

CAFÉ ALBERT

Au coin du frais

- Tartare de bœuf charolais coupé au couteau 18,50€
- Tartare de thon rouge façon tataki 22,00€
- Tartare de betteraves et crème de houmous 16,00€

accompagnés de frites maison & salade

Salades & Burgers

.....
Salade César, salade romaine, croustillants de poulet grillé, copeaux de parmesan, croûtons, et sauce César 16,00€

Salade du jardin, mélange de salades, tomates-cerise, artichauts, légumes du jardin et vinaigrette de betterave au gingembre 15,00€

Original cheeseburger, bun's brioche, bœuf Haché VBF*, cheddar vintage, oignons confits, frites et salade 17,00€

Southwest cheeseburger, bun's, bœuf Haché VBF*, cheddar vintage, bacon grille, guacamole, frite et salade 19,00€

Burrito : cheddar vintage, crispy d'oignons, aiguillettes de poulet, frites et salade. 16,50€

Croque-monsieur, jambon, Comté, frites et salade 13,50€ (supplément œuf : 1,50€)

Nos entrées à partager

- Gambas sauvages pil pil 13,50€
- Trio de tapenades et son pain pita (artichauts, houmous & guacamole) 12,00€
- Fritto misto de calamars, sauce tartare 9,50€
- Burrata des Pouilles, trio de pesto 9,50€
- Assortiment de mezzes, caviar d'aubergine, briwates de fromage de chèvre et menthe, méchouia de poivrons 12,00€
- Nems de légumes, sauce teriyaki 8,00€
- Croustillants d'aiguillettes de poulet, sauce Bebert 8,50€
- Croquetas au choix : gambas, Cèpes, jambon ibérique etc. 10,00€
- Œuf BIO mayonnaise 6,80€
- Poireaux vinaigrette truffée 8,50€

Nos plats à la plancha et mijotages

- Risotto arborio aux champignons de saison 17,50€
- Bourguignon de bœuf confit au thym, purée pommes de terre 18,50€
- Pavé de thon à la plancha, déclinaison de carottes au gingembre sauce vierge 24,00€
- Bavette d'ailoyau sauce béarnaise, frites maison 18,50€
- Fish'N'chips de cabillaud, frites maison sauce tartare 17,50€
- Kefta de bœuf à la plancha, frites et salade 16,00€
- Suprême de volaille jaune au camembert, fricassé de légumes 18,00€
- Travers de porc caramélisés, maïs et tomates rôtis, sauce barbecue 18,50€
- Poulpe à la plancha au piment d'Espelette et riz sauvage 24,00€
- Entrecôte Black Angus, frites maison 26,00€

Planches à Partager à plusieurs c'est meilleur

Planche de charcuterie : jambon Serrano, saucisson, chorizo, pâté basque aux piments d'Espelette 24,00€

Assiette de fromages Affinés : Comté, chèvre, St-Nectaire 12,00€

Desserts

Fondant au chocolat à la fleur de sel de Guérande 8,50€

Cheesecake au caramel beurre salé ou coulis de fruits rouges 8,50€

Crème brûlée à la vanille bourbon 8,00€

Tiramisu café Albert 9,00€

3 crêpes au choix 8,00€

au sucre, caramel au beurre salé, au chocolat ou pate à tartiner noisette

Pain perdu brioché coulis de fruits rouge et caramel au beurre salé 8,50€

Café gourmand, fondant au chocolat, tiramisu, crème brûlée 10,00€

Thé gourmand, fondant au chocolat, tiramisu, crème brûlée 10,00€

Sauces : sauce au poivre, béarnaise, sauce vierge
Garnitures : frites maison, riz sauvage, purée de pommes de terre, légumes de saison, salade verte
Supplément garniture 5€

