

## TAPAS

Planche de couteaux et coquillages _____	19
<i>gratinés en persillade</i>	
<i>Shellfish and razor-shells au gratin with parsley and garlic</i>	
Fritto Misto sauce tartare _____	22
<i>Fritto Misto (fried seafood and vegetables), tartare sauce</i>	
Cagette de l'Alba symphonie de ses antipasti _____	32
<i>Selection of anti pasti</i>	
Sticks de poulet panés et gambas à l'asiatique _____	22
<i>sauce lait de coco/saté</i>	
<i>Crispy chicken sticks and prawns Asian style</i>	
<i>Satay and coconut milk sauce</i>	

## ENTREES / STARTERS

Carpaccio de loup mariné au piment d'espelette, _____	25
<i>tempura de légumes et petites seiches</i>	
<i>Carpaccio of sea bream with citrus fruit, herb dressing</i>	
Tataki de thon à l'asiatique, _____	24
<i>croquant de légumes et fraîcheur de yuzu</i>	
<i>Tuna Tataki Asian style, Crunchy vegetables and refreshing Yuzu</i>	
Eventail de melon, corolle de jambon de Parme, _____	21
<i>sorbet fruits rouges</i>	
<i>Sliced melon and cured ham with red fruit and strawberry and basil sorbet</i>	
Mozzarella burata, carpaccio de tomates _____	19
<i>et basilic frais, gressini à l'huile d'olive</i>	
<i>Rock fish soup, served with spicy rouille sauce and garlic croutons</i>	
Tagliatta de filet de bœuf _____	22
<i>roquette fine, artichaud violet, olives taggiasche, copeaux de parmesan</i>	
<i>Beef fillet tagliatta, rocket leaf salad, shavings of parmesan</i>	
Pinces de tourteaux et bulots en mayonnaise _____	26
<i>Large crab claws and seashells and homemade mayonnaise</i>	
Tatin de tomates, dentelle de pata negra _____	22
<i>compotée d'oignons pissaladière et gaspacho au basilic</i>	
<i>Tomato tarte « tartin » Pissaladière with candied onions and basil gazpacho</i>	
Fricassée de blanc de seiches au basilic, _____	22
<i>tomates confites, olives taggiasche et pignons de pin, chips de coppa et mesclun tendre</i>	
<i>Sautéed cuttlefish with basil, Candied tomatoes, taggiasche olives, pine nuts, coppa chips and mixed salad</i>	

## SALADES / SALADS

Salade asiatique _____	21
<i>vermicelle de soja, crevettes, poulet mariné, légumes croquants, cacahuète, menthe fraîche</i>	
<i>Asian salad, Rice noodles, shrimps, marinated chicken, crunchy vegetables, peanuts and fresh mint</i>	
Salade César _____	21
<i>salade romaine, aiguillettes de poulet panés, tomates cerises, parmesan, œuf poché, oignons frits</i>	
<i>breaded chicken strips, poached egg, cherry tomatoes, parmesan, onion rings</i>	
Salade de poulpe à la Napolitaine _____	19
<i>Warm squid salad à la napolitaine</i>	
Salade fraîcheur _____	22
<i>chair de crabe, saumon fumé, avocat, pamplemousse, fenouil, crevettes roses</i>	
<i>crabmeat, smoked salmon, crunchy fennel, grapefruit, avocado, cherry tomatoes</i>	
Salade de gambas marinées à l'ail et citron confit _____	24
<i>copeaux de légumes croquants et tuile de pain</i>	
<i>Marinated Prawns salad with candied garlic and lemon, Vegetable shavings and crispy bread</i>	
Salade folle _____	34
<i>carpaccio de loup, gambas grillées, mozzarella bufala, jambon de Parme, saumon fumé, oeuf poché à la truffe, melon, avocat, petites seiches persillés</i>	
<i>Crazy salad, Seabass carpaccio, grilled prawns, buffalo mozzarella, parma ham, smoked salmon, truffled poached egg, melon and avocado</i>	
Salade antipasti _____	21
<i>eventail de légumes grillés, poivrons doux, artichauts à l'huile, jambon de Parme, copeaux de Parmesan</i>	
<i>Antipasti Salad, Selection of grilled vegetables, candied peppers, artichokes, parma ham and Parmesan shavings</i>	
Salade iceberg _____	19
<i>fêta, olives, courgette violon, concombre, tomates cerises et confites, croutons</i>	
<i>Iceberg Salad, Feta cheese, olives, courgette violon, cucumbers, cherry tomatoes, croutons</i>	

