Alba by bân thaï

RESTAURANT OPENING TIMES
Daily, 12pm to 2pm - 7pm to 8.45pm

SNACKING & TERRACE
Daily, 2pm to 7pm

HOTELALBA.COM
ALBA_SAINTMALO

SOFTS

BREIZH COLA · 33 cl Classic or zero	**5 €**
BREIZH ICE TEA · 33 cl	**5 €**
SCHWEPPES · 25 cl Tonic or Agrumes	**5 €**
PERRIER · 33 cl	**5 €**
ORANGINA · 25 cl	**5 €**
LIMONADE “1905” · 33 cl	**5 €**
JUS ALAIN MILLAT · 33 cl Ask your server for the selection	**7 €**
GINGER BEER · 35 cl Classic, hibiscus or pomegrenate	**7 €**
KOMBUCHA BIO · 35 cl Ginger or mango	**7 €**

EAUX

MICROFILTERED STILL WATER · 1 l	**5 €**
MICROFILTERED SPARKLING WATER · 1 l	**5 €**

Prix nets en euros, toutes taxes comprises.

BEERS

BOTTLED BEERS

Bosco brewery

Craft beer IPA organic · 33 cl	7 €
Craft beer rum og Guadeloupe organic · 33 cl	7 €

Thailandaise brewery

Singha beer · 33 cl	6 €
Chang beer · 33 cl	6 €

Japonaise brewery

Asahi beer · 33 cl	6 €
Kirin beer · 33 cl	6 €

DRAFT BEERS

Affligem · 25 cl	4,5 €
Affligem · 50 cl	9 €
Hoegaarden · 25 cl	4,5 €
Hoegaarden · 50 cl	9 €

Prix nets en euros, toutes taxes comprises.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

COCKTAILS

SAKÉ GINGER · 25 cl — **15 €**
Saké, ginger beer, pink peppercorn

ALBA SPRITZ · 25 cl — **15 €**
Bergamot orange liqueur, prosecco, perrier

RAYON VERT · 30 cl — **15 €**
Vodka, get 27, pineapple

MOJITO · 30 cl — **15 €**
Rum (cuban), lime, cane sugar, fresh mint, perrier

ROSE EN VUE · 30 cl
Vodka, cranberry, strawberry, whipped cream — **15 €**

SUNSET · 30 cl
White Martini, red Martini, Apérol — **15 €**

TI PUNCH · 8 cl
Rum (40%), lime, cane sugar — **10 €**

MOCKTAILS

MANGO-MALO · 30 cl — **8 €**
Mango juice, passion fruits, pomegranate, pineapple, lime, grenadine

VIRGIN MOJITO · 30 cl — **8 €**
Lime, cane sugar, fresh mint, perrier

Prix nets en euros, toutes taxes comprises.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

EFFERVESCENTS

CHAMPAGNE	12 cl	75 cl
Champagne Blanc de Blancs Champagne Diebolt-Vallois	16 €	75 €

EFFERVESCENT

VDF « Spontané » chenin 2021 Domaine Hauts-Baigneux	9 €	49 €

COFFEES

EXPRESSO · 6 cl	3 €
ALLONGE · 12 cl	3 €
DECAFFEINATED · 6 cl	3 €
CAFÉ CRÈME · 12 cl	5 €
DOUBLE EXPRESSO · 12 cl	5,5 €
CHOCOLAT CHAUD · 20 cl	6 €
TEAS, INFUSIONS · 20 cl	6 €
CAPPUCCINO · 20 cl	6,5 €

Prix nets en euros, toutes taxes comprises.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

A WINE LIST INSPIRED BY ERIC BEAUMARD SECOND BEST-SOMMELIER IN THE WORLD

« As a close neighbour of the Hotel Alba, it's my great pleasure to present my choice of wines to accompany Chef Sumalee's remarkable Thai cuisine.»

