



RESTAURANT

SALON DE THE

ALAÏA

Mardi au Samedi 12h-19h

01 76 72 91 10

Olives et snacks *Olives and snacks*

Olives de Lucques ou Taggiasche <i>Taggiasche or Lucques olives</i>	4
Ail doux <i>Sweet garlic</i>	4
Câprons <i>Caper buds</i>	4
Chips	4
Pan con tomate	10
Piments del Piquillo de Lodosa	10
Petits artichauts napolitains, huile d'olive et pesto <i>Small napolitan artichokes, olive oil and pesto</i>	16

Grands jambons da rosa

Cured hams

Ibérico bellota unico petite/grande assiette <i>small/big plate</i>	16/32
Chorizo ibérico bellota Cecina	9
Assortiment ibérico bellota, chorizo, cecina <i>Assortment of ibérico bellota, chorizo, cecina</i>	11 24

Poissons *Fishes*

Saumon fumé norvégien, sucrine <i>Smoked Norwegian salmon, sucrine salad</i>	27
Coeur de saumon fumé, sucrine <i>Heart of smoked salmon, sucrine salad</i>	32
Ventrèche de thon, sucrine <i>Tuna belly, sucrine salad</i>	24
Sardinillas, citron vert, pain toasté et beurre <i>Small sardines, lemon, toasted bread and butter</i>	20
Tartare de saumon, crème ciboulette et sucrine <i>Salmon tartar, cream with chives and sucrine salad</i>	24

Viandes *Meats (origine France)*

Boudin noir, sucrine, écrasé de pommes de terre <i>Black pudding, sucrine salad and mashed potatoes</i>	26
Plat du jour <i>Today's special</i>	30

Accompagnements *Sides*

Pommes de terre Roseval, vapeur <i>Steamed Roseval potatoes</i>	7
Sucrine vinaigrette	7
Sucrine vinaigrette et copeaux de parmesan <i>Sucrine vinaigrette and parmesan chips</i>	8

Salades et soupes da rosa

Salads and soups

Niçoise déconstructiviste <i>Deconstructed niçoise salad</i>	28
Burrata, roquette, tomates, artichauts et olives taggiasche <i>Burrata cheese, arugula, tomatoes, artichokes and taggiasche olives</i>	24
Quinoa bio, avocat, saumon fumé <i>Organic quinoa, avocado, smoked salmon</i>	24
Entrée du jour <i>Starter of the day</i>	18

Sandwichs

Club sandwich ibérico bellota	26
Club sandwich cecina	24
Club sandwich saumon fumé <i>(smoked salmon)</i>	26
Tartine saumon fumé, avocat <i>Toast with smoked salmon and avocado</i>	24

Pâtes et risotto *Pastas and risotto*

Rigatoni all'arrabiata	22
Rigatoni saumon fumé, avocat <i>Rigatoni with smoked salmon and avocado</i>	24
Rigatoni chorizo, crème et arrabiatta <i>Rigatoni with chorizo, cream and arrabiatta</i>	24
Rigatoni aux légumes <i>Rigatoni with vegetables</i>	24
Risotto da rosa "pata negra"	26
Risotto saumon fumé <i>Smoked salmon risotto</i>	26

Fromages *Cheeses*

Manchego réserve et membrillo <i>Manchego cheese with quince paste</i>	9
Parmesan de vache rouge <i>Red cow parmesan</i>	9
Burrata, pesto frais <i>Burrata with fresh pesto</i>	16
Brebis crémeux de l'Alentejo <i>Creamy sheep milk cheese</i>	12
Assortiment, manchego, parmesan, brebis crémeux <i>Assortment of manchego, parmesan and creamy sheep cheese</i>	16 28

Desserts

Mousse au chocolat, framboises <i>Chocolate mousse and raspberries</i>	12
Cheesecake	12
Panna cotta infusée au thé vert, framboises <i>tGreen tea infused panna cotta with redberries couillis and chocolate cake</i>	12
Dessert de saison <i>Seasonal dessert</i>	12

Boissons *Drinks*

Sans alcool Non alcoholic

Evian, Badoit 50cl	7
Chateldon 75cl	11
Coca cola, zero 33cl	8
Perrier 33cl	7
Jus de tomate 25cl <i>Tomato juice</i>	10
Jus frais (3 choix) pomme, orange, carotte, gingembre <i>Fresh juice (choice of 3) apple, orange, carrot, ginger</i>	11
Limonade artisanale 33cl <i>Lemonade</i>	8
Thé glacé da rosa <i>da rosa iced tea</i>	8
Ginger beer bio "LA FRENCH"	24
Tonic à la française bio "LA FRENCH"	8 8

Cocktails & Alcools Cocktails

Cocktails	
Spritz	12
Gin tonic	15
Negroni	15

Bière Beer

Nortada	8
---------	---

Liquors

Porto V. Z	8cl
Limoncello	12
	12

Alcools Spirits

Gin Decroix	4cl
Cachaça San Eugenio	15
Rhum Santa Teresa	
Whisky "Silene" (bio) <i>organic</i>	
Cognac Decroix	
Vodka Le Philtre	

Vins blancs White wines

Espagne Spain	14cl/Btl
Rueda	
Cuatro Rayas Viñedos	8/36
Centenarios	

Portugal

Minho	
Quinta do Ameal «Loureiro»	44
Dão	
Vila Jardim Santar	50

Italie Italy

Vénétie Venice	
Prosecco	8/38

France

Val de Loire "IGP" vin nature <i>natural</i>	
Chardonnay	9/40
Domaine de la Tourlaudière	

Côtes du Rhône Carlina (nature) <i>organic</i>	45
---	----

Vins rosés Rosé wines

France Provence	
Les petits diables	9/40

Vins rouges Red wines

14cl/Bt

France	
Vallée du Rhône	
Beaumes de Venise (nature) <i>natural</i>	11/48
Ferme Saint-Martin	

Vallée du Beaujolais vin nature

natural	
Brouilly Rémy Dufaitre	48
Bordeaux	
Castel Vieilh La Salle	48
2011-2012 (bio) <i>organic</i>	

Portugal

Douro	
Van Zeller «Rufo»	9/40
Quinta Vale Dona Maria	140

Alentejo

Freixo	65
Freixo Family collection	110

Dão

Vila Jardim Santar	60
--------------------	----

Espagne Spain

Rioja	
Segares Crianza	9/40

Italie Italy

Piémont	
Barbera d'Alba	9/40

Champagne

Bruno Paillard	12cl - 20
extra brut	37,5cl - 60
	75cl - 110

Cafés et chocolat Coffees and hot chocolate

Espresso / noisette <i>Espresso or with a cloud of milk</i>	4,5
Double espresso	5
Café crème	6
Cappuccino	8
Chocolat chaud <i>Hot chocolate</i>	9

Thés et tisanes Teas and

herbal teas 8,5

Rooibos n°7	
Thé vert à la menthe n°13 <i>Green tea with mint</i>	
Jardins vénitiens n°18 <i>Venetian gardens</i>	
Sencha de chine n°39 <i>Chinese sencha</i>	
Thé da rosa n°62 <i>da rosa tea</i>	
Darjeeling n°105	
Thé Yunnan n°200 <i>Yunnan tea</i>	
Lapsang souchong n°212	
Ceylan O.P n°307	
Ceylan B.O.P n°314	
Jasmin n°830	
Earl Grey Impérial n°8002	
Camomille, Citronnelle, Tilleul <i>Camomile, Lemongrass, Lime</i>	
Verveine et Cocktail <i>Verbena</i>	

