



— CHEERS — TO YOU

APÉRITIFS

Ricard - 45%, Pastis 51 - 45% 2cl	4.50
Porto Graham's Fine Tawny - 19% 6cl	6.00
Martini bianco ou rosso - 14.4% 6cl	6.00
Pineau Des Charentes Blanc - 17,5% 6cl	6.00

APÉRITIFS FRANÇAIS

Kir au bourgogne blanc 12.5cl <i>vec sa crème de cassis de bourgogne Cartron, mûre, framboise, pêche ou fraise des bois</i>	7.00
Lillet Tonic - 17% 15cl	9.00
St Raphaël rouge - 14,9% 6cl	7.00

CIDRE

Cidre Bio «SASSY» de Normandie - 5,2% 33cl	7.00
--	------

HOW GOOD IS IT TO LET IT

— IS BREWING —

BIÈRE PRESSION

	15cl	25cl	50cl
Heineken - 5%	4.00	5.00	8.50
Affligem Blonde - 6,7%	4.50	5.80	10.50
Notre pression du moment	4.50	5.80	10.50

BIÈRE BOUTEILLE

Mort Subite White Lambic - 4,2% 33cl <i>rafraichissante et acidulée</i>	6.50
Grimbergen ambrée bière d'abbaye - 6,5% 33cl <i>ronde & sucrée</i>	6.00
Brooklyn Lager - 5,2% 33cl <i>florale et houblonnée</i>	8.00
Lagunitas IPA - 6,2% 35,5cl <i>amère aux notes d'agrumes</i>	8.00
Grimbergen blonde bière d'abbaye - 6,7% 33cl <i>agrumes & notes d'épices</i>	6.00
Pelforth brune - 6,5% 33cl <i>caramélisée & de caractère</i>	6.00

BIÈRE SANS ALCOOL

Heineken 0.0 33cl	5.50
Desperados virgin 0.0 - 0% 33cl <i>notes d'agrumes et citron</i>	5.50



— DRINK — UP !

LES SODAS

Coca-Cola / Coca-Cola Cherry / Coca-Cola sans sucre (33cl)	4.80
Oasis tropical, Fanta orange, Sprite, Schweppes agrum, Redbull Schweppes Indian tonic, Fuze tea pêche, Orangina (25cl)	

UN ZESTE DE FRAICHEUR

Fresh herbal : citron, concombre, thym, eau gazeuse	6.80
Thé glacé maison	
Soda artisanal Mona citron citron vert - Bio 100% naturel et peu sucrée	
Pétillant pomme artisanal Mona - Bio 100% naturel et français	

NECTARS ET JUS DE FRUITS GRANINI

Jus de tomate, orange ou pomme (25cl)	4.80
Nectar de pamplemousse rose, ananas, fraise ou abricot (25cl)	4.80

— WATER — TEARS OF JOY

	33cl	50cl	1L
Vittel		3.80	5.00
San Pellegrino		3.80	5.00
Perrier	4.50		
Eau micro filtrée (plate ou gazeuse)			2.50

FREE CARAFE OR GLASS OF WATER ON REQUEST



Certains produits de nos recettes sont décongelés afin de garantir leur disponibilité 24h/24.

Nous nous engageons à promouvoir une alimentation équilibrée et à favoriser les achats responsables. Parce que chaque geste compte, notre restaurant agit pour une hospitalité positive.

Toutes nos viandes sont d'origine française
**Les poids indiqués sont avant cuisson et peuvent varier de plus au moins 10%.

Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant.

Tous nos prix sont en euros et TTC. Prix nets.



PRISMÉE

PARTAGER & DÉGUSTER



— MAIN COURSES —

FINGER LICKIN' GOOD

GETTING STARTED

Ricotta ravioli <i>Mushroom broth</i>	8.00
Marrow bone <i>Flower of salt</i>	9.00
Pumpkin crumble and green curry bouillon	7.50
Sea bream ceviche <i>Coconut milk</i>	13.00
Goat's cheese <i>with spinach</i>	8.00
Vitello Tonnato Grande <i>Slow roasted veal, tuna with mayonnaise and capers</i>	10.50

