MENU

PLANCHES À PARTAGER
SHARING PLATTERS

Planche gourmande, focaccia, tapenade, guacamole et tomates ..... 16€
Gourmet Board, focaccia, tapenade, guacamole and tomatoes

Planche italienne .....25€
(Sélection de 3 à 4 charcuteries) Mortadelle à la pistache, coppa, serrano, chorizo, focaccia grillée, crème de pistache, olives, piquillos marinés, cornichons, pickles et gressins
Italian Sharing Board (selection of 3 to 4 cured meats)pistachio mortadella, coppa, serrano ham, chorizo, grilled focaccia, pistachio cream, olives, marinated piquillo peppers, gherkins, pickles, and breadsticks

Planche de fromages affinés (Pont-l'Évêque, tomme grise, comté et chèvre) ..... 25€
Accompagnés de focaccia, pomme rouge, fruits secs et confiture de cerise
Aged Cheese Board (Pont-l'Évêque, Tomme Grise, Comté and goat cheese) served with focaccia, red apple, dried fruits and cherry jam

Planche MAYA-BAÏ (accras de morue, nems au poulet, oignion rings, samoussas aux légumes)..... 27€
MAYA-BAÏ Sharing Board (cod fritters, chicken spring rolls, onion rings and vegetable samosas)

Planche mixte Sélection de charcuteries & fromages affinés) ..... 35€
Mixed Charcuterie & Cheese Board (Selection of cured meats & aged cheeses)

ENTRÉES – STARTERS

Trilogie de tomates anciennes, burratina crémeuse des Pouilles & son pesto de basilic frais .....16€
Heirloom Tomato Trilogy, creamy burratina from Puglia & fresh basil pesto

Pistacchio, focaccia, mortadelle à la pistache, pesto de tomates cerises .....18€
Pistacchio: focaccia with pistachio mortadella and cherry tomato pesto

Sardines de la maison, beurre demi-sel & Micheline briochée toasté ..... 20€
House sardines, salted butter & toasted brioche

Sardines millésimées de la maison, beurre demi-sel & Micheline briochée toasté ..... 25€
Vintage Sardines, salted butter & toasted brioche bread

Salade César poulet, anchois, parmesan ..... 25€
Chicken Caesar salad, anchovies & parmesan

Véritable salade niçoise thon & légumes croquants ..... 23€
Authentic Niçoise Salad, tuna & crunchy vegetables

Poke Bowl au thon cru, riz, mangue & crudités, vinaigrette au sésame ..... 24€
Tuna Poke Bowl with rice, mango & crunchy vegetables, sesame dressing

VIANDES – MEATS

Brochette de poulet aux cacahuètes, riz thaï aux oignons caramélisés ..... **23€**
Peanut chicken skewer, thai rice & caramelized onions

Velette à la truffe à la crème de truffes Parmesan, chiffonnade de Serrano ..... **26€**
Velette with truffle cream, parmesan & serrano ham

Tartare de bœuf à l'italienne ..... **26€**
Italian beef tartare

Burger de l'Alba, frites, salade ..... **27€**
Alba burger, french fries & salad

Tataki de bœuf aux sésames noirs, écrasé de pommes de terre & légumes glacés ..... **27€**
Black sesame beef tataki, mashed potatoes & glazed vegetables

L'Entrecôte Simmental 220 gr, frites, salade ..... **30€**
220g simmental ribeye steak, french fries & salad

POISSONS – FISHS

Fish N' Chips ..... **25€**
Fish & Chips

Tartare de saumon, frites et salade ..... **27€**
Salmon Tartare, french fries & salad

Spaghettis aux palourdes à l'ail ..... **30€**
Spaghetti alle vongole with garlic

Tataki de thon aux sésames noirs, écrasé de pommes de terre & légumes glacés ..... **27€**
Black sesame tuna tataki, mashed potatoes & glazed vegetables

Dorade entière grillée à la plancha, écrasé de pommes de terre & légumes rôtis ..... **32€**
Whole grilled sea bream, mashed potatoes, roasted vegetables

Poulpe snacké à la méditerranéenne ..... **35€**
Mediterranean seared octopus

Loup entier grillé, écrasé de pommes de terre & légumes ..... **37€**
Whole grilled sea bass, mashed potatoes & vegetables

