



ALMA
CITA

Ouvert au déjeuner et au dîner du Mercredi au Dimanche midi

RESTAURANT



À PARTAGER

—

Guacalma - 7€

Pimientos de padron - 7€

Empanadas de boeuf (3 pièces) - 12€

Tacos de pollo (3 pièces) - 12€

Croquetas de chorizo (5 pièces) - 10€

Frites de patates douces, aioli - 7€



ENTRÉES

—

CEVICHE

Daurade, leche de tigre, coriandre, citron vert & oignon rouge - 15€

Saint-Jacques, avocat, fruits de la passion et mangue - 18€

TIRADITOS

Longe de thon, mayonnaise épicée, avocats, pickles de légumes, oignons croustillants - 15€

Bavette de boeuf angus, pico de gallo et pesto de pistache - 17€

ENSALADAS

Amazonico : Mangue, tomate, oignons rouges, citron vert - 13€

Cuzco : Quinoa, patate douce rôtie, pousse d'épinard, grenade et féta - 14€

RESTAURANT



VIANDES

—

Picanha de veau, sauce chimichurri, purée de pommes de terre fumée - 23€

Tortilla de magret de canard laqué, légumes de saison - 24€

Ribbs de boeuf caramélisé, sauce chocolat, frites de patate douce - 26€



POISSONS

—

Papillote de cabillaud, citronnelle et lait de coco, légumes de saison - 24€

Poulpe croustillant, huile d'olive condimentée, purée de pommes de terre fumé - 25€

Gambas à l'ail et au persil, arroz venere - 26€



DESSERTS

—

Cheesecake au dulce de leche et speculoos - 9€

Churros à partager, chocolat chaud - 11€

Palet au chocolat Valrhona et café - 10€

Carpaccio d'ananas rôti, crème glacée coco - 9€

BAR



BOISSONS FRAICHES

Eaux minérales (*Vittel, San Pellegrino, Vals, Saint Geron*) - 50cl - 4.1€ | 75cl - 5€ | 1L - 5.9€

Jus de fruits, Perrier 33cl, sodas - 4.5€

Bière artisanale blanche et blonde Fada création provençale - 33cl - 6€

Bière pression Kronenbourg 1664 - 25cl - 4.1€ | 50cl - 8.2€

Bière pression Grimbergen blanche - 25cl - 5.5€ | 50cl - 11€



BOISSONS CHAUDES

Café, Décaféiné - 3€

Cappuccino - 5.5€

Thé, Infusion - 3€

Double Espresso - 5€



APÉRITIFS

Apéritif maison - 10cl - 8€

Kir - 12cl - 5.5€

Martini, Suze, Porto, Campari - 5cl - 5.5€

Pastis 51 ou Henri Bardouin - 4cl - 6€

Gin, Vodka, Tequila - 4cl - 8€

Whisky Blend (*J&B, Johnny Walker Red Label*) - 4cl - 8€

Whisky Single Malt (*Lagavulin, Talisker, Cardhu, Knockando*) - 4cl - 12€

Whisky et Bourbon (*Jack Daniel's, Four Roses*) - 4cl - 10€

Americano Maison - 10€

BAR



NOS COCKTAILS

—

10€

En plus de notre carte, nous pouvons vous proposer les classiques

Chilean Mojito (*pisco, citron vert, sucre de canne, menthe, soda*)

Margarita (*tequila, Grand Marnier, jus de citron*)

Almargarita (*tequila, jus de citron, bitter gingembre agrume maison*)

Cuba Libre (*rhum, jus de citron, coca cola*)

Pisco Sour (*pisco, jus de citron, angustura bitter*)

Caïpirinha aux fruits de la passion (*cachaca, citron vert, sucre de canne, purée de passion*)

Mezcal Sour (*mezcal, jus de citron, angustura bitter*)

Moscow Mule (*vodka, jus de citron, ginger beer*)

Tequila Sunrise (*tequila, jus d'orange, sirop de grenadine*)

Traveler Sunrise (*tequila, jus de citron, purée de fraise Monin, jus d'orange*)

Mezcal Maid (*mezcal, jus de citron, concombre, menthe*)

Rose Sour (*pisco, jus de citron, fraise*)

Passionfruit '75 (*gin, passion, jus de citron, champagne*)

BAR



NOS MOCKTAILS

—

8€

Virgin Colada (*purée de coco Monin, jus d'ananas, extrait de vanille*)

Virgin Mojito (*citron vert, sucre de canne, menthe, soda*)

Cracker (*jus de cranberry, jus d'ananas, jus de pamplemousse, purée de passion, soda*)

Liquado (*lait, purée de passion, extrait de vanille, cannelle*)

Buenos Agua (*jus de mangue, jus d'orange, purée de passion, jus de citron*)

Rio (*jus de banane, jus d'orange, jus de citron, sirop de curacao bleu, purée de fraise*)

Cocktails de fruits frais (*selon arrivage*)



