

Menu Midi

Nos Salades (Repas)

Salade César Cameronne Copeaux de Grana Padano, sauce César, anchois.	25€
Véritable Niçoise Thon frais mi-cuit.	26€
Salade César Poulet Pané Copeaux de Grana Padano, croûtons, anchois.	22€
Buddha Bowl Poulet Cacahuète, avocat, et sa marinade au sésame.	22€
Buddha Bowl Végie	21€
Buddha Bowl Saumon	23€
L'Avocado Toast Avocat, saumon cru, et sa marinade au sésame.	19€

Nos Entrées

Tartare de Saumon sur son lit d'avocat	14€
Tomate farcie à la Burrata et son Jambon cru	15€
La Perle de Mer Crabe, avocat, saumon, crevettes, pomelos.	16€
Céville de Daurade des îles et ses saveurs citron, coco-poivron	15€

Nos Pâtes

Agnoletti Tartuffo Farci à la Ricotta et aux truffes blanches d'Alba. Accompagné de son Jambon cru et de sa crème Grana Padano.	22€
Lasagne bolognaise du chef et Salade	21€
Gnocchi du moment	23€

Nos Poissons

La Brasucade de Seiche et sa sauce Provençale	24€
Pariada de la Mer Thon, saumon, gambas, St-Pierre.	28€
Le Risotto de Gambas et son crémeux de Parmesan	24€
Loup entier rôti au Thym et au Citron	29€
Le Risotto de St-Jacques Sauce chorizo et asperges.	28€
Fish and Chips Filet de cabillaud et sauce tartare.	19€

Nos Viandes

L'Alba Burger Salade et frites.	22€
Le 1/2 Poulet Rôti	20€
L'entrecôte 200gr, au beurre persillé et béarnaise.	28€
Côtelettes d'agneau Grillées au Thym.	23€
La côte de Boeuf 1,2kg, à partager à deux.	90€
Brochette de poulet au curry coco	23€
Tartare de boeuf et ses saveurs	20€
Tartare de boeuf à l'italienne Grana Padano et tomates.	21€

Nos accompagnements de plats à 3€

Frites, Frites Truffes, Écrasée de pommes de terres, Polenta crémeuse, Légumes rôtis, Linguines - Gnocchis

Menu Children (-12 ans)

(Nos Viandes sont d'origine CE) 14€

- Sirop à l'eau au choix, 1 verre de Soda ou un verre de fruit.
- Steak haché frais, fish cabillaud ou pâtes bolognaises.
- Accompagnent au choix : Frites, linguines ou salade.
- 1 Glace enfant.

Apéros - À Partager ou pas...

Planche Dégust'apéro Tapenade, guacamole maison, pan con tomate.	16€
Le Guac'Alba et ses épices	12€
Planche Terroir 2 fromages, mini Camembert pané, 1 terrine Callette du Var, 1 saucisson, jambon cru.	27€
Planche de la Mer Terrine de poissons, sashimi thon et saumon, crevettes, sauce thai et mayonnaise maison.	27€
Planche Maya Bay Accras de morue, nems poulet, samoussas légumes, beignets de légumes, Tempura.	27€
Assiette de frites	5€
Planche Fraîcheur Melon, pastèque, selon saison..	12€



Steve Noracchini

Rare chef-pâtissier de très haut niveau, créateur de desserts.
Élu Chef Pâtissier de l'Année 2016 au palmarès Gault & Millau.
Chef Pâtissier au restaurant La Passagère 1 * Michelin depuis 2016.

M6 Le Meilleur Pâtissier.
Membre des disciples d'Escoffier International.

Nos Desserts

Pâtisserie du moment	14€
Planche Fraîcheur Melon, pastèque, selon saison.	9,5€
Soupe de fraise et son nuage de chantilly	10€
Glace "GROM"	7€

Nos Gourmands 4 Douceurs du Chef

Café-Allongé-Noisette	10,5€
Thé-grand crème-Cappuccino	12€
La Bulle (Champagne)	15,5€
Le Grand Gourmand 7 Douceurs du Chef.	15,5€

Menu Soir

Nos Salades (Repas)

Salade César Cameronne Copeaux de Grana Padano, sauce César, anchois.	25€
Véritable Niçoise Thon frais mi-cuit.	26€
L'Avocado Toast Avocat, saumon cru, et sa marinade au sésame.	19€

Nos Entrées

Sashimi de Thon et Saumon Thaï et ses saveurs	14€
La Perle de Mer Crabe, avocat, saumon, crevettes, pomelos.	16€
Céville de Daurade des îles et ses saveurs citron, coco-poivron	14€

Nos Pâtes

Agnoletti Tartuffo Farci à la Ricotta et aux truffes blanches d'Alba. Accompagné de son Jambon cru et de sa crème Grana Padano.	22€
Lasagne bolognaise du chef et Salade	21€
Gnocchi du moment	23€

Nos Poissons

Le Risotto de Gambas et son crémeux de Parmesan	24€
Loup entier rôti au Thym et au Citron	29€
Le Risotto de St-Jacques Sauce chorizo et asperges.	28€
Grosses Cameronnes flambées Grillées au Pastis.	30€

Nos Viandes

L'entrecôte 200gr, au beurre persillé et béarnaise.	28€
Côtelettes d'agneau Grillées au Thym.	23€
La côte de Boeuf 1,2kg, à partager à deux.	90€
Brochette de poulet au curry coco	23€
Tartare de boeuf et ses saveurs	20€
Tartare de boeuf à l'italienne Grana Padano et tomates.	21€

Nos accompagnements de plats (3€)
Frites, Frites Truffes, Écrasée de pommes de terres, Polenta crémeuse, Légumes rôtis, Linguines - Risotto - Gnocchis.

Apéros - À Partager ou pas...

Planche Dégust'apéro Tapenade, guacamole maison, pan con tomate.	16€
Le Guac'Alba et ses épices	12€
Planche Terroir 2 fromages, mini Camembert pané, 1 terrine Callette du Var, 1 saucisson, jambon cru.	27€
Planche de la Mer Terrine de poissons, sashimi thon et saumon, crevettes, sauce thai et mayonnaise maison.	27€
Planche Maya Bay Accras de morue, nems poulet, samoussas légumes, beignets de légumes, Tempura.	27€
Assiette de frites	5€
Planche Fraîcheur Melon, pastèque, selon saison..	12€

Menu Children (-12 ans)

Voir Menu Midi. 14€



Steve Noracchini

Rare chef-pâtissier de très haut niveau, créateur de desserts.
Élu Chef Pâtissier de l'Année 2016 au palmarès Gault & Millau.
Chef Pâtissier au restaurant La Passagère 1 * Michelin depuis 2016.

M6 Le Meilleur Pâtissier.
Membre des disciples d'Escoffier International.

Nos Desserts

Pâtisserie du moment	14€
Planche Fraîcheur Melon, pastèque, selon saison.	9,5€
Soupe de fraise et son nuage de chantilly	10€
Glace "GROM"	7€

Nos Gourmands 4 Douceurs du Chef

Café-Allongé-Noisette	10,5€
Thé-grand crème-Cappuccino	12€
La Bulle (Champagne)	15,5€
Le Grand Gourmand 7 Douceurs du Chef.	15,5€