



Carte Automne 2019

LES MENUS DE L'ALCHIMY

La Pause Alchimique du Midi A L'ARDOISE
(Du lundi au vendredi, sauf jours fériés)

17€
Entrée / Plat
OU
Plat / dessert incontournable glace ou sorbet*

20€
Entrée / Plat / dessert incontournable glace ou sorbet*

L'Instant Alchimique 33€
(7jours/7, midi et soir)

∞ RAVIOLE DE VEAU LABEL AU FOIE GRAS, BOUILLON DE LENTILLES DU PUY & CAVIAR VÉGÉTAL OU
∞ GRAVELAX DE TRUITE SERVI SNACKÉ, SALADE DE CHAMPIGNONS ET TOURTEAU ESPRIT "CAESAR"

DOS DE COLIN, "FAUX" RISOTTO DE PETIT ÉPEAUTRE JUS DE LANGOUSTINE ET VOILE SAFRANÉ OU
ESPRIT BURGER, MAGRET DE CANARD DU SUD-OUEST GRILLÉ ET PAIN À "BUNS" MAISON

AU CHOIX DANS LES DESSERTS INCONTOURNABLES ET GLACES OU SORBETS *

L'Instant Végé 27€
(7jours/7, midi et soir)

∞ POIREAUX TIÈDES FONDANTS, CONDIMENT DANS L'INTERPRÉTATION D'UNE GRIBICHE

GNOCCHI DE POMMES DE TERRE, CRÈME DE PARMESAN REGIANNIO

AU CHOIX DANS LES DESSERTS INCONTOURNABLES ET GLACES OU SORBETS *

* + 2,00€ avec un dessert signature ou le fromage
∞ peut être réalisé sans gluten sur demande

Les boissons

EVIAN	6,50 €
CHATELDON	6,50 €

La cafeterie

EXPRESSO	1,95 €
DOUBLE EXPRESSO / CAPUCCINO / CHOCOLAT CHAUD / THÉ	3,70 €

LA CARTE INCONTOURNABLE DE L'ALCHIMY

Entrées

∞ POIREAUX FONDANTS, Condiment dans l'interprétation d'une gribiche	9,00 €
∞ JAUNE D'ŒUF "PARFAIT", ERYNGUII GRILLÉE, Cèpes en texture et noisettes	12,00 €
RAVIOLE DE VEAU LABEL AU FOIE GRAS, Bouillon de lentilles du puy & caviar végétal	13,00 €
∞ LE JAMBON D'ARROSSAGARAY, Guindillas Du pays basque et beurre d'échié	14,00 €
∞ FRICASSÉE DE PLEUROTÉS & CROMESQUIS D'ESCARGOT, bouillon moussoux de volaille	15,00 €
∞ GRAVELAX DE TRUITE DES PYRÉNÉES SNACKÉE, Champignons & tourteau esprit « caesar »	16,00 €
FOIE GRAS DE CANARD MI CUIT, Magret en carpaccio et crème de pain grillé	18,00 €
∞ LES HUITRES PAPILLON OSTRA RÉGAL N°5 DE CHEZ MORIN MARÉE	Par 6 16,00 € Par 12 30,00 €

Les Plats

GNOCCHI DE POMMES DE TERRE, Crème de parmesan régianno	16,00 €
∞ TARTARE DE BŒUF RACE CHAROLAISE AU COUTEAU, Condimenté par nos soins	20,00 €
ESPRIT BURGER, Magret de canard du sud-ouest grillé et pain à "buns" maison	21,00 €
∞ RIS D'AGNEAU JUSTE POÉLÉS, Crème de morilles	22,00 €
∞ SEICHE ENTIÈRE GRILLÉE, Petits légumes comme une bourride	23,00 €
GAMBAS "PANKO", Joles de cochon confites et d'herbe acidulée en texture	24,00 €
∞ PAVÉ DE LOTTE ROTIE, "faux" risotto de petit épeautre aux coquillages, Jus de langoustine et voile safrané	28,00 €
∞ FILET DE BŒUF CUIT AU SAUTOIR SELON VOTRE GOÛT, Champignons grillés et condiment de moutarde « smoked »	28,00 €
SOLE MEUNIÈRE EXTRA, Beurre moussoux tradition française	35,00 €

L'assiette de fromage

∞ LE CABÉCOU À L'HUILE DE TRUFFE NOIRE MELANOSPORUM, Affiné en cave par nos soins	11,00 €
---	---------

