

## LES MENUS

Menu L'Alhambra à 32,90€	+
Menu Enfants à 9,50€	+
Formule du Midi 16,90€ et 19,90€	+
Plat du jour à 13,9€	+
Menu de Noël	+

## LA CARTE

### Nos Planchas Apéros pour 2 personnes

"Végétarienne" .....	9.50 €
<i>Poivrons, courgettes et aubergines grillées, verrine de tapenade, bâtonnets mozzarella panée, câpres, salade, fruit</i>	
"Charcutière" .....	9.5 €
<i>Rillettes, terrine de canard au poivre vert, jambon de Pays, chorizo, saucisson Abotia, toasts et cornichons</i>	
"Mixte" .....	9.5 €

## Nos Entrées

Oeuf Mollet Fermier Label Rouge, <i>Velouté de potimarron, magret fumé, espuma noisette torréfiées</i>	14 €
Fricassée de Gambas sauvages <i>riz rouge IGP, crème de whisky</i>	14 €
Feuilleté de bar <i>poêlé de pleurotes, beurre aillé, crème anisé</i>	12 €
Entrée du moment <i>Voir Chevalet</i>	10 €

Nos Entrées

+

Nos Salades Gourmandes

-

Salade de chèvre chaud

16 €

*Salade mélangée, jambon de Serrano, lard grillé, mozzarella, pain toasté, tomates*

Salade de Gésiers

16.9 €

*Salade mélangée, gésiers, magret, lardons, oignons et croutons*

## Nos viandes

Sauces aux choix maison : Poivre, Roquefort, Sauce truffée

Filet mignon de porc ..... 16.9 €

*Cuisson à basse température, sauces au choix maison*

Quasi de Veau ..... 19.5 €

*cuisson a basse température*

Tartare de boeuf l'Or Rouge ..... 18 €

*huile de cèpes, préparé par nos soins, 180gr*

Parmentier de Canard ..... 18 €

*toast de magret fumé et compotée d'oignons*

Entrecôte l'Or Rouge ..... 27.70 €

*350gr*

Filet de boeuf l'Or Rouge ..... 25.90 €

*200gr*

Pavé de faux-filet l'Or Rouge ..... 21.90 €

*180/200gr*

Pièce du boucher l'Or Rouge ..... 19 €

Burger "humeur du chef" pain maison ..... 18.5 €

*voir chevalet*

## Le Goût du large

Sauces au choix "maison" : Beurre blanc, crème de langoustine

Pavé de Cabillaud ..... 20.5 €  
*sauce au choix*

Plancha Océane ..... 23.5 €  
*Saumon, gambas, Saint-Jacques, merlu... cuits à la plancha (salade, tomates, courgettes et aubergines grillées, riz, sauce au choix)*

Noix de Saint-Jacques poêlées ..... 21.50 €  
*sauce au choix*

Tartare de saumon ..... 18.00 €  
*aromatisé à l'huile de citron, échalottes, ciboulette, pomme Granny et sésames grillée*

## Nos Pâtes

Wok Forestier .....	16.9 €
<i>Poulet, champignons de saison, crème</i>	
Wok aux saveurs espagnoles .....	17.5 €
<i>Moules, calamar, crevettes, chorizo ibérique, crème safranée, petits pois, poivrons</i>	

## Nos Pizzas

Tout supplément d'ingrédient 2,00€ sauf St-Jacques, gambas - Pizza base crème sans supplément -

1/2 pizza + salade ..... -3 €  
*sur prix initial*

Margarita ..... 10.9 €  
*sauce tomate, mozzarella, basilic frais, tomates cerises*

La Roma ..... 13.4 €  
*sauce tomate, mozzarella, jambon*

La Chodevant ..... 15.4 €  
*sauce tomate, mozzarella, viande hachée Or Rouge, chorizo, oignons caramélisés, harissa, piment d'Espelette*

La montagnarde ..... 15.4 €  
*sauce tomate, mozzarella, pommes de terre, fromage à raclette, jambon de Parme, roquette*

La Royale ..... 13.9 €  
*tomate, mozzarella, champignons, jambon, œuf*

Formaggio ..... 15.3 €  
*tomate, mozzarella, bleu d'Auvergne AOP, chèvre, Tome de Savoie, persillade*

La Curry	14.9 €
<i>sauce tomate, mozzarella, poulet, poivrons, sauce curry</i>	
La Bergère	14.9 €
<i>base crème, mozzarella, lardons, chèvre, jambon de Parme, salade, noix</i>	
La Burrata	15.3 €
<i>base crème d'olive, mozzarella, jambon de Parme, roquette noix</i>	
La Calzone	14.9 €
<i>sauce tomate, mozzarella, champignons, jambon, crème, oeuf</i>	
La carbonara	14.9 €
<i>base crème, mozzarella, champignons, pancetta, oeuf</i>	
L'Atlantique	15.9 €
<i>sauce tomate, mozzarella, Saumon, gambas, merlu, persillade</i>	
La Nordique	15.9 €
<i>sauce tomate, Mozzarella, saumon fumé, crème citronnée à l'Aneth</i>	

## Desserts Maison

Pavlova au Spéculoos <i>poire pochée, crème légère à la vanille</i>	9 €
Moelleux au chocolat coulant <i>crème anglaise à la vanille</i>	9 €
Craquelé à l'ananas <i>poché aux épices douces et agrumes, crème mascarpone</i>	8.5 €
Macaron praliné noisettes <i>Amandes caramélisées</i>	8.5 €
Forêt Noire en coque craquante <i>mousse légère au chocolat noir, crèmeux vanille, griottines</i>	8.5 €
Réflexion du Pâtissier <i>Voir chevalet</i>	8.5 €
Café gourmand ou Thé Gourmand	8.9 €
Irish Gourmand ou Get 27 Gourmand	12.9 €
Champagne gourmand	13.5 €
Assortiment de Fromages <i>Laiterie de Kerguillette</i>	7 €

## Coupes Glacées

Glaces : chocolat noir, vanille, pistache, caramel beurre salé - Sorbets : Fraise, Passion, Mangue, Framboise, Citron Jaune

Poire Belle Hélène .....	8.00 €
Dame Blanche .....	7.50 €
Coupe Colonel .....	7.50 €
Coupe 1 boule .....	2.50 €
Coupe 2 boules .....	3.90 €
Coupe 3 boules .....	5.50 €
Supplément chantilly .....	1.50 €