- Éric Beaumard -

WINES

WHITE WINES

	12 cl	75 cl
Muscadet « La Brégeonnette » 2022 Domaine Stéphane Orieux - **sec**	5 €	29 €
Sancerre 2022 Domaine Matthieu Delaporte - **tonique**	8 €	44 €
Bordeaux « Le Cygne » 2022 Château Fonréaud - **énergique**		55 €
Mâcon-Vergisson 2021 Domaine Jacques Saumaize - **tendre**		39 €
Alsace Riesling 2019 Domaine Albert Mann - **citronné**		56 €
Côtes-du-Rhône 2022 Domaine Clos du Mont-Olivet - **exotique**		33 €
AOC Anjou « Terre de 3 » 2022 Domaine Terra Vita Vinum - **fruité**		37 €
Languedoc « Saint-Agnès » 2022 Héritage du Pic Saint Loup - **aromatique**		45 €
IGP Pays d'Hérault « Hasard » 2022 Domaine Pierre Vaïsse - **frais**		69 €
AOC Jurançon **« Les Grains des Copains » 2021** Jean-Marc Grussaute - **moëlleux**	8 €	44 €

Retrouvez les vins commentés par Éric Beaumard en fin de carte.
Prix nets en euros, toutes taxes comprises.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

WINES

ROSÉ WINES

	12 cl	75 cl
Côtes-de-Provence 2022 Domaine de Turenne - **désaltérant**	6 €	33 €
Bandol 2021 Domaine de la Bégude - **désaltérant**		49 €
VDF « Terre de 3 » 2021 Domaine Terra Vita Vinum - **désaltérant**		34 €

RED WINES

Chinon « la cuisine de ma mère » 2021 Domaine Nicolas Grosbois - **croquant**	6 €	31 €
Bourgueil « Franco de Porc » 2019 Domaine de la Chevalerie - **floral**		33 €
Sancerre « Silex » 2021 Domaine Matthieu Delaporte - **svelte**		49 €
Bourgogne 2021 Domaine Lignier-Michelot - **élégant**		64 €
Morgon 2020 Domaine Georges Descombes - **charnu**		38 €
IGP Cévennes « Freesia » 2022 Domaine Mas d'Espanet - **juteux**		25 €
AOC Saint-Estèphe **« Château Tronquoy-Lalande » 2018** Château Tronquoy-Lalande - **classique**		68 €

Retrouvez les vins commentés par Éric Beaumard en fin de carte.
Prix nets en euros, toutes taxes comprises.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

COMMENTED WINES

CHAMPAGNE

Champagne Blanc de Blancs
Champagne Diebolt-Vallois
One of the best names in Cremant, known for its chardonnay. Try it as an aperitif with the Prawn Nems.

EFFERVESCENT

VDF « Spontané » chenin 2021
Domaine Hauts-Baigneux
An enthusiastic intruder in the world of "bubbles". An ancient method re-discovered by Nicolas Grosbois and applied to this perfect chenin blanc.

COMMENTED WINES

WHITE WINES

Muscadet « La Bergeronnette » 2022
Domaine Stéphane Orieux
Stephane's discreet and elegant organic wine is a perfect accompaniment to Thai cuisine.

Sancerre 2022
Domaine Matthieu Delaporte
Full-flavoured and fruity, this Sancerre enhances the flavours of our succulent pork dumplings.

Bordeaux « Le Cygne » 2022
Château Fonréaud
A revolutionary appetising and energetic white from the Medoc region that is in harmony with perfume of lemongrass.

Mâcon-Vergisson 2021
Domaine Jacques Saumaize
A delicate Chardonnay that marries well with Thai prawns and coconut milk.

Riesling 2019
Domaine Albert Mann
Probably the best wine region that brings out the exotic flavours of Thailand. Fruity and spicy and perfect with Sumalee's Pad Thai.

Côtes-du-Rhône 2022
Domaine Clos du Mont-Olivet
Try this white from south of the Rhone Valley. Accents of peach that complement Asian spices especially our samosas and nems.

COMMENTED WINES

WHITE WINES

AOC Anjou « Terre de 3 » 2022
Domaine Terra Vita Vinum

From the volcanic soils of Anjou, Luc Briand and Bénédicte Petit have captured the true nature of this grape. Perfect for aperitif.

Languedoc « Saint-Agnès » 2022
Héritage du Pic Saint Loup

The Ravaille brothers deliver is this sensual and aromatic wine. The sun of the south of France in a glass.