## SNACK / SNACKS

Club poulet _____	19	Club saumon _____	21
<i>Chicken club sandwich</i>		<i>Salmon club sandwich</i>	
Focaccia aux légumes du soleil _____	18		
<i>légumes grillés, poivron doux, chèvre frais et jambon de Parme</i>			
<i>Focaccia with Mediterranean vegetables and cottage cheese, Speck ham, French fries and salad</i>			
Wrap poulet croustillant _____	18		
<i>avocat, bacon, sauce fromage frais et fines herbes</i>			
<i>Chicken wrap, creamed avocado, French fries and salad</i>			
Hot dog "New York style" _____	17		
<i>frites, salade (compotée d'oignons et Yellow mustard)</i>			
<i>Hot dog with French fries, salad (onion preserve and yellow mustard)</i>			

## POISSONS

<b>Blanc de turbot au beurre citron</b> _____	24
<i>risotto crémeux et bouquet de légumes</i>	
<i>Turbot with lemon butter,</i>	
<i>creamy risotto and assortment of vegetables</i>	
<b>Pavé de thon «Rossini»</b> _____	26
<i>écrasé de pommes de terre, jus de viande réduit</i>	
<i>Rossini style tuna steak, mashed potato, meat jus</i>	
<b>Pavé de cabillaud rôti aux coques</b> ≡ _____	23
<i>légumes vapeur et huile d'olive vierge</i>	
<i>Roasted cod steak with cockles,</i>	
<i>steamed vegetables and virgin olive oil</i>	
<b>Brochette de gambas et noix de St-Jacques</b> _____	26
<i>pomme purée au basilic</i>	
<i>Skewered tiger prawns and scallops,</i>	
<i>mashed potatoes with basil</i>	
<b>Filet de loup grillé</b> ≡ _____	22
<i>risotto persillé et bouquet de légumes</i>	
<i>Fillet of grilled bass,</i>	
<i>parsley and garlic risotto and assortment of vegetables</i>	

## PÂTES

<b>Linguines aux fruits de mer persillés</b> ≡ _____	24
<i>Garlic and parsley seafood linguine</i>	
<b>Pennes aux cèpes et foie gras</b> _____	25
<i>Penne pasta with porcini and foie gras</i>	
<b>Raviolis à la crème de truffe</b> ≡ _____	22
<i>mouillettes de pain de campagne</i>	
<i>Ravioli with truffle sauce, farmhouse bread soldiers</i>	
<b>Raviolis maison aux langoustines</b> _____	26
<i>et bisque crémeuse</i>	
<i>Home-made ravioli with langoustines and creamy bisque</i>	
<b>Risotto chlorophylle, tempura de légumes</b> ≡ ✓ _____	21
<i>Green risotto, vegetable tempura</i>	
<b>Risotto aux noix de Saint-Jacques</b> _____	26
<i>artichaut sauté à cru et copeaux de pata negra</i>	
<i>Grilled scallop risotto</i>	
<i>Pan-fried artichoke and shavings of Pata Negra</i>	

## VIANDES

<b>Côte de cochon noir ibérique</b> _____	24
<i>pommes frites maison et carottes glacées</i>	
<i>Iberian black pig pork chop,</i>	
<i>home-made French fries and glazed carrots</i>	
<b>Marmite de pot-au-feu... tout simplement...</b> ≡ _____	21
<i>Perfectly simple pot-au-feu pot roast</i>	
<b>Filet de bœuf, sauce Choron</b> _____	34
<i>écrasé de pommes de terre et légumes du moment</i>	
<i>Fillet of beef with Choron sauce, mashed potato and seasonal vegetables</i>	
<b>Magret de canard aux champignons des bois</b> ≡ _____	21
<i>gratin de pommes de terre</i>	
<i>Duck breast with woodland mushrooms, potatoes au gratin</i>	
<b>Suprême de volaille à la crème de truffe</b> ≡ _____	22
<i>gnocchis fondants</i>	
<i>Supreme of chicken with truffle sauce, melt in your mouth gnocchi</i>	
<b>Tartare de bœuf à l'italienne</b> ≡ _____	21
<i>Steak tartare à l'italienne</i>	
<b>Tartare de bœuf à la truffe</b> _____	25
<i>Truffle Steak tartare</i>	
<b>L'Alba burger</b> _____	21
<i>frites, salade</i>	
<i>Alba burger with chips and salad</i>	
<b>Alba VG burger</b> ✓ _____	19
<i>frites de patates douces, salade</i>	
<i>Alba VG (vegetarian) burger, sweet potato chips and salad</i>	

### FORMULE À 32€

1 entrée *parmi* ≡ + 1 plat *parmi* ≡  
à préciser à la commande  
choice of 1 starter + choice of 1 main dish  
please specify when ordering

### FORMULE À 27€

1 plat *parmi* ≡ + 1 dessert *parmi* ≡  
à préciser à la commande  
choice of 1 main dish + choice of 1 dessert  
please specify when ordering

