

Alma Restaurant

Nos Formules

Hors plats du moment

UN PLAT	18
DEUX PLATS <i>Entrée et plat ou plat et dessert</i>	24
TROIS PLATS <i>Entrée, plat et dessert</i>	29
QUATRE PLATS <i>Entrée, plat, fromage et Dessert</i>	35
MENU ENFANT <i>Entrée, plat et dessert en portion enfant</i>	15



Les suggestions
du chef à découvrir
chaque jour

Les plats du moment

PIÈCE DU BOUCHER

Pommes de terre grenailles persillées rôties, sauce au poivre maison, salade d'épinards et sa vinaigrette maison (prix selon arrivage)

BURGER AMA 22

Pain d'épeautre, salade, confit d'oignon, curé nantais, steak haché local et sauce au poivre. Accompagné de pommes de terre grenailles persillées rôties, de salade d'épinards et sa vinaigrette maison

BURGER AMA VÉGÉTARIEN 20

Pain d'épeautre, salade, confit d'oignon, curé nantais, rôsti de pommes de terre et crème de champignons. Accompagné de pommes de terre grenailles persillées rôties, de salade d'épinards et sa vinaigrette maison

Les desserts du moment

CAFÉ OU THÉ GOURMAND 9

Confectionné par Arthur + 2€ dans nos formules

Bulles Gourmandes 12

avec crément de Loire du domaine Dhommé

Les Entrées 9

ŒUF PARFAIT

Œuf cuit à basse température, fondue de blettes au beurre de Mézerac, crème fraîche épaisse, huile chlorophylle, croûtons à l'ail, pop-corn de sarrasin et shiso

VELOUTÉ DE LÉGUMES BIO DE SAISON

Crème montée au Raifort, allumettes de jambon de Vendée grillées, marrons torréfiés et huile de noisette

CROUSTILLANT DE CURÉ NANTAIS

Confit d'oignons rouges caramélisés au miel du Gâvre, feuille de brick, salade d'épinards aux noix torréfiées, vinaigrette maison à l'huile de la ferme Du Rouillon

ENTRÉE DU JOUR

Les Plats 18

RAVIOLIS LOCALES AUX CHAMPIGNONS

Raviolis locaux de Lioravi, crème de champignons, poêlée de pleurotes persillées, Briéron de Mézerac rapé et épinards frais

POISSON DU MARCHÉ

Beurre blanc nantais, légumes d'automne rôtis à l'orange et billes de yuzu

SOURIS D'AGNEAU BRAISÉE +10.00€

Souris d'agneau braisée 6 heures, jus d'agneau aux fruits secs bio et mousseline de choux-fleurs et de panais

PLAT DU JOUR

Les Desserts 8

ASSIETTE DE FROMAGES LOCAUX

Tomme rouge de Mézerac, Curé Nantais, Briéron de Mézerac, sablés au parmesan de la maison Suzanne, confiture de mûres, salade d'épinard aux noix et sa vinaigrette maison

LE GÂTEAUX NANTAIS MAISON À LA FRAMBOISE

Biscuit moelleux amande-framboise imbibé au rhum, coulis de framboises, glaçage royal, caviar de cassis et sa boule de glace à la fève tonka

MILLE-FEUILLE REVISITÉ AU CHOCOLAT

Gavottes locales, ganache montée au chocolat blanc, ganache montée au chocolat au lait, gruë de cacao torréfié et sa boule de glace au chocolat noir

PANNA COTTA MAISON AUX BAIES DE TIMUR

Crème cuite à l'agar-agar, baies de timur, coulis et fruits du moment

DESSERT DU JOUR

Prix nets TTC en euros, service compris
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé



Produit Local



Plat végétarien



Toutes nos vinaigrettes sont élaborées à base d'huile de colza ou tournesol biologique de la ferme du Rouillon à la Meilleraye de Bretagne et de vinaigre bio de la ferme du Luquet à Vay

Notre Chef Andrew et notre second de cuisine Arthur sont très heureux de vous recevoir aujourd'hui !



Assoyez-vous confortablement et laissez-vous surprendre par leur maîtrise des saveurs.

Dégustez et appréciez une cuisine maison qui se veut simple, locale et respectueuse de la saisonnalité.

Bon appétit !