DESSERTS

Soupe de fraise / Strawberry Soup ..... **12€**

Pavlova aux fruits rouges, crème légère à la vanille ..... **13€**
Pavlova with Red Berries, light vanilla cream

One pan cookie, servi chaud, sorbet vanille / One-Pan Cookie, served warm with vanilla sorbet ..... **12€**

Moelleux au chocolat / Chocolate Lava Cake ..... **12€**

Soufflé glacé au Grand Marnier / Grand Marnier Frozen Soufflé ..... **15€**

Soufflé glacé Mandarine / Mandarin Frozen Soufflé ..... **15€**

Café ou thé gourmand / Gourmet Coffee or Tea ..... **15€**

MENU ENFANTS – KIDS' MENU 17€

Pour les enfants de moins de 10 ans / For children under 10 years old

Sirop à l'eau / Syrup with water

+

Ravioli tomate mozzarella, sauce tomate / Tomato & Mozzarella Ravioli, Tomato Sauce

Steak haché 150gr, frites (sauce barbecue ou ketchup)
150g beef patty, french fries (barbecue sauce or ketchup)

Tenders de poulet, frites, sauce barbecue / Chicken Tenders, French Fries & Barbecue Sauce

+

Glace / Ice cream

** Prix nets en euros, taxes et services compris. L'Alba n'accepte pas les chèques. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.*
Net prices in euros, taxes and services included. Alba does not accept check. Alcohol abuse is dangerous for your health. Drink responsibly.

Alba Plage
RESTAURANT • BAR • PLAGE PRIVÉE

140 Quartier Deï, Quai de Caravello, 83600 Fréjus · Tel. +33(0) 7 65 22 02 12
restaurant@albaplage.fr · www.albaplage.fr

Alba Plage

RESTAURANT • BAR • PLAGE PRIVÉE

BAR

COCKTAILS

Mojito* 33 cl ..... **13,00€**
Rhum ambré et blanc, menthe fraîche, citron vert, cassonade, Perrier

Caipirinha* 25 cl ..... **13,00€**
Cachaça, citron vert, cassonade

Daïquiri* 20 cl ..... **13,00€**
Rhum blanc, citron vert, sirop de sucre

*** Version fruitée (passion ou fruits rouges)** ..... **+2,00€**

Caïpi Black 25cl ..... **15,00€**
Smirnoff Black, citron vert, cassonade

Ti-Punch 12 cl ..... **11,00€**
Rhum blanc agricole, citron vert, cassonade

Piña Colada 40 cl ..... **14,00€**
Rhum ambré, lait de coco, jus d'ananas, sirop de vanille

Margarita 20 cl ..... **13,00€**
Tequila, triple sec, citron vert

Moscow Mule 40 cl ..... **14,00€**
Vodka, citron vert, Ginger Beer

Expresso Martini 20 cl ..... **15,00€**
Vodka, liqueur de café, expresso, sirop de vanille

Cuba Libre 33 cl ..... **13,00€**
Rhum ambré, Coca-Cola, citron vert

Pornstar Martini 20 cl ..... **15,00€**
Vodka, liqueur de passion, purée de passion, citron vert, sirop de vanille, shot de champagne

Jägerbomb 25 cl ..... **10,00€**
Red Bull, shot de Jägermeister

Maï Thai 20 cl ..... **13,00€**
Rhum ambré, rhum blanc, triple sec, ananas, citron vert, sirop d'orgeat

COCKTAILS CRÉATION

French passion 20 cl ..... **16,00€**
Rhum blanc, liqueur de passion, jus d'orange, sirop de grenadine, menthe

Luna 20 cl ..... **16,00€**
Triple sec, jus de pomme, sirop de violette, sirop de vanille, jus de citron vert

Purple 20 cl ..... **16,00€**
Gin, purée de myrtille, sirop d'hibiscus, jus de citron

Aktinidia 20 cl ..... **16,00€**
Téquila, purée de kiwi, jus de citron vert, perrier, menthe

Alba beach 25 cl ..... **16,00€**
Tequila, jus de pomme, jus d'abricot, sirop de vanille, jus de citron vert