## MENU ENFANT

Alba nuggets	Alba nuggets
Filet de poisson du jour	Fillet of fish of the day
Steak haché frais	Fresh beefburger
Pates bolognaise	Pasta Bolognese
Mini pizza fromage	Mini cheese pizza
Garnitures :	Side dishes
Frites, pates, légumes,	Chips, pasta, vegetables, mashed potato
pommes de terre écrasées	Ice cream
Glace	

12€

## DESSERTS

Brioche perdue au Nutella, *glace vanille*  \_\_\_\_\_ 10

*French toast style Brioche with Nutella, vanilla ice cream*

Café gourmand \_\_\_\_\_ 11

*Coffee with mini desserts*

Fondant au chocolat, *glace vanille et tuile au miel* \_\_\_\_\_ 10

*Chocolate lava cake, vanilla ice cream and honey tuile biscuit*

Tarte citron meringuée déstructurée \_\_\_\_\_ 10

*Deconstructed lemon meringue pie*

Crumble aux fruits rouges *et crème fouettée vanillée*  \_\_\_\_\_ 9

*Red fruit crumble and whipped vanilla cream*

Baba au rhum \_\_\_\_\_ 12

*Rum baba*

Tiramisu banane, Nutella  \_\_\_\_\_ 9

*Banana, Nutella Tiramisu*

Assiette de fromages affinés, *miel à la truffe*  \_\_\_\_\_ 11

*Selection of matured cheeses, honey with truffle*

Tarte Tatin, *glace vanille* \_\_\_\_\_ 10

*Tatin upside down apple tart, vanilla ice cream*

## BOISSONS CHAUDES

Café \_\_\_\_\_ 2.50

Café allongé \_\_\_\_\_ 2.50

Noisette \_\_\_\_\_ 3

Café double \_\_\_\_\_ 4.50

Café crème \_\_\_\_\_ 4.50

Cappuccino, chocolat \_\_\_\_\_ 5

Café viennois, chocolat viennois \_\_\_\_\_ 6

Thé, infusion, verveine, tilleul \_\_\_\_\_ 5


Thé menthe, lait, citron \_\_\_\_\_ 5.50

Café glacé \_\_\_\_\_ 6


Irish coffee \_\_\_\_\_ 12

Bailey's coffee \_\_\_\_\_ 12


## VINS ROSÉS

	50 cl	75 cl	150 cl
L'Alba (Harés) VDP de Méditerranée		23	
Domaine Saint Victorin AOP Côtes de Provence 	21	27	
Rimauresq AOP Côtes de Provence	26	35	
Château Terre De Berne AOP Côtes de Provence	26	31	64
Château Sainte Roseline (lampe de méduse) AOP Côtes de Provence	29	38	
Clos Beylesse AOP Côtes de Provence		33	70
Chateau Pompilia AOP Côtes de Provence	27		

## VINS BLANCS

	50 cl	75 cl	150 cl
L'Alba (Harés) VDP de Méditerranée		23	
Domaine Saint Victorin AOP Côtes de Provence 	21	27	
Château Sainte Roseline (lampe de méduse) AOP Côtes de Provence	29	38	
Pouilly fumé		39	
Chardonnay "Secret de Lunés" IGP Pays d'Oc		24	
Chablis AOP "La chablisienne"		36	
Sancerre AOP Pascal Balland		42	
Château Terre De Berne AOP Côtes de Provence	26	31	69
Moscato frizzante Fiori d'Acacia		21	
Prosecco Valdobbiadene		31	

## VINS ROUGES

	50 cl	75 cl
Domaine Saint Victorin AOP Côtes de Provence 	21	27
Rimauresq AOP Côtes de Provence Cru Classé	26	35
Château Sainte Roseline (lampe de méduse) AOP Côtes de Provence	29	38
Chateau Chasse Spleen AOP "Moulis en Médoc"		64
La Nature reprend ses droits. Agriculture Raisonnée		39
Chianti Classico		27
Valpolicella Ripasso		29
Barolo aoc		59
Brunello di Montalcino		79

## CHAMPAGNES

	75 cl	magnum
Comte de cheurlin	75	
Laurent Perrier Brut	95	180
Laurent Perrier rosé	140	
Moët & Chandon rosé	130	
Dom Pérignon	220	

## APERITIFS

Verre de vin <i>Côtes de Provence, blanc, rouge, rosé</i>	12 cl	6
Verre Sancerre <i>blanc</i>	12 cl	8
Verre de Chardonnay	12 cl	8
Ricard, pastis, casanis	2 cl	5
Mauresque, perroquet, tomate	2 cl	6
Martini <i>blanc, rouge, rosé, dry</i>	6 cl	6
Kir cassis ou pêche	12 cl	6
Americano maison		7
Coupe de champagne	10 cl	11
Piscine de champagne	15 cl	13
Piscine de rosé	15 cl	8
Kir royal	10 cl	12
Verre de prosecco	10 cl	7
Spritz	10 cl	12
Porto <i>rouge ou blanc</i>	6 cl	6

