

Alba by bân thai

HORAIRES RESTAURANT

Ouvert tous les jours,
de 12h00 à 14h00 et de 19h00 à 20h45

SNACKING EN TERRASSE

Tous les jours, en continu, de 14h00 à 19h00



HOTELALBA.COM



ALBA_SAINTMALO



SOFTS



BREIZH COLA · 33 cl	5 €
Classique ou zéro	
BREIZH THÉ GLACÉ · 33 cl	5 €
SCHWEPPEs · 25 cl	5 €
Tonic ou Agrumes	
PERRIER · 33 cl	5 €
ORANGINA · 25 cl	5 €
LIMONADE "1905" · 33 cl	5 €
JUS ALAIN MILLAT · 33 cl	7 €
Demander la sélection à votre serveurur	
GINGER BEER · 35 cl	7 €
Classique, hibiscus ou grenade	
KOMBUCHA BIO · 35 cl	7 €
Gingembre ou mangue	



EAUX



EAU MICROFILTRÉE PLATE · 1 l	5 €
EAU MICROFILTRÉE GAZEUSE · 1 l	5 €



BIÈRES



BIÈRES BOUTEILLES

Brasserie Bosco

Bière artisanale IPA bio · **33 cl** **7 €**

Bière artisanale au rhum de Guadeloupe bio · **33 cl** **7 €**

Brasserie thaïlandaise

Bière Singha · **33 cl** **6 €**

Bière Chang · **33 cl** **6 €**

Brasserie japonaise

Bière Asahi · **33 cl** **6 €**

Bière Kirin · **33 cl** **6 €**

BIÈRES PRESSIONS

Affligem · **25 cl** **4,5 €**

Affligem · **50 cl** **9 €**

Hoegaarden · **25 cl** **4,5 €**

Hoegaarden · **50 cl** **9 €**



COCKTAILS



- SAKÉ GINGER · 25 cl** 15 €
Saké, ginger beer, baie rose
- ALBA SPRITZ · 25 cl** 15 €
Liqueur de bergamote, prosecco, perrier
- PIÑA COLADA · 30 cl** 15 €
Rhum, Malibu, ananas
- MOJITO · 30 cl** 15 €
Rhum (cubain), citron vert, sucre de canne, menthe fraîche, perrier
- ROSE EN VUE · 30 cl** 15 €
Vodka, cranberry, fraise, crème chantilly
- SUNSET · 30 cl** 15 €
Martini blanc, Martini rouge, Apérol
- TI PUNCH · 8 cl** 10 €
Rhum (40%), citron vert, sucre de canne



MOCKTAILS



- MANGO-MALO · 30 cl** 8 €
Jus de mangue, de fruits de la passion, ananas, citron vert, grenadine
- VIRGIN MOJITO · 30 cl** 8 €
Citron vert, sucre de canne, menthe fraîche, perrier



BULLES



CHAMPAGNE

12 cl

75 cl

Champagne Blanc de Blancs
Champagne Diebolt-Vallois

16 €

75 €

EFFERVESCENT

VDF « Spontané » chenin 2021
Domaine Hauts-Baigneux

9 €

49 €



CAFÉS



EXPRESSO · 6 cl

3 €

ALLONGÉ · 12 cl

3 €

DÉCAFÉINÉ · 6 cl

3 €

CAFÉ CRÈME · 12 cl

5 €

DOUBLE EXPRESSO · 12 cl

5,5 €

CHOCOLAT CHAUD · 20 cl

6 €

THÉS, INFUSIONS · 20 cl

6 €

CAPPUCCINO · 20 cl

6,5 €



**UNE CARTE DES VINS
INSPIRÉE PAR
ÉRIC BEAUMARD
VICE MEILLEUR
SOMMELIER DU MONDE**

« Habitant à quelques pas de l'hôtel Alba,
c'est avec plaisir et amitié que j'ai signé
cette carte des vins en collaboration
avec la remarquable cheffe Sumalee. »

- Éric Beaumard -



VINS



BLANCS

12 cl

75 cl

Muscadet « La Brégonnette » 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 €



VINS



ROSÉS

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 €

ROUGES

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'Espagnet - juteux



25 €

AOC Saint-Estèphe

« Château Tronquoy-Lalande » 2018

Château Tronquoy-Lalande - classique

68 €

VINS COMMENTÉS

CHAMPAGNE

Champagne Blanc de Blancs

Champagne Diebolt-Vallois

Cette maison est une des meilleures références de Cramant, haut lieu du chardonnay en Champagne. Assemblé avec une pointe de vins de village de Cuis, son voisin.

Il devient nécessaire à l'apéritif sur les nems de crevettes devant cette mer émeraude qui sillonne notre imaginaire.

EFFERVESCENT

VDF « Spontané » chenin 2021

Domaine Hauts-Baigneux

Voici un intrus enthousiaste dans le monde des bulles !