SPRITZ

Aperol Spritz ..... **12,00€**
Aperol, Prosecco, Perrier

Limoncello Spritz ..... **13,00€**
Limoncello, Prosecco, citron vert

Hugo Spritz ..... **14,00€**
Fleur de sureau, citron vert, menthe, Prosecco, Perrier

L'Alba Spritz ..... **14,00€**
Prosecco, citron vert, menthe, liqueur secrète

SOURS

Amaretto Sour ..... **12,00€**
Amaretto, citron jaune, sirop de sucre

Whisky Sour ..... **12,00€**
Whisky, citron jaune, sirop de sucre

Gin Sour ..... **12,00€**
Gin, citron jaune, sirop de sucre

SPIRITUEUX (4cl)

Suppléments (soda ou jus de fruits +2€ - Red Bull +4,50€)

WHISKY

Johnnie Walker Red Label ..... **8,00€**
Johnnie Walker Black Label ..... **12,00€**
Jack Daniel's Old No.7 ..... **11,00€**
The Singleton Dufftown 12 ans ..... **12,00€**
Lagavulin 16 ans ..... **15,00€**
Bulleit Bourbon ..... **12,00€**

VODKA

Smirnoff No.21 Red ..... **9,00€**
Eristoff Black ..... **11,00€**
Cîroc ..... **14,00€**
(Fruits rouges, pêche, noix de coco, ananas)

GIN

Gordon's Dry Gin ..... **8,00€**
Tanqueray London Dry Gin ..... **10,00€**
Hendrick's ..... **13,00€**

RHUM

Captain Morgan Rhum Blanc ..... **7,00€**
Captain MorganCaptain Morgan Spiced Gold ..... **8,00€**
Ron Zacapa Solera Gran Reserva ..... **12,00€**
Ron Zacapa XO ..... **25,00€**

TEQUILA

San José ..... **8,00€**
Don Julio Blanco ..... **16,00€**
Don Julio Reposado ..... **21,00€**

APÉRITIFS

Ricard 2 cl ..... **4,50€**
Pastis 2 cl ..... **4,50€**
Mauresque, perroquet 2 cl ..... **5,00€**
Martini blanc ou rouge 6 cl ..... **6,50€**
Campari 6 cl ..... **6,50€**
Kir 12 cl (mûres, pêche, framboise, cassis) ..... **7,50€**
Kir royal 13 cl ..... **12,00€**
Shooter 4 cl ..... **4,00€**
Shooter spécial 4 cl ..... **5,00€**

LIQUEURS & DIGESTIFS

Get 27 / Get 31 6 cl ..... **10,00€**
Limoncello 6 cl ..... **9,00€**
Baileys Original 6 cl ..... **10,00€**
Disaronno Amaretto 6 cl ..... **10,00€**
Hennessy Cognac 4 cl ..... **12,00€**

BIÈRES PRESSION

(25 cl - 50 cl)

St-Omer Blonde ..... **5,50€ - 9,50€**
La Goudale Ambrée ..... **6,50€ - 10,90€**
La Goudale Blanche ..... **6,50€ - 10,90€**

BIÈRES BOUTEILLE

(33 cl)

Corona ..... **8,00€**
Desperados ..... **8,00€**
La Chouffe ..... **8,00€**
Cherry Chouffe ..... **8,00€**
Bière sans alcool ..... **7,00€**

MOCKTAILS

Virgin Mojito 33 cl ..... **10,00€**
Perrier, citron vert, menthe fraîche, cassonade
*** Version fruitée (passion ou fruits rouges)** ..... **+2,00€**
Virgin Piña Colada 40 cl ..... **10,00€**
Lait de coco, ananas, sirop de vanille
Virgin Alba Beach 40 cl ..... **10,00€**
Abricot, pomme, citron vert, sirop de vanille
Virgin Aktinidia 40 cl ..... **10,00€**
Perrier, menthe fraîche, citron jaune, purée de kiwi
Purple Lemonade 33 cl ..... **10,00€**
Limonade, citron vert, menthe fraîche, sirop de violette