Alma Restaurant

Nos Boissons chaudes

LE CAFÉ <i>grains 100% Arabica Max Havelaar</i> 	
Espresso	2.5
Allongé	4
Double espresso	4
Thé ou infusion 	3.5
Chocolat chaud <i>32% de cacao</i>	3.5

Nos Jus *Les Côteaux Nantais* 25cl



Jus de pommes	5.5
Jus de pommes-mangues	5.5
Jus pommes -myrtilles	5.5
Jus d'orange	6
Jus d'ananas	6
Jus de raisin rouge	6

Nos Kombuchas 33cl

Kombucha gingembre - citron	6
Kombucha citron vert - menthe	6
Kombucha hibiscus - myrtille	6
Kombucha pêche	6
Kombucha fruit de la passion	6

Prix nets TTC en euros service compris

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

 Produit Local  Produit issu de l'agriculture biologique

Nos Classiques

Breizh-cola nature ou Zéro 33cl 	4.2
Breizh Limonade 33cl 	4.2
Orangina 25cl	4.2
Schweppes 25cl	4.2
Schweppes Agrumes 25cl	4.2
Fuze tea 25cl	4.2

Nos Sirops

LES SIROPS MONIN 1.50

menthe, fraise, grenadine, citron, pêche, orange, pamplemousse, banane-kiwi

Nos Eaux

	50cl	33cl	1L
Plancoët plate / pétillante	4.5		5.5
Plancoët intense		4.20	

Nos bières Locales

	25cl	50cl
LA SPERED <i>pression</i>	4.5	8
<i>Blonde, Pale Ale 5°. Légère qui tend vers des saveurs florales et des notes d'agrumes</i>		
	25cl	50cl
LA MELUSINE <i>pression</i>	5	9
<i>Golden Ale 6.5°. Nez gourmand, fruité, légèrement sucré.</i>		
	33cl	
LA MELUSINE <i>bouteille</i>	6	

Différents choix, selon la saison



Notre label Producteurs Locaux créé en 2012 renforce notre volonté de travailler main dans la main avec les producteurs et productrices locaux situés à moins de 150 kilomètres de notre établissement. Nous sélectionnons avec soin nos produits pour vous garantir une offre de qualité, savoureuse et de saison.

Nos Apéritifs

Verre de Muscadet 12cl	 	4.5	
Kir Muscadet mûre, cassis, pêche 12cl	 	4.8	
Kir Crémant de Loire 12cl	 	6	
Kir nantillais 12cl		4.8	
Kir breton 12cl	 	4.5	
Cidre fermier Brut 12cl	 	4	
Cidre fermier Brut 75cl	 	18	
Pastis de Vendée 2cl		4.5	
Vermouth rouge 6cl		5	
Spritz local 25cl		8	
Délice caramel 4cl		6.5	
La richelieu /Vrignaud poire 4cl		7.5	
Mentilla 4cl		6.5	
Suze 6cl		5	
Gin 6cl		8.5	
			12cl 75cl
Crémant de Loire domaine Dhommé	 	5.5	28.5
Crémant de Loire domaine Amirault le clos des quarterons	 	6.5	36.5

Nos Rhums 4cl 32°

Pommes – gingembre	6
Ananas – victoria	6
Mangue- passion	6
Banane – cacao	6
Carambole-passion	6

Nos Whiskys

	2cl	4cl
Armorik – Français Breton	5.5	9.5
<i>Notes de pommes mûres, de fruits secs, de céréales et une touche d'anis étoilés</i>		
Bellevoye – Français des Charentes	7.5	12.5
<i>Un whisky tourbé qui laisse s'épanouir un profil clairement boisé et torréfié</i>		
Bellevoye – Français des Charentes	6.5	10.5
<i>Non tourbé, des arômes doux et épicés, ainsi qu'une rondeur incroyable</i>		

Nos Digestifs 4cl

Calvados Belle gnôle AOC	9.5
Cognac Martinaud VSOP	9.5
Triple sec, l'original 	7.5
Triple sec, royal 	7.5
Pure folie 	7.5




Nos Planches du moment

Planche Fromages		Planche Charcuteries		Planche Mixte	
Petite	9.5	Petite	9.5	Petite	10.5
Grande	15.5	Grande	15.5	Grande	16.5






Nos Vins Blancs

12cl 75cl

CHÂTEAU DE LA RAGOTIÈRE 		
Domaine en conversion biologique		
Muscadet / Lie « Cuvee Granite »	4.8	26.5
Muscadet « Cru Vallet »		38
Val de Loire, Sauvignon Cuvée Prestige IGP		27.5
Val de Loire, Chardonnay Cuvée Prestige IGP	4.8	26.5
DOMAINE COIRIER <i>Fiefs vendéens</i>  		
AOP Pissote , Origine blanc		25
AOP Pissote , Cuvée la petite Groie blanc		35
FAMILLE AMIRAUT  		
AOC St Nicolas de bourgueil , le clos des Quarterons , chenin		42
CHÂTEAU DE VIGNOLLE 		
Bordeaux moulin de vignolle	4.2	22
DOMAINE DHOMMÉ 		
Anjou blanc chenin sec	4.2	22
Anjou blanc Clos des Fresnaies		28

Nos Vins Rosés

75cl

DOMAINE COIRIER <i>Fiefs vendéens</i>  		
AOP Pissote , Origine rosé		26
DOMAINE LAFOND 		
AOP TAVEL , grenache , cinsault,syrah		35