HEALTHY STYLE

Salmon poke bowl	16.00
Vegetable poke bowl	14.00
Chicken poke bowl	15.00

TO KEEP GOING

Flank steak with herb sauce <i>Sautéed sweet potato</i>	16.50
Braised chicken with tarragon <i>Buttered cabbage and turnips</i>	14.00
Skate meunière, coral lentils <i>Soy and lemongrass emulsion</i>	16.00
Jumbo porchetta croque	13.50
Seared bass fillet <i>Pan-fried tomatoes and basil</i>	18.50
Norwegian cod brandade <i>Garlic and olive oil</i>	14.00
Pepper stuffed with spelt risotto <i>Mushrooms and tomato sauce</i>	12.00
Beef burger of the moment <i>Potato Fries</i>	18.00
Veal with mustard cream sauce <i>Broccoli and mushrooms</i>	17.00
Caesar salad to taste to devor	9.00 16.00

— THE KIDS —

ARE ALRIGHT

APERIKID
6.00

Almont grown-up !
Kids menu - Ask us ! Up to age 12
11.00



— DESSERTS —

TAKE THE CAKE

To share - Selection of PDO cheeses	14.00
Fruit salade	6.50
French toast style panettone <i>Hazelnut ice cream and chocolate sauce</i>	8.50
Lemon panna cotta with citrus supremes	7.50
Brookie cake	8.00
Upside-down tart <i>White chocolate and raspberries</i>	8.00
Creme brulee with yuzu peel	7.50
Cafe or tea gourmand	8.00

— COFFEE & TEA —

BEANS OR LEAVES ?

CAFE NESPRESSO

Espresso	2.70
Double espresso	3.60
Cold brew vanille glacé	4.90
Cappuccino	4.90

THÉS KUSMI TEA

Thé Prince Wladimir Thés noirs, agrumes, vanille et épices	3.80
English Breakfast Thés noirs de Ceylan et d'Assam	3.80
Thé Earl Grey Thé noir à la bergamote	3.80
Thé Quatre Fruits Rouges Thé noir aux saveurs de fruits rouges	3.80
Thé Vert de Chine Thé vert Sencha de Chine	3.80
Thé vert à la menthe Thé vert enrichi de feuilles de menthe et aromatisé menthe	3.80
Thé Détox Mélange de thé vert, maté et citronnelle aromatisé citron	3.80

INFUSIONS KUSMI TEA BIO

Infusion AquaRosa Mélange d'hibiscus, plantes et fruits aromatisé fruits rouges	3.80
Infusion Be Cool Mélange de Verveine, menthe poivrée, pomme et réglisse	3.80

LATTÉS

Café tiramisu onctueux	4.90
Latte Macchiato	4.90
Matcha latte	3.80
Chocolat Commerce Equitable Monbana	3.80



— WINES —

« THE BEST WINE IS NOT NECESSARILY
THE MOST EXPENSIVE ONE, BUT THE ONE YOU SHARE. »

G. BRASSENS

WHITE WINE

	15cl	37,5cl	75cl
AOC Côtes du Rhône Domaine du Grand Veneur «réserve» 2021 bio			35.00
AOC Chablis Domaine du Colombier 2020	10.00	28.00	49.00
Domaine de la rôtisserie AOC Haut Poitou 2022	8.00		28.00
IGP Pays d'OC Viognier «Infini» 2022	8.00		28.00

ROSE WINE

Côte de Provence Bio «LOU» Peyrasol	8.00		28.00
Côteaux d'Aix en Provence Château Beaulieu «Cuvé Alexandre» 2022			34.00
AOC Côtes de Provence Domaine Saint Victorin 2022 bio			39.00

RED WINE

AOP Terrasses du Larzac Domaine De L'aiguelliere «Velours» 2020			43.00
AOC Crozes Hermitage Domaine Pradelle 2021			52.00
AOC Saint Emilion Grand Cru Chateau Lescure 2016 Bio			65.00
AOC Hautes Côtes de Nuits Aegerter «Belles Canailles» 2022	14.00		79.00
AOP Bourgueil Domaine Des Sonnets 2018			32.00
Chinon «Charles Pain» Cuvée Prestige 2022	8.00	17.00	28.00

BRING OUT THE

— CHAMPAGNE —

	12,5cl (la coupe)	37,5cl	75cl
Champagne Tsarine Premium Brut - 12,5%	9.50		47.00
Laurent Perrier brut millésimé - 12%			84.00
Laurent Perrier La Cuvée Brut - 12%	13.00	36.00	59.00