JUS DE FRUITS FRAIS

Le golden ..... **8,00€**
100 % pomme fraîchement pressée
Carburant du matin ..... **10,00€**
Orange, carotte, citron, gingembre
Sportif ..... **10,00€**
Kiwi, citron, fraise, gingembre
Le tropical qui tape ..... **10,00€**
Ananas, pomme, citron, menthe
Le green ..... **10,00€**
Pomme, kiwi, carotte

BOISSONS

Expresso, Allongé, Noisette, Décaféiné ..... **3,00€**
Cappuccino, Grand crème ..... **5,00€**
Chocolat chaud ..... **5,00€**
Café viennois ou Chocolat viennois ..... **5,50€**
Thé ..... **5,00€**
Infusion ..... **5,00€**
Café frappé ..... **7,00€**
Café latte frappé ..... **8,00€**

Softs ..... **5,50€**
Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Coca-Cola Cherry, Orangina, Perrier, Fuze Tea, Schweppes Agrumes, Schweppes Tonic

Sirops ..... **3,50€**
Citron, fraise, grenadine, menthe, pêche, passion, orgeat, violette, framboise

Diabolo ..... **4,50€**
Citron, fraise, grenadine, menthe, pêche, passion, orgeat, violette, framboise

Jus de Fruits ..... **5,00€**
Ananas, fraise, orange, pomme, pamplemousse, passion, cranberry, ace

Thé glacé maison ..... **6,50€**
Passion ou menthe citron

AU VERRE

12 cl

Vin de Méditerranée – Rouge, Rosé, Blanc ..... 7,00€

Domaine S. Digani, AOP Côtes de Provence - Rosé, Blanc ..... 8,00€

UBY N°4, IGP Côtes de Gascogne – Blanc moelleux ..... 8,00€

Coupe de Champagne, Charles Mignon, 1er Cru – Brut ..... 12,00€

CHAMPAGNES

Charles Mignon, 1er Cru – Brut, 75 cl..... 70,00€

Mercier, Champagne Brut, 75 cl..... 75,00€

Moët & Chandon, Champagne Brut, 75 cl .....120,00€

VINS ROSÉS

Marie-Antoinette IGP Terres du Midi, 75 cl.....24,50€

Mirati, IGP Méditerranée, 75 cl ..... 27,50€

Domaine de la Maurette, 75 cl..... 26,50€
AOP Côtes de Provence

Domaine Tasquier, AOP Côtes de Provence, 75 cl ..... 27,50€

Château de l'Aumérade Cru Classé, 75 cl ..... 33,50€
AOP Côtes de Provence

Domaine S.Digani, 75 cl..... 39,00€
AOP Côtes de Provence

Roseline Prestige, 75 cl..... 36,50€
AOP Côtes de Provence

Lampe de Méduse Bio, 75 cl ..... 41,50€
AOP Côtes de Provence

VINS BLANCS

Marie-Antoinette IGP Terres du Midi, 75 cl.....24,50€

Mirati, IGP Méditerranée, 75 cl ..... 27,50€

Domaine Tasquier, AOP Côtes de Provence, 75 cl ..... 27,50€

UBY N°4, IGP Côtes de Gascogne, 75 cl ..... 32,00€
Blanc moelleux

Château de l'Aumérade Cru Classé, 75 cl ..... 33,50€
AOP Côtes de Provence

Domaine S.Digani, 75 cl..... 39,00€
AOP Côtes de Provence

Roseline Prestige, 75 cl..... 36,50€
AOP Côtes de Provence

Lampe de Méduse Bio, 75 cl ..... 41,50€
AOP Côtes de Provence

VINS ROUGES

Marie-Antoinette IGP Terres du Midi, 75 cl.....24,50€

Château de l'Aumérade Cru Classé, 75 cl ..... 33,50€
AOP Côtes de Provence

Roseline Prestige – AOP Côtes de Provence, 75 cl ..... 36,50€

** Prix nets en euros, taxes et services compris. L'Alba n'accepte pas les chèques. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.*
Net prices in euros, taxes and services included. Alba does not accept check. Alcohol abuse is dangerous for your health. Drink responsibly.

Alba Plage
RESTAURANT • BAR • PLAGE PRIVÉE

140 Quartier Deï, Quai de Caravello, 83600 Fréjus · Tel. +33(0) 7 65 22 02 12
restaurant@albaplage.fr · www.albaplage.fr