



Les Terrasses du Saint Alban

BIENVENUE AU RESTAURANT - LES TERRASSES DU SAINT ALBAN - !

NADIA, PHILIPPE, LE CHEF LLOYD ET SON ÉQUIPE SONT HEUREUX DE VOUS ACCUEILLIR
POUR PARTAGER UN MOMENT DE DÉCOUVERTE CULINAIRE.

NOUS VOUS PROPOSONS UNE CUISINE FRAÎCHE ET ANCRÉE DANS LES SAISONS
DANS UNE AMBIANCE DÉCONTRACTÉE.

BELLE SOIRÉE ET BONNE DÉGUSTATION!

Nos Tapas

A PARTIR DE 18H00 - FROM 6 PM

ACCRAÏS DE MORUE SAUCE THAÏ	8 PIÈCES	12,00 €
PADRÒN AU PIMENT D'ESPELLETTE	10 PIÈCES	8,00 €
FOCACCIA, JAMBON SERRANO ET COULIS DE POIVRONS GRILLÉS	6 PIÈCES	12,00 €
COD FRITTERS WITH THAI SAUCE	8 PIECES	12,00 €
PADRÒN WITH ESPELLETTE PEPPER	10 PIECES	8,00 €
FOCACCIA, SERRANO HAM AND GRILLED PEPPER COULIS	6 PIECES	12,00 €



Le Menu

3 PLATS - 39 € PAR PERSONNE

LE THON ROUGE (+3€)

EN TARTARE, VINAIGRETTE À L'ANANAS, FRUITS EXOTIQUES ET MOUSSE LÉGÈRE D'AVOCATS CITRONNÉS

OU

LE BOEUF ET L'HUÎTRE

EN TARTARE, MAYONNAISE AU RAIFORT, SALICORNE ET PAIN DE SEIGLE CROUSTILLANT

LA SALADE DE HARICOTS

ARTICHAUT FRIT, MAGRET DE CANARD SÉCHÉ AUX AGRUMES ET À LA VANILLE, ŒUF DE CAILLE, NOISETTES, VINAIGRETTE AU XÉRÈS

OU

LA TOMATE BURRATA

CRÉMEUSE, TOMATES, PASTÈQUE ET SORBET TOMATE/ORIGAN

LE VEAU

RÔTI AU BEURRE, HOUMOUS, PANISSE, POIS CHICHES, TOMATES CONFITES ET OLIVES

OU

LE BŒUF

AU BARBECUE, PURÉE DE POMME DE TERRE FUMÉE AU FOIN, SUCRINE BRAISÉE, JUS AU VIN ROUGE ET SAUCE CHIMICHURRI

LE RISOTTO (+3€)

DE GAMBAS ET MOULES, ÉMULSION DE BISQUE AU PIMENT D'ESPELETTE

OU

LA DAURADE

SÉBASTE, PURÉE DE COURGETTES JAUNES, COULIS DE BASILIC ET POIVRONS CONFIT, BOLOGNAISE D'ENCORNETS.

RAMÈNE TA FRAISE

FINE GELÉE DE FRAISE, SORBET FRAISE, FRAISES, CAKE CITRON VERT, CRÈMEUX CITRON VERT, MERINGUE ET SUMAC

OU

LA PÊCHE À LA LIGNE

GASPACHO DE PÊCHE/VERVEINE, SORBET VERVEINE

OU

LE BRIE TRUFFÉ

LA TARTELETTE CHOCOLAT (+2€)

PÂTE SABLÉE, GANACHE CHOCOLAT, CROUSTILLANT PRALINÉ, GANACHE MONTÉE, DULCEY, PRALINÉ, ÉCLATS DE NOISETTES CARAMÉLISÉES

OU

LES GLACES

DU SAINT ALBAN

Les Terrasses du Saint Alban



Le Menu

3 COURSES - 39 € PER PERSON

RED TUNA (+3€)

TARTAR, WITH PINEAPPLE VINAIGRETTE, EXOTIC FRUITS AND A LIGHT MOUSSE OF LEMON AVOCADO

OR

BEEF AND OYSTER

TARTARE, HORSERADISH MAYONNAISE, SAMPHIRE AND CRUSTY RYE BREAD

BEANS SALAD

FRIED ARTICHOKE, CITRUS AND VANILLA DRIED DUCK BREAST, QUAIL EGG, HAZELNUTS AND SHERRY VINAIGRETTE

OR

TOMATO & BURRATA

WATERMELON AND TOMATO/OREGANO SORBET

THE VEAL

ROAST WITH BUTTER, HUMMUS, BREADCRUMBS, CHICKPEAS, CONFIT TOMATOES AND OLIVES

OR

THE BEEF

ON THE BARBECUE, HAY-SMOKED POTATO PURÉE, BRAISED SUCRINE, RED WINE JUS AND CHIMICHURRI SAUCE

THE RISOTTO (+3€)

PRAWNS AND MUSSELS, BISQUE EMULSION WITH ESPELETTE CHILLI

OR

THE SEA BREAM

REDFISH, PURÉE OF YELLOW COURGETTE, BASIL COULIS AND CONFIT PEPPERS, SQUID BOLOGNAISE

THE STRAWBERRY

FINE STRAWBERRY JELLY, STRAWBERRY SORBET, STRAWBERRIES, LIME CAKE, LIME CREAM, MERINGUE AND SUMAC

OR

THE PEACH

PEACH/VERBENA GAZPACHO, VERBENA SORBET

OR

THE TRUFFLED BRIE

THE CHOCOLATE TARTLET (+2€)