Les desserts incontournables

LE CHOU CHANTILLY DE L'ALCHIMY, Caramel au beurre salé	9,00 €
LE BABA AU RHUM INFUSÉ AU COMBAWA, Relevé au Saint-James Ambré	9,00 €
∞ LA MOUSSE AU CHOCOLAT, Crumble croustillant et glace noisette	9,00 €

Les desserts signatures

∞ BLANC MANGER CRÉMEUX À LA VANILLE, Fruits exotiques & croustillant pomelo	11,00 €
RELIGIEUSE COMME UN ENTREMET, Mousse praline & cœur coulant à la vanille	11,00 €
"TATIN" NOUVELLE VERSION, Saveurs d'antan et opaline de "smith"	11,00 €
LA GAUFRE LIÉGEOISE, CRÈME CHANTILLY, Caramel au beurre salé et « angelina »	11,00 €
LE CAFÉ GOURMAND DE L'ALCHIMISTE	11,00 €

Les glaces et sorbets movenpick

GLACES Vanille / Chocolat / Café / Noisette	2 Boules 7,00 €
∞ SORBETS Framboise / Poire / Citron Vert / Mangue / Fraise	3 Boules 8,00 €

Vins

Vins Blancs

SUD-OUEST	Bouteille (75cl)
Gaillac / Mas des Combes Domaine Rémi Larroque	19 €
Gaillac / Cuvée Galien Domaine La Chanade	28 €
Gaillac / Pierres Blanches Domaine de Brin	32 €
Corbière / Carignan Blanc Sainte Lucie d'Aussou	39 €
BORDEAUX	
Pessac Léognan / Le Louvetier Domaine André Lurton	29 €
LOIRE	
Vouvray / Empreinte Domaine Alain Robert	39 €
Pouilly Fumé / La Mayenerie Domaine Michem Redde	45 €
Sancerre Domaine Vacheron	49 €
BOURGOGNE	
Saint-Véran / Domaine de Pouilly	30 €
Viré Clessé / Domaine Gandines	39 €
Chablis Domaine Piuze	47 €
Pouilly Fuissé / Au clos Domaine de Pouilly	49 €
Pernand Vergelesses Sous Frétille / Domaine Pavelot	69 €
Meursault / Domaine Mikulski	79 €
ALSACE	
Pinot Gris Domaine Stoeffler	32 €

Vins Rosés

CÔTES DE PROVENCE	
Château Saint-Maur / Maur & More Domaine Zannier	25 €
Château Saint-Maur / L'excellence Domaine Zannier	35 €

Vins Rouges

GAILLAC	Bouteille (75cl)
Gaillac / Couteaux d'Oustry Mas des Combes	19 €
Gaillac / Domaine Pialentou	25 €
Gaillac / Anthocyane / Domaine De Brin	28 €
Gaillac / Duras Domaine Plageoles	35 €
BORDEAUX	
Pessac Léognan / Le Louvetier Domaine André Lurton	29 €
Saint Emilion / Epigone Château Vieux Verdout	49 €
Moulis / Château Maucaillou	59 €
Margaux / Nout Clos du Jaugueyron	79 €
LOIRE	
St Nicolas de Bourgueil / Les Quarterons Domaine Amiraault	30 €
Saumur Champigny / Terres Chaudes Domaine Roches Neuves	52 €
LANGUEDOC ROUSSILLON	
Corbière / Boutenac Sainte Lucie d'Aussou	39 €
Faugères / Le Songe de l'Abbé L'Abbaye de Sylva Plana	49 €
Pic St Loup / Cuvée Simon Clos Marie	49 €
CÔTES DU RHÔNE	
Grenache / Jean David	19 €
Beau Nez / Jean David	35 €
Châteauneuf-du-Pape Domaine Pierre-André	79 €
Côte Rôtie / Ametiste Domaine Level	85 €
BOURGOGNE	
Pinot Noir / Domaine Mikulski	40 €
Mercurey / Domaine De La Monette	56 €
Pernand Vergelesses Premier Cru / Domaine Pavelot	72 €
BEAUJOLAIS	
Brouilly / Domaine Crét des Garanches	27 €
Fleurie / Exception / Château de Chénas	35 €
Morgon / Domaine Marcel Lapierre	49 €

Réservations : 05 63 76 18 18

Ouvert 7j/7 de 12h à 14h et de 19h à 23h sur réservation - Wifi gratuit.

Produits frais uniquement, possibilité de rupture. Prix net en euros, TVA et service compris. Viandes d'origine UE. ALCHIMY, 10-12 Place du Palais 81000 Albi - 0563761818 - www.alchimyalbi.fr