Nicolas Grosbois, vigneron talentueux de Chinon, nous fait redécouvrir cette méthode ancestrale avec un certain panache.

Les bulles sont présentes, fugaces et parfaites pour aiguïser l'appétit sans lourdeur soutenue avec une légère amertume saline propre au chenin blanc.

Il nous incite à rester devant cette mer si chère à Surcouf.

VINS COMMENTÉS

VINS BLANCS

Muscadet « La Bergeronnette » 2022

Domaine Stéphane Orioux

Le domaine de Stéphane à Vallet, entièrement en bio, nous offre une version fine, discrète et élégante du melon de Bourgogne sur ces sols de gneiss et de granit. Cela laisse libre cours à la cuisine Thaïlandaise de Sumalee.

Un des incontournables de cette destination balnéaire aux accents du Cap Cod.

Sancerre 2022

Domaine Matthieu Delaporte

Aromatiquement, il répond aux attentes des amateurs de vin blanc, fringant tonique avec des notes de fruits, d'épices et de citron.

À l'apéritif avec les ravioles vapeurs de porc, il exalte les fragrances asiatiques.

Bordeaux « Le Cygne » 2022

Château Fonréaud

Voici une révélation du Médoc en blanc, situé sur la zone calcaire de Listrac-Médoc. Il séduit par son appétence et son énergie sans aucune lourdeur.

La cuisine aux parfums de citronnelle, très présents dans ce décor thaï, n'aura de cesse de jouer des coudes.

Beau match gustatif !

Mâcon-Vergisson 2021

Domaine Jacques Saumaize

Le chardonnay, sur la terre du poète Lamartine, est tendre et charnu sans brutalité. Sa chair offre une expérience gustative agréable, créant une harmonie surprenante avec les crevettes thaï et la douceur du lait de coco.

VINS COMMENTÉS

VINS BLANCS

Riesling 2019

Domaine Albert Mann

Sûrement la région viticole la plus adaptée pour se marier avec cette cuisine étonnante de saveurs et de soleil.

Le riesling, cépage majestueux, fruité et citronné, devient épicé et légèrement poivré. Sur la cuisine de Sumalee c'est un sans faute, qui plus est, avec une présence de sucre résiduel cela n'a pas d'égal !

L'accord est quasi parfait sur le pad thaï.

Côtes-du-Rhône 2022

Domaine Clos du Mont-Olivet

Quoi de plus normal en ces temps estivaux, d'essayer un vin blanc du Rhône Sud aux notes de fruits blancs mellifères et de pêches blanches avec une légère touche exotique. Ces accents jouent une belle partition avec les épices asiatiques !

Comme les samoussas et les nems si savoureux de Sumalee.

AOC Anjou « Terre de 3 » 2022

Domaine Terra Vita Vinum

Situé dans le secteur de l'Anjou Noir, sol sombre fait de roches volcaniques et d'argile, Luc Briand et Bénédicte Petit ont su capter le fruit et l'équilibre du raisin en jouant sur une naturalité et un respect des rendements. Le résultat des vins francs, ouverts aux notes de poires mûres plaisantes et sans lourdeur. Il sera parfait à l'apéritif.

Languedoc « Saint-Agnès » 2022

Héritage du Pic Saint Loup

Les frères Ravaille se démènent pour nous livrer le soleil dans les verres de ce vin de Saint-Mathieu-de-Trévières en Languedoc au nord de Montpellier. La roussanne si aromatique et sensuelle par sa chair atténuée la chaleur épicée de cette cuisine du voyage.

VINS COMMENTÉS

VINS BLANCS

IGP Pays d'Hérault « Hasard » 2022

Domaine Pierre Vaïsse

Pierre, ce vigneron travailleur infatigable et talentueux de la commune d'Aniane, si chère aux amateurs de grands vins du Languedoc, nous séduit avec ce viognier aux notes de pêches de vignes et d'abricots.

Ce vin blanc peut jouer à l'apéritif et sur les ravioles vapeur à la citronnelle.

Un accord décisif. Avec son énergie et sa fraîcheur.

C'est une vraie révélation !

AOC Jurançon « Les Grains de Copains » 2021

Domaine Jean-Marc Grussaute

Vin du Béarn profond, ce vignoble de cocagne contemple les Pyrénées, paysage mythique qui a vu naître Henri IV.

Ce petit manseng passerillé et élevé en fûts, aux notes singulières de mangues et de miel avec une acidité indicible et tonique rappelant l'ananas, nous enchantent par son caractère gracile.

Il faut oser ce vin avec le sticky rice aux mangues fraîches de la cheffe Sumalee !

VINS COMMENTÉS

VINS ROSÉS

Côtes-de-Provence 2022

Domaine de Turenne

Sa couleur appelle le soleil et la lumière.

C'est notre Saint-Malo / Saint-Tropez.