Nos Vins Rouges

12cl 75cl

DOMAINE COIRIER <i>Fiefs vendéens</i>  		
AOP Pissote , Origine rouge		25
AOP Pissote , Cuvée Mélusine		35
FAMILLE AMIRAUT  		
AOC St Nicolas de bourgueil , le clos des Quarterons		40
AOC St Nicolas de bourgueil , les gravilices		42
JEAN MAURICE RAFFAULT 		
AOP Chinon , les galuches rouge		32
DOMAINE DHOMMÉ 		
Anjou rouge	4.2	22
Anjou rouge villages		28
DOMAINE LAFOND 		
AOP Côte du rhône , grenache , syrah		28
CHÂTEAU LASCOURS 		
AOP Pic St Loup		35
CHÂTEAU MARIS 		
AOP Minervois,Syrah, Grenache		35
CHÂTEAU DE VIGNOLLE 		
Bordeaux moulin de vignolle	4.2	22
CHÂTEAU AUBIERS 		
Château les aubiers - Blaye		26
CHÂTEAU PUISSEGUIN ST EMILION 		
La rigodrie	6.8	36
CHÂTEAU DU MIGNON 		
St Emilion grand cru		44
DOMAINE YANNICK AMIRAUT  <i>150cl</i>		
AOP Bourgueil , côte 50	6.5	75

Restaurant Alma

Nos Producteurs Locaux



La restauration

La ferme de la rhumerie

44170 Abbaretz - Situé à 40 km
STEAK HACHÉ

La ferme de Rouillon

44520 La Meilleraye de Bretagne -
Situé à 40 km
HUILES, VINAIGRETTE

Lioravi

44150 Ancenis-Saint-Géréon - Situé à
29 km
PÂTES

Le Curé Nantais

44210 Pornic - Situé à 50 km
FROMAGE - CURÉ NANTAIS

La Ferme du Pont Caillaud

44320 Saint-Père-en-Retz - Situé à 55 km
FROMAGE - MEULE DU PAYS DE RETZ

La ferme de Mézerac

44410 Saint-Lyphard - Situé à 80 km
FROMAGE - TOME

Créativ' burger

44400 Rezé - Situé à 10 km
PAINS BURGER

Ferme les Landes du Luquet

44170 Vay - Situé à 40 km
VINAIGRE DE POMME

Les boissons

Little Atlantique Brewery

44100 Nantes - Situé à 9 km
BIÈRE PRESSION

Le Nantillais

44840 Les Sorinières - Situé à 18 km
COCKTAILS

Distillerie Vrignaud

85320 Mareuil-sur-Lay - Situé à 100 km
ALCOOLS

Atika

44470 Carquefou - Situé à 3 km
BOISSONS À BASE DE THÉ - KOMBUCHA

Les coteaux nantais

44120 Vertou - Situé à 10 km
JUS DE FRUITS

Ferme des Landes du Luquet

44170 Vay - Situé à 40 km
CIDRE

Les Rhums de Ced

44680 Saint-Hilaire-de-Chaléons -
Situé à 30 km
PUNCH AU RHUM

Distillerie des Achards

85150 Les Achards - Situé à 110 km
GIN BIO

Breizh Cola

56460 Val d'Oust - Situé à 120 km
SODAS



Notre label Producteurs Locaux créé en 2012 renforce notre volonté de travailler main dans la main avec les producteurs et productrices locaux situés à moins de 150 kilomètres de notre établissement. Nous sélectionnons avec soin nos produits pour vous garantir une offre de qualité, savoureuse et de saison.

Restaurant Alma

Liste des 14 allergènes



**Céréales contenant
du gluten & produits
à base de céréales**

*Cereals containing
gluten*



**Crustacés
& produits à base
de crustacés**

*Crustaceans and
crustacean products*



**Œufs
& produits à base
d'œuf**

*Eggs and egg
products*



**Poissons
& produits à base
de poissons**

*Fish and fish
products*



**Arachide
& produits à base
d'arachide**

*Peanuts and peanut
products*



**Soja
& produits à base
de soja**

*Soybeans and soya
products*



**Lait
& produits à base
de lait**

*Milk and dairy
products*



**Fruits à coques
& produits à base
de ces fruits**

*Nuts and nut
products*



**Moutarde
& produits à base
de moutarde**

*Mustard and
mustard products*



**Graine de sésame
& produits à base
de sésame**

*Sesame and sesame
products*



**Anhydride
sulfureux - sulfites**

*Sulphur dioxide and
sulphites*



**Céleri
& produits à base
de céleri**

*Celery and celery
products*



**Lupins
& produits à base
de lupin**

*Lupin and lupin
products*



**Mollusques
& produits à base
de mollusques**

*Molluscs and
mollusc products*

La liste des allergènes présents dans le petit-déjeuner ou le restaurant est disponible dans un classeur auprès des équipes