IGP Pays d'Hérault « Hasard » 2022
Domaine Pierre Vaïsse

Pierre, talented and tireless winegrower, revives our tastebuds with notes of peach and apricot. This white wine is equally appropriate as aperitif or as an accompaniment to the dumplings.

AOC Jurançon « Les Grains de Copains » 2021
Domaine Jean-Marc Grussaute

Barrel-matured, with notes of mango and honey and a slight pineapple acidity. Be bold! Try this wine with Sumalee's coconut sticky rice.

COMMENTED WINES

ROSÉ WINES

Côtes-de-Provence 2022
Domaine de Turenne

With hints of peach to freshen the palate, this rosé is perfect with Pad Thai or Chicken Green Curry.

Bandol 2021
Domaine de la Bégude

This vineyard overlooking the Mediterranean produces an unconditional summer wine that easily accompanies Sumalee's green curry.

VDF « Terre de 3 » 2021
Domaine Terra Vita Vinum

Pale, fruity and invigorating. Try it with ALL the starters. Perfect at the seaside under the Saint Malo sun!

COMMENTED WINES

RED WINES

Chinon « la cuisine de ma mère » 2021
Domaine Nicolas Grosbois
This cabernet is subtle with the gentle crispiness of red berries.

Bourgueil « Franco de Porc » 2019
Domaine de la Chevalerie
Situated on the right bank of the Loire, this vineyard presents a fruity yet floral cabernet that marries well with the pork dumplings.

Sancerre « Silex » 2021
Domaine Matthieu Delaporte
Light and fruity with a slight acidity. Serve slightly chilled.

Bourgogne 2021
Domaine Lignier-Michelot
Subtle and light, this Bourgogne is a mix of pinot noirs. A true delicacy, you'll be easily charmed.

Morgon 2020
Domaine Georges Descombes
An organic Beaujolais from Georges Descombes that is solid, fruity, and full-bodied. Easily matched to our meat dishes.

IGP Cévennes « Freesia » 2022
Domaine Mas d'Espanet
Full of sunshine, this cinsault has notes of sage and blackberries.

AOC Saint-Estèphe « Château Tronquoy-Lalande » 2018
Château Tronquoy-Lalande
Mostly merlot and perfectly balanced with cabernet sauvignons. A true classic presenting a taste of fresh fruit. A perfect accompaniment to Sumalee's meat dishes.

TIPS FOR YOUR FOOD AND WINE PAIRINGS

Alba by bân thaï

			ENTRÉES				PLATS						DESSERTS
		APÉRITIF	Rouleaux de printemps	Samoussas au poulet	Raviolis au porc	Nems de porc	Pad thaï au poulet	Crevettes au curry massaman	Poulet au curry vert	Bœuf sauté au curry rouge	Pad thaï veggy	Curry jaune aux légumes	Sticky rice mango
BULLES	Champagne Blanc de Blancs Champagne Diebolt-Vallois	x											
	VDF "Spontané" chenin 2021 Domaine Hauts-Baigneux	x											
BLANCS	Sancerre 2022 Domaine Matthieu Delaporte	x			x								
	Mâcon-Vergisson 2021 Domaine Jacques Saumaize		x					x	x			x	
	Alsace Riesling 2019 Domaine Albert Mann						x				x		
	Côtes-du-Rhône 2022 Domaine Clos du Mont-Olivet			x		x							
	IGP Pays d'Hérault « Hasard » 2022 Domaine Pierre Vaïsse				x								
	AOC Anjou « Terre de 3 » 2022 Domaine Terra Vita Vinum	x											
	AOC Jurançon « Les Grains des Copains » 2021 Jean-Marc Grussaute												x
ROSÉS	Côtes-de-Provence 2022 Domaine de Turenne						x		x				
	Bandol 2021 Domaine de la Bégude								x				
ROUGES	Bourgueil « Franco de Porc » 2019 Domaine de la Chevalerie					x							
	AOC Saint-Estèphe « Château Tronquoy-Lalande » 2018 Château Tronquoy-Lalande			x	x	x	x		x	x			

HOTELALBA.COM
ALBA_SAINTMALO