Ce rosé aux notes de pêches vient désaltérer votre palais en quête de fraîcheur sur le pad thaï ou le poulet au curry vert.

Bandol 2021

Domaine de la Bégude

Ce domaine de 30 hectares situé devant la Méditerranée fait la part belle au mourvèdre cépage tardif aux accents de garrigues et de fruits noirs.

Rosé inconditionnel des repas estivaux, il a les épaules pour votre voyage culinaire, supportant aisément les parfums du curry vert.

VDF « Terre de 3 » 2021

Domaine Terra Vita Vinum

Cet étonnant rosé d'Anjou pâle, fruité et tonique, est produit dans la commune de Mûrs-Erigné.

Bravo à l'équipe de Luc Briand et Bénédicte Petit de nous réjouir avec cet Anjou rosé. Il renoue avec l'équilibre du fruit franc et aussi une franche désaltérance

À essayer avec toutes les entrées de la cheffe, dès que le baromètre dépasse les 20°C, devant la belle plage du Sillon et sur la terrasse du restaurant Alba by bân thaï !

VINS COMMENTÉS

VINS ROUGES

Chinon « la cuisine de ma mère » 2021

Domaine Nicolas Grosbois

Si cher à Rabelais, « ce vin de gueule » comme aimait dire le poète, ce Chinon reste souple grâce au terroir de sables argileux aux abords de la Vienne.

Ce cabernet franc est croquant et souple aux notes de fruits rouges. Il joue la franche camaraderie pour un instant Ligérien et Malouin.

Bourgueil « Franco de Porc » 2019

Domaine de la Chevalerie

Situé à une encablure de Chinon, sur la rive droite de la Loire, ce domaine dirigé depuis longtemps par Pierre Caslot nous présente un Breton sur gravier argileux.

Ce cabernet est fruité et floral aux notes de pivoine.

Sans frime, il épouse parfaitement les ravioles de porc.

Sancerre « Silex » 2021

Domaine Matthieu Delaporte

Pour les amateurs de légèreté et de fruit, le sancerre dans la cuvée « Silex » de Matthieu est idéale, le sol d'argile à silex exploite le caractère souple du pinot noir.

Il est svelte et légèrement acidulé.

Sans concession, il nous livre le potentiel du pinot noir, servit légèrement frais.

Bourgogne 2021

Domaine Lignier-Michelot

Virgile Lignier-Michelot est un vigneron consciencieux et producteur de la Côte de Nuits à Morey-Saint-Denis.

Il a proprement réussi ses 2021. Il obtient un vin Bourgogne rouge fin et subtil issu de l'infusion de ses pinots noirs.

Son Bourgogne rouge choisit la voie de l'élégance et de la désaltérance.

Un vrai délice, en restant raisonnable, vous en serez charmé.

VINS COMMENTÉS

VINS ROUGES

Morgon 2020

Domaine Georges Descombes

Notre belle région du Beaujolais est ici représentée par Georges Descombes qui a résolument pris la voie du bio. Cela nous donne un vin charnu, fruité et plein.

Ce cru mythique reconnu pour sa garde donnera libre cours à toutes les préparations de viandes de Sumalee.

IGP Cévennes « Freesia » 2022

Domaine Mas d'Espagnet

Cette belle cuvée chargée de soleil, du Mas d'Espagnet, fait la part belle au cinsault, un cépage méritoire, souvent à l'origine des crus les plus croquants, aux arômes de sauge et de fruits noirs sauvages évoquant la garrigue.

Il s'illustre sur cette cuvée égrappée souple et juteuse.

Venez essayer « Freesia » la fleur du Languedoc.

AOC Saint-Estèphe « Château Tronquoy-Lalande » 2018

Château Tronquoy-Lalande

Cette propriété de 30 hectares est un des crus bourgeois pertinent de Saint-Estèphe, reconnue depuis le 18^{ème} siècle.

C'est une petite pépite majoritaire en merlot, qui s'équilibre avec ses vieux cabernets sauvignons et ses petits verdots.

De style classique, il profite de l'accent « nordiste » du Médoc et se présente avec des fruits frais où les tannins ne jouent pas des muscles.

Carafé juste avant, c'est le compagnon idéal des viandes que prépare notre cheffe remarquable Sumalee.

PETITS CONSEILS POUR VOS ACCORDS METS ET VINS

Alba by
bân thài

		APÉRITIF				ENTRÉES				PLATS				DESSERTS
		Rouleaux de printemps	Samoussas au poulet	Raviolis au porc	Nems de porc	Pad thài au poulet	Crevettes au curry massaman	Poulet au curry vert	Bœuf sauté au curry rouge	Pad thài 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												
ROSÉS	AOC Jurançon « Les Grains des Copains » 2021 Jean-Marc Grussaute												x	
	Côtes-de-Provence 2022 Domaine de Turenne					x		x						
ROUGES	Bandol 2021 Domaine de la Bégude							x						
	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					