SHORTCRUST PASTRY, CHOCOLATE GANACHE, PRALINE CRISP, GANACHE, DULCEY, PRALINE, CARAMELISED HAZELNUT CHIPS

OR

SAINT ALBAN ICE CREAMS

Les Terrasses du Saint Alban



La Carte

LE THON ROUGE

19 €

EN TARTARE, VINAIGRETTE À L'ANANAS, FRUITS EXOTIQUES ET MOUSSE LÉGÈRE D'AVOCATS CITRONNÉS

LE BOEUF ET L'HUÎTRE

17 €

EN TARTARE, MAYONNAISE AU RAIFORT, SALICORNE ET PAIN DE SEIGLE CROUSTILLANT

LA SALADE DE HARICOTS

15 €

ARTICHAUT FRIT, MAGRET DE CANARD SÉCHÉ AUX AGRUMES ET À LA VANILLE, ŒUF DE CAILLE, NOISETTES, VINAIGRETTE AU XÉRÈS

LA TOMATE BURRATA

16 €

CRÉMEUSE, TOMATES, PASTÈQUE ET SORBET TOMATE/ORIGAN

LE VEAU

28 €

RÔTI AU BEURRE, HOUMOUS, PANISSE, POIS CHICHES, TOMATES CONFITES ET OLIVES

LE BŒUF

27 €

AU BARBECUE, PURÉE DE POMME DE TERRE FUMÉE AU FOIN, SUCRINE BRAISÉE, JUS AU VIN ROUGE ET SAUCE CHIMICHURRI

LE RISOTTO

29 €

DE GAMBAS ET MOULES, ÉMULSION DE BISQUE AU PIMENT D'ESPELETTE

LA DAURADE

26 €

SÉBASTE, PURÉE DE COURGETTES JAUNES, COULIS DE BASILIC ET POIVRONS CONFIT, BOLOGNAISE D'ENCORNET.

RAMÈNE TA FRAISE

11 €

FINE GELÉE DE FRAISE, SORBET FRAISE, FRAISES, CAKE CITRON VERT, CRÈMEUX CITRON VERT, MERINGUE ET SUMAC

LA PÊCHE A LA LIGNE

10 €

GASPACHO DE PÊCHE/VERVEINE, SORBET VERVEINE

LA TARTELETTE CHOCOLAT

13 €

PÂTE SABLÉE, GANACHE CHOCOLAT, CROUSTILLANT PRALINÉ, GANACHE MONTÉE, DULCEY, PRALINÉ, ÉCLATS DE NOISETTES CARAMÉLISÉES

LES GLACES

9 €

DU SAINT ALBAN

Les Terrasses du Saint Alban



La Carte

RED TUNA

TARTAR, WITH PINEAPPLE VINAIGRETTE, EXOTIC FRUITS AND A LIGHT MOUSSE OF LEMON AVOCADO

19 €

BEEF AND OYSTER

TARTARE, HORSERADISH MAYONNAISE, SAMPHIRE AND CRUSTY RYE BREAD

17 €

BEANS SALAD

FRIED ARTICHOKE, CITRUS AND VANILLA DRIED DUCK BREAST, QUAIL EGG, HAZELNUTS AND SHERRY VINAIGRETTE

15 €

TOMATO & BURRATA

WATERMELON AND TOMATO/OREGANO SORBET

16 €

THE VEAL

ROAST WITH BUTTER, HUMMUS, BREADCRUMBS, CHICKPEAS, CONFIT TOMATOES AND OLIVES

28 €

THE BEEF

ON THE BARBECUE, HAY-SMOKED POTATO PURÉE, BRAISED SUCRINE, RED WINE JUS AND CHIMICHURRI SAUCE

27 €

THE RISOTTO

PRAWNS AND MUSSELS, BISQUE EMULSION WITH ESPELETTE CHILLI

29 €

THE SEA BREAM

REDFISH, PURÉE OF YELLOW COURGETTE, BASIL COULIS AND CONFIT PEPPERS, SQUID BOLOGNAISE

26 €

THE STRAWBERRY

FINE STRAWBERRY JELLY, STRAWBERRY SORBET, STRAWBERRIES, LIME CAKE, LIME CREAM, MERINGUE AND SUMAC

11 €

THE PEACH

PEACH/VERBENA GAZPACHO, VERBENA SORBET

10 €

THE CHOCOLATE TARTLET

SHORTCRUST PASTRY, CHOCOLATE GANACHE, PRALINE CRISP, GANACHE, DULCEY, PRALINE, CARAMELISED HAZELNUT CHIPS

13 €

THE TRUFFLED BRIE

11 €

SAINT ALBAN ICE CREAMS

9 €



Le Menu Enfant

18 € PAR ENFANT - DE 5 À 12 ANS

VERRE DE SIROP

VIANDE DU MOMENT

Frites maison ou légumes du moment

OU

POISSON DU MOMENT

Frites maison ou légumes du moment

BOULE DE GLACE

Parfum au choix

18 € PER KID - FROM 5 Y.O TO 12 Y.O

GLASS OF SYRUP

MEAT OF THE MOMENT

Home fries or vegetables of the day

OU

FISH OF THE MOMENT

Home fries or vegetables of the day

SCOOP OF ICE CREAM

Flavour of your choice

Les Terrasses du Saint Alban

