mousse au chocolat, panna cotta fruits rouges, glace
vanille
Gourmet Coffee (chocolate mousse, red fruit panna
cotta, vanilla ice cream)

Assiette de fromages 11 €
Cheese Plate

Glaces, sorbets

Ice Cream, Sorbets

Affocado (boules de glace vanille8 €
et café expresso)
Vanilla ice cream and espresso

Coupe colonel (sorbet citron et vodka)..... 12 €
Lemon sorbet and vodka

1 boule / 2 boules / 3 boules....5 € / 8,50 € / 10 €
1 Scoop / 2 Scoops / 3 Scoops

Crème glacée : vanille, chocolat, pistache, caramel
Ice Cream : vanilla, chocolate, pistachio, caramel

Sorbet : citron, fraise, fruit de la passion, cassis
Sorbet : lemon, strawberry, passion fruit, blackcurrant

Entrées et Salades

Soupe à l'oignon gratinée.....15,50 €
French Onion Soup croutons and cheese

Saumon gravlax maison..... 23,50 €
crème montée à l'aneth et ses toasts
Homemade Gravlax Salmon dill whipped cream and toasts

Mi-cuit de foie gras de canard maison24,50 €
ses toasts et confiture de figues
Homemade Half-cooked Duck Foie Gras toasts and figs jam

Tomates, burrata aux copeaux de truffe.....20,50 €
Tomatoes, Burrata with Truffle chips

Salade niçoise 18,50 €
mesculun, tomates, oignons, olives, thon, oeuf
Niçoise Salad

Salade d'artichauts violets 18,50 €
croquants copeaux de grana padano
Crispy Purple Artichoke Salad, Grana Padano chips

Salade César 18,50 €
Caesar Salad

Salade mixte, 9,50 €
mesculun, tomates, oignons, olives
Mixed Salad mesculun, tomatoes, onions, olive

Risotto & Pâtes

Risotto and Pasta

Risotto aux gambas (Black Tiger sauvages)28,50 €
Risotto with wild black tiger prawns

Spaghetti saumon courgettes.....24,50 €
Spaghetti with Salmon and Zucchini

Spaghetti aux gambas (Black Tiger sauvages) ...28,50 €
Spaghetti with wild Black Tiger prawns

Gnocchi à la sauce tomate.....18 €
Gnocchi with Tomato Sauce

Spaghetti aux palourdes fraîches 27 €
Spaghetti with Fresh Clams

Rigatoni crème et copeaux de truffe28 €
Rigatoni with Cream and Truffle chips