Eaux de Vie Liqueurs

—

Rhum blanc 50° ou Ambré Saint-James - 2cl - 7€

Calvados VS - 2cl - 7€

Mirabelle, Poire, Framboise, Prune - 2cl - 7€

Limoncello - 5€

Get 27, Get 31 - 8€

Chartreuse verte ou jaune - 10€

Chartreuse VEP verte - 25€

LA CAVE



VERRES

	12cl
Châtillon-en-diois « <i>Aligoté</i> » Domaine de la Gouyarde - Blanc	6€
Vin de Pays de l'Ardèche « <i>Viognier</i> » Maison Duboeuf - Blanc	6€
Crozes-Hermitage Rouge Cave de Tain l'Hermitage	6€
Syrah Vin de France	4.5€
IGP Vin de Pays de Méditerranée - Rosé	5€
Champagne Veuve Pelletier brut	14€



NOS COUPS DE CŒURS DU MOMENT

	12cl	75cl
BLANC - Maison Chanzy Bouzeron Clos De La Fortune 2018	8€	40€
ROUGE - Côtes du Rhône Clos du Caillou 2022	6€	30€



CHAMPAGNES

75cl
Champagne Veuve Pelletier Brut - 65€
Taittinger Brut Prestige - 100€
R de Ruinart Brut - 120€

LA CAVE



VINS ROUGES

75cl

VALLÉE DU RHÔNE

Côte Rôtie – Domaine P&C Bonnefond « *Colline de Couzou* » 2021 - 95€

Chateauneuf du Pape La Gardine 2015 - 120€

Saint Joseph – Paul Jaboulet Aîné « *Le Grand Pompée* » 2020 - 45€

Saint Joseph – Cave de Tain « *Esprit de Granit* » 2019 - 58€

Saint Joseph – Domaine de Fauterie 2014 - 55€

Saint Joseph – Domaine Courbis 2022 - 48€

Crozes-Hermitage – Cuvée Perles Noires Domaine Jean Esprit 2021 - 45€

Crozes-Hermitage – Cave de Tain « *Les Hauts du Fief* » 2019 - 45€

Crozes-Hermitage – Domaine Laurent Combier « *Cuvée L* » 2022 - 40€

Crozes-Hermitage – Paul Jaboulet Aîné « *Les Jalets* » 2018 - 39€

Hermitage – Domaine Paul Jaboulet Aîné « *La Maison Bleue* » 2017 - 155€

Ermitage « *Les Dionnières* » Domaine Ferraton Père & Fils 2020 - 175€

Cornas – Domaine Ferraton Père & Fils « *Les Eygats* » 2019 - 100€

Côtes du Rhône – Paul Jaboulet Aîné « *Parallèle 45* » 2020 - 28€

Côtes du Rhône – Le Caillou 2022 - 30€

BEAUJOLAIS

Beaujolais « *Saint-Amour* » Maison Georges Duboeuf 2021 - 28€

LA CAVE



VINS ROUGES

75cl

VALLÉE DE LA LOIRE

Sancerre – Château de Sancerre 2019 - 39€

BOURGOGNE

Santenay « *Domaine Chapelle et Fils* » 2020 - 60€

Domaine du Cerberon Bourgogne Cote d'Or 2019 - 48€

CORSE

1769 Domaine Vico Clos Venturi 2021 - 40€

ARGENTINE

Malbec « *Vive* » – Alta Vista 2022 - 28€

Cuvelier Los Andes Colección 2018 - 60€

CHILI

Cabernet Sauvignon – Chateau Los Boldos 2020 - 20€

Cabernet Sauvignon Vieilles Vignes – Chateau Los Boldos 2018 - 50€

MAROC

Syrah Thalvin-Grillot Tandem 2019 - 32€

ESPAGNE

Priorat – RIU Combiar - Fischer - J.m. Gerin 2018 - 43€

LA CAVE



VINS BLANCS

75cl

VALLÉE DU RHÔNE

Condrieu E. Guigal 2019 - 95€

Saint Joseph – Cave de Tain l'Hermitage « *Terre d'Ivoire* » 2020 - 60€

Saint Joseph – « La source blanc » Ferraton Père & Fils 2021 - 50€

Crozes-Hermitage – Cave de Tain « *Les Hauts d'Éole* » 2022 - 45€

Crozes-Hermitage – Domaine Paul Jaboulet Aîné « *La Mule Blanche* » 2021 - 55€

Hermitage « *Les Miaux* » Ferraton Pere & Fils 2021 - 135€

Saint Péray – Alain Voge « *Harmonie* » 2022 - 50€

Côtes du Rhône – Le Caillou 2022 - 30€

Châtillon-en-diois « *Aligoté* » Domaine de la Gouyarde - 28€

Vin de Pays de l'Ardèche « *Viognier* » Maison Duboeuf 2020 - 32€

Viognier Cave de Ruons Vendanges tardive 2020 (*moelleux*) - 35€

VALLÉE DE LA LOIRE

Sancerre – Château de Sancerre 2022 (*Marnier Lapostolle*) - 40€

Pouilly-Fumé Elisa Domaine Jonathan Didier Pabiot 2022 - 40€

LA CAVE



VINS BLANCS

—
75cl

BOURGOGNE

Maison Chanzy Bouzeron Clos De La Fortune 2018 - 40€

ALSACE

Riesling – Domaine Léon Beyer 2021 - 28€

CORSE

1769 Domaine Vico Clos Venturi 2022 - 40€

CHILI

Chardonnay – Chateau Los Boldos 2021 - 20€



VINS ROSÉS

—
75cl

Divine restanque IGP vin de pays de Méditerranée - 22€

Chateau Miraval Côtes de Provence - 40€