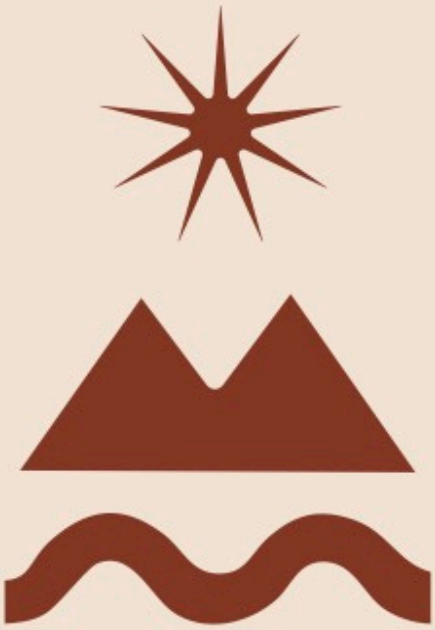


Alaya

RESTAURANT

La carte Alaya

ENTRÉES

FOIE GRAS MI-CUIT ET SA MADELEINE — 18

BURATTA E AMOR — 14
Tomates cerises et framboises rôties

FRITTO MISTO — 16
Petite friture, sardines, moules, rouille

OS À MOELLE GRATINÉ — 15
Mouillettes à l'huile

CAMEMBERT RÔTI AU PISTOU — 15

DESSERTS

PROFITEROLES MAISON — 10

CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE — 9

TIRAMISU À LA LOUCHE — 9

CAFÉ GOURMAND — 11

ANANAS EN CARPACCIO — 9

CHOCOLAT/CAFÉ LIÉGEOIS — 9

COUPE COLONEL — 10

GLACES
Vanille, chocolat, fraise, citron, café, pistache, caramel beurre salé

1 BOULE — 2.5
2 BOULES — 4.5
3 BOULES — 6.5

PLATS

CÔTÉ TERRE

ENTRECÔTE SIMMENTAL 250G — 26
Sauce aux cèpes et frites maison

CÔTE DE VEAU — 25
Crème à l'ail noir, gnocchis à la truffe

ESCALOPE MILANAISE — 25
Pâtes à la sauce tomate

MAGRET DE CANARD — 24
Sauce aux morilles et écrasé de pomme de terre

BURGER CORSE — 22
Steak Angus, brebis, confiture de cerises et oignons confits

CÔTE DE BOEUF (1kg à 1,2kg) — 85
Recette du chef

GNOCCHIS AL TRUFO — 19
Crème de truffe, tranche de jambon corse grillée

LA PLANCHE DU TRAPPEUR — 130
Côte de boeuf, côte de veau, civet de sanglier, camembert rôti et gnocchis à la truffe (à partager)

CÔTÉ MER

PASTA E AMOR — 26
Noix de St Jacques et gambas

PASTA ALLE VONGOLE — 24

LA BOUILLABAISSE REVISITÉE — 21
Raviolis, croûtons et rouille

La carte

Alaya

COCKTAILS SIGNATURES

Mojito classique, framboise, passion	10
Alaya Spritz Liqueur de lavande , sirop de romarin, prosecco	12
Piña colada	11
Baileys Martini expresso	12
Greygoose Berry Bellet	14

DIGESTIFS

Get 27, Limoncello, Amaretto, Bailey's, Don papa, Diplomatico, Rhum épicé beach house	8
Rhum Bumbu, Crème de rhum Bumbu whiskey sexton, tequila el jimador	10
Irish coffee	10

BIÈRES

Desperados 33cl	6.9
Heinekein 25cl	3.5
Pression Blonde / Blanche Affligem 25cl	4.5
Pinte 50cl	8
Monaco, Panaché 25cl	4

EAUX MINÉRALES

Evian 50cl/1L	4,5/6
San Pellegrino 50 cl/1L	4,5/6

JUS DE FRUITS ET SODAS

Ganini 25cl Orange, Pomme, Ananas, Abricot, Tomate, Ace	4
Sodas Coca, Coca zéro, Schweppes, Perrier, Orangina, Ice tea, Diabolo	4.1
Red bull	5
Sirops	2
Jus pressé (brunch)	5

VIN

Côte du Rhône - Chapoutier 75cl Rouge	28
Love by Léoubes 75cl Rouge, Rosé, Blanc	29
Les valentines - La Londe 75 cl	35
L'amour - Château de carqueiranne 75cl Rosé, Blanc	37
Pichet	12
Verre de vin	5

BOISSONS CHAUDES

Café	2
Noisette	2.5
Décaféiné	2
Thé infusion	3.5
Capuccino	3,5
Chocolat chaud	4
Café allongé	2,5

Tous nos prix indiqués toutes taxes comprises (TTC), service compris.
Pour la liste des allergènes, merci de consulter l'équipe de salle.

LES RENDEZ-VOUS GOURMANDS

À CHAQUE JOUR, SON PLAISIR !



TOUS LES DIMANCHES
BRUNCH À VOLONTÉ
29,90 €
Un dimanche placé sous le signe de la gourmandise !



CHAQUE JOUR
PLAT DU JOUR
12,90 €
MENU DU JOUR · 20 €
Le plaisir d'une cuisine généreuse au fil des saisons.



TOUS LES JEUDIS
COQUILLAGES À VOLONTÉ
Un air marin et un grand bol de fraîcheur à partager.



TOUS LES VENDREDIS MIDI
L'AÏOLI PROVENÇAL
Le grand classique du Sud, authentique et savoureux.



TOUS LES SAMEDIS MIDI
MOULES-FRITES À VOLONTÉ
Un incontournable convivial pour les amoureux de la mer !

VOS PLUS BEAUX MOMENTS, CHEZ NOUS

En famille, entre amis ou entre collègues, nous donnons vie à vos envies.

GROUPES · MENUS SUR MESURE · PRIVATISATION

MARIAGES · BAPTÊMES · ANNIVERSAIRES · ÉVÉNEMENTS PRIVÉS

Vous avez un événement à célébrer ? Nous vous accompagnons pour créer un moment unique, autour d'une cuisine généreuse et d'un accueil chaleureux.

Parlons ensemble de votre projet et imaginons votre réception idéale.

Renseignements et réservations auprès de notre équipe.