

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

Frites maison, sauce chimichurri, salade de mâche nantaise et sa vinaigrette à l'huile de la ferme de Rouillon (prix selon arrivage)

BURGER AMA 22

Pain d'épeautre, confit d'oignons rouges, salade, fromages de Mézerac, steak haché, sauce au poivre, frites maison, mâche nantaise et sa vinaigrette maison à l'huile de la ferme de Rouillon

BURGER AMA VÉGÉTARIEN 20

Pain d'épeautre, confit d'oignons rouges, salade, cabécou pané, galette de pommes de terre, crème de cresson, frites maison, mâche nantaise et sa vinaigrette maison à l'huile de la ferme de Rouillon

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

Prix nets TTC en euros, service compris

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé



Produit Local



Plat végétarien

Les Entrées 9

TARTINE D'HIVER

Pain spécial boulanger aux graines et aux céréales bio, cabécou pané, pommes Granny Smith caramélisées au miel de la forêt du Gâvre, mâche nantaise et vinaigrette maison à l'huile de la ferme de Rouillon

VELOUTÉ DE LÉGUMES BIO DE SAISON

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

TARTARE DE SAUMON GRAVLAX

Saumon gravlax mariné à la betterave, au citron, herbes fraîches, baies roses, aromates et sa sauce thai maison, mosaïque de betteraves et accompagné d'un toast aux herbes

ENTRÉE DU JOUR

Les Plats 18

PÊCHE DU JOUR

Légumes d'hiver, perles citron poivre, crème de coques et coques du Croisic marinière et algues dulse

RAVIOLIS PARMESAN ET ÉPINARD DE LIORAVI

Crème de cresson, fleur de Brière râpé et pousses de cresson fraîches

NOIX DE JOUE DE PORC FRANÇAIS

Noix de joue de porc braisée à la bière Nantaise Spered du LAB, mousseline de patate douce et carottes fanes rôties et jeunes pousses locales.

PLAT DU JOUR

Les Desserts 8

ASSIETTE DE FROMAGES LOCAUX

Tomme grise de Mézerac, Fleur de Brière et Curé Nantais accompagnés de crackers au sarrasin, de beurre Conviète, de muroise, de mache nantaise et sa vinaigrette maison à l'huile de la ferme de rouillon

PROFITEROLES REVISITÉES

Chou craquelin, glace au lait ribot, ganache montée à la baie de Timur et sauce caramel à la fleur de sel de Guérande et à la crème de Mézerac

VERRINE CITRON MERINGUÉE

Mousse citron, crumble au pavot et meringue française aux éclats de framboise

TIRAMISU À L'ASSIETTE

Biscuit cuillère maison, sirop amaretto café, espuma léger mascarpone et crème de Mézerac, crémeux chocolat noir 55% et tuile au grué cacao

DESSERT DU JOUR



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

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'émanier 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 *Fiefs vendéens*

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 *Fiefs vendéens*

AOP Pissote , Origine rosé		26
----------------------------	--	----

DOMAINE LAFOND

AOP TAVEL , grenache , cinsault,syrah		35
---------------------------------------	--	----

Nos Vins Rouges

12cl 75cl

DOMAINE COIRIER *Fiefs vendéens*

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

AOP Bourgueil , côte 50		150cl
	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

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