## BIERES

Pression ( <i>Calsberg</i> )	25 cl	5
Pinte ( <i>Calsberg</i> )	50 cl	10
Panaché, Monaco, Gomé, Tango	25 cl	6
Heineken	25 cl	6
Leffe	25 cl	7
Corona, Desperados	33 cl	8
Skoll	25 cl	6
Carlsberg	25 cl	6

## SOFTS

Coca Cola, Coca Light, Coca Zéro	33 cl	5
Orangina, Perrier, Sprite, Ice Tea	25 cl	5
Schweppes <i>Ginger Beer</i>	25 cl	5.50
Schweppes <i>Agrumes</i>	25 cl	5.50
Schweppes	25 cl	5
Red Bull, Red Bull Tropical	20 cl	6.50
Jus de fruits frais <i>Orange, Citron, Pamplemousse</i>		7
Jus de fruits	20 cl	5
<i>Ace, Orange, Pomme, Ananas, Abricot, Banane, Fraise, Pamplemousse, Tomate</i>		
Sirop: <i>Menthe, Grenadine, Citron, Orgeat, Peche, Fraise, Cerise</i>	25 cl	3.50

## EAUX

Evian, Badoit	demie	5
Evian, Badoit	litre	7

## DIGESTIFS (4 CL)

Limoncello, Manzana, Sambuca	8
Get 27, Get 31, Jagermeister	8
Malibu, Bailey's, Amaretto	8
Grappa, Génépi	8
Poire Williams, Mirabelle	9
Cognac VSOP, Armagnac, Calvados	9

## COCKTAILS : 13€

### Fizz passion piment

*Cointreau, Jus de citron vert, Purée passion, Piment Thai, Perrier*

### Maitai

*Sailor Jerry, Cointreau, Jus de citron vert, Sucre de cannes, Orgeat*

### Long Island Ice Tea

*Russian Standard, Sailor Jerry, Jose Cuervo, Hendrik's, Cointreau, Jus de citron vert, Coca Cola*

### Pina Colada

*Sailor Jerry, Purée Coco, Jus et Ananas frais.*

### Sex on the beach

*Russian Standard, Crème de Pêche, Jus d'orange, Jus de Cranberry*

### Cosmopolitan

*Russian Standard, Cointreau, Jus de citron vert, Jus de Cranberry*

### Cointreaupolitan

*Cointreau, Jus de citron vert, Jus de Cranberry*

### Lynchburg Limonade

*Jack Daniel, Cointreau, Citron vert, Limonade*

### Moscow Mule

*Russian Standard, Citron vert, Ginger Beer*

### Alba Bull

*Russian Standard, Passoa, Citron vert, Purée Passion, Red Bull Tropical*

### Espresso Martini

*Russian Standard, Kahlua, espresso, sucre*

### Mojito

*Sailor Jerry, Citron vert, Menthe fraîche, Sucre, Perrier, Angostura*

### Mojito Passion/Fraise/Mangue

### Mojito Royal

*Mojito avec Champagne*

### Ti Punch

*Trois rivières, Citron vert, Sucre*

### Margarita

*Jose Cuervo, Cointreau, Jus de citron, Sel*

### Maracujack

*Jack Daniel, Cointreau, Citron vert, Jus de Maracuja*

### Caipiroska/Caipiroska Fraise

*Russian Standard, Citron vert, Sucre ( Fraise)*

### Caipirinha

*Cachaca, citron vert, sucre*

### Bubble Gum

*Sailor Jerry, Sirop Bubble Gum, Jus de citron vert, Menthe Fraiche, Schweppes.*

## RHUMS (4 CL)

Sailor Jerry \_\_\_\_\_ 10

3 Rivières \_\_\_\_\_ 10

Diplomatico \_\_\_\_\_ 12

Don Papa \_\_\_\_\_ 12

## WHISKY (4 CL)

Tullamore \_\_\_\_\_ 10

Jack Daniels \_\_\_\_\_ 12

Chivas \_\_\_\_\_ 12

## VODKA (4 CL)

Russian Standard \_\_\_\_\_ 10

## TEQUILA (4 CL)

Jose Cuervo Gold Especial \_\_\_\_\_ 10

## GIN (4 CL)

Hendrick's \_\_\_\_\_ 12

## COCKTAILS SANS ALCOOL : 8€

Virgin Mojito

Virgin Pina Colada

Mix Fruit

O' de Melon

O' de Pastèque