



CHEZ ALBERT

“

Bienvenue chez Albert,
Un lieu de vie vibrant où l'héritage du Marquis Albert de Dion
rencontre l'énergie contemporaine de Nantes.

Ici, l'art de recevoir d'Albert — chaleureux,
généreux et élégant — donne le ton.

À l'heure du déjeuner, la cuisine se fait fraîcheur et légèreté :
produits locaux, recettes de saison, inspirations healthy
et créations raffinées issues de la **Ferme de Maubreuil**.

Dans cette atmosphère lumineuse, rythmée par le
murmure de la ville, chacun trouve sa place.

Chez Albert, on savoure l'instant — entre simplicité,
élégance et plaisir partagé.

”



ENTRÉES :

LA SARDINE – 12 €

*Filets de sardines marinés accompagnés
de pommes de terre fondantes.*

VELOUTÉ D'AUTOMNE – 12 €

*Potimarron rôti, châtaignes fondantes
et note d'huile de truffe.*

CEVICHE THAÏ DE MAIGRE – 14 €

*Fines tranches de maigre marinées aux herbes fraîches,
citron jaune et huile de sésame.*

SALADE DE GAMBAS AU SATÉ – 16 €

*Gambas rôties, fenouil et pomme croquante
et note d'huile de sésame.*

Prix net et service compris.

PLATS :

CLUB SANDWICH AU POULET FERMIER & FRITES MAISON – 19 €

*Pain toasté, poulet rôti et trévisse croquante, rehaussés
d'une touche d'ail et de mayonnaise maison.*

SALADE CÉSAR AU POULET GRILLÉ – 19 €

*Poulet fermier, croûtons dorés, copeaux de parmesan
et sauce César maison.*

COQUILLETTO AU CURÉ NANTAIS & TRUFFE – 21 €

*Coquillettes fondantes, Curé Nantais crémeux,
éclats de truffe et jambon aux herbes.
Option végétarienne : sans jambon.*

BAR RÔTI, FENOUIL ET MIEL – 25 €

*Filet de bar rôti, sauce beurre blanc
et fenouil confit au miel.*

PIÈCE DU BOUCHER DU MOMENT – 25 €

*Pièce du boucher en fonction des arrivages,
frites maison croustillantes et sauce au choix.*



FROMAGES

SELECTION DE TROIS FROMAGES AFFINÉS - 12 €

DESSERTS

POIRE POCHÉE - 8€

*Poire fondante pochée au vin rouge,
parfumée aux épices et au miel.*

RIZ AU LAIT - 9€

Riz crémeux parfumé à la vanille.

ÎLE FLOTTANTE - 9€

Blancs en neige, douceur de crème vanillée.

MOUSSE AU CHOCOLAT CRÉMEUSE - 12€

Chocolat noir grand cru intense.

CAFÉ GOURMAND MAUBREUIL - 9€

*Accompagné de 3 assortiments sucrés :
riz au lait, île flottante & mousse au chocolat.*

Prix net et service compris.



CARTE BOISSONS

Cocktails

~Americano • 17cl	16 €
<i>Amer clair, Vermouth rouge, eau pétillante</i>	
~Jamaïcan Mule • 18cl	16 €
<i>Rhum Jamaïcain, citron vert, sucre, Angostura bitter, Ginger beer</i>	
~Spritz • 15cl	16 €
<i>Amer Rosolio local, bulles du vignoble, eau pétillante</i>	
~Négroni • 8cl	16 €
<i>Gin, Vermouth rouge, Amer clair</i>	
~Suze Tonic • 24cl	12 €
<i>Suze, Tonic</i>	
~Gin Tonic • 24cl	18 €
<i>Gin Divine, Tonic</i>	

Mocktails

~Shirley Temple • 18 cl	12 €
<i>Sirop de grenadine, Ginger Ale, limonade</i>	
~Virgin Cosmopolitan • 16 cl	12 €
<i>Cranberry, citron vert, sirop Triple sec</i>	

SOFTS

Jus & Nectars

Alain Millat • Orléanas

~Jus de pomme • 20cl	6 €
~Jus de poire • 20cl	6 €
~Jus de pamplemousse • 20cl	6 €
~Jus de tomate • 20cl	6 €
~Jus d'ananas • 20cl	6 €
~Nectar d'abricot • 20cl	6 €
~Nectar de fraise • 20cl	6 €
~Nectar de pêche de vigne • 20cl	6 €

Sodas

~Breizh Cola Original • Vald'Oust • 33cl	7 €
~Breizh Cola Zéro • Vald'Oust • 33cl	7 €
~Indian Classic Tonic • Pondichery - Sulniac • 20cl	8 €
~Ginger Beer - Hysope • Bordeaux • 20cl	7 €
~Le Schorle Rhubarbe • Bressuire • 33cl	8 €

Prix net et service compris

Eaux

~ Plancoët plate • 33cl	5 €
~ Plancoët pétillante • 33cl	5 €
~ Plancoët plate • 1l	8 €
~ Chateldon • 75cl	8 €

Bières

~ Petite Brise - Aerofab • Sautron • 33cl	10 €
~ Mistral IPA - Aerofab • Sautron • 33cl	10 €
~ Oroshi - Aerofab • Sautron • 33cl	10 €
~ Asteria - Deux Béliers • Basse-Goulaine • 33cl	10 €
~ Arisée - Deux Béliers • Basse-Goulaine • 33cl	10 €
~ Makélo - Deux Béliers • Basse-Goulaine • 33cl	10 €
~ Cidre Bouchée - D. Dupont • Victot-Pontfol • 33cl	10 €

Apéritifs

~ Vermouth Blanc - Distiloire • Sucé-Sur-Erdre • 8cl	10 €
~ Vermouth Rouge - Distiloire • Sucé-Sur-Erdre • 8cl	10 €
~ Byrrh Quinquina • Thuir • 8cl	10 €
~ Porto Quintela Blanc • Portugal • 6cl	9 €
~ Porto Quinta Do Tedo Ruby • Portugal • 6cl	9 €
~ Suze 15 % • Thuir • 6 cl	8 €
~ Campari Bitter • Italie • 6cl	8 €
~ Pastis Meskad - Distiloire • Sucé-Sur-Erdre • 3cl	8 €
~ Kir Vin Blanc • Cassis, Pêche, Mûre, Framboise • 12cl	10 €
~ Kir Royal • Cassis, Pêche, Mûre, Framboise • 12cl	18 €

BOISSONS CHAUDES

Cafés

~ Espresso	4 €
~ Décaféiné	4 €
~ Allongé	5 €
~ Double Espresso	6 €

Thés • “Théine Nantes”

~ Thé Vert Menthe • Voyage à Marrakech	6,5 €
~ Royal Earl Grey	6,5 €

Infusions

~ Red Velvet	6,5 €
Vanille, amande, cacao, betterave	
~ Goyave Mango	6,5 €
Mangue, orange, fleurs de soucis, pomme, goyave	

Prix net et service compris