Carte Automnale

Les formules de L'Alchimiste

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 32 €
Daily Starter + Main Course or Main Course + Dessert

Entrée + Plat + Dessert 39 €
Daily Starter + Main Course + Dessert

AIX LES BAINS RIVIERA DES ALPES

ENTRÉES

L'œuf bio, mayonnaise à l'ail noir, chips de pain et herbes fraîches - 9 €
Organic egg, black garlic mayonnaise, bread chips and fresh herbs

Carottes rôties, purée de carottes jaunes, vinaigrette miel orange, feta râpée - 11 €
Roasted carrots, yellow carrot purée, honey orange vinaigrette, grated feta

Gambas rôties, jus de citron et kombawa, guacamole comme à L.A - 13 €
Roasted prawns, lemon juice and kombawa, guacamole like in LA

PLATS

Risotto de sarrasin aux petits légumes de saison, crème végétale aux herbes fraîches - 17€
Buckwheat risotto with seasonal vegetables, vegetal cream with fresh herbs

Pavé de bœuf, sauce au poivre noir de sarawak, pomme darphin et champignons snackés - 22€
Beef steak, black sarawak pepper sauce, darphin potatoes and snacked mushrooms

Filet de bar, purée de butternut à l'huile de noisette, pesto basilic, noisettes, tuile de parmesan - 23€
Sea bass fillet, butternut puree with hazelnut oil, basil pesto, hazelnuts, parmesan tuile

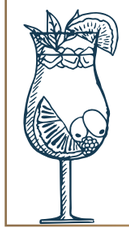
DESSERTS

Le 100% Arabica : Mascarpone café, biscuit café, gelée café, pépites sablé café
100% Arabica : coffee mascarpone, coffee biscuit, coffee jelly, coffee shortbread chips

Coeur coulant : Chocolat 64%, glace yaourt et fruits rouges
Chocolate coulant :64% chocolate, yoghurt and red fruit ice cream

Mangue/Citron : Biscuit madeleine citron vert, crémeux citron, mousse mangue, sorbet citron
Mango/Lemon : Lime madeleine biscuit, lemon cream, mango mousse, lemon sorbet

GOLDEN SPRITZ
Cocktail du moment
Seasonal cocktail



Martini infusé au Basilic
Basil-infused Martini
Fleur de Sureau
Elderflower
Prosecco
12 cl

10€

MENU DU MARCHÉ
Tous les midis du lundi au vendredi
From monday to friday lunch

2 PLATS | 19 €	*2 COURSES*
- Entrée du Jour + Plat du Jour	*- Daily Starter + Daily Main Course*
- Plat du Jour + Dessert du Jour	*- Daily Main Course + Daily Dessert*
3 PLATS | 24 €	*3 COURSES*
Entrée du Jour + Plat du Jour	*Daily Starter + Daily Main Course*
+ Dessert du Jour	*+ Daily Dessert*

MENU ENFANT 12 €

Steak haché
ou Fish and chips
Purée de pomme de terre
et-ou légumes de saison

Glace 2 boules
ou moelleux au chocolat

- 12 ans

Découvrez notre sélection de vins du moment auprès de notre équipe
Our team is at your disposal to suggest you our different wines

Toutes nos viandes sont d'origine française. Liste des allergènes disponible sur demande. Prix net service compris.
All our meats are of French Origin. List of allergens is available on request. Net prices include service.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Partagez votre expérience

lalchimiste.aixlesbains — L'Alchimiste — lalchimiste.aixlesbains

Boissons

BOISSONS CHAUDES

Café Expresso	2.00 €
Café au Lait	3.00 €
Décaféiné	2.20 €
Double Expresso	4.00 €
Cappucino	3.50 €
Chocolat Chaud	3.50 €
Thé Kusmi Tea	4.00 €
Infusion Kusmi Tea	4.00 €

Demandez notre sélection de thés noirs, thés verts et infusions

SODAS

Coca-Cola 33 cl	4.00 €
Coca-Cola Zéro 33 cl	4.00 €
Orangina 33 cl	4.00 €
Schweppes Tonic 25 cl	4.00 €
Schweppes Agrumes 25 cl	4.00 €
Limonade de Savoie 33 cl	4.00 €
Diabolo 33 cl	4.00 €
Sirop à l'eau 33 cl	2.00 €

Grenadine, Menthe, Citron, Fraise, Framboise, Myrtille, Pêche, Cerise

APÉRITIFS

Kir Vin Blanc 12 cl	7.00 €

Cassis, Mûre, Myrtille, Pêche Framboise, Violette, Châtaigne

Cerdon 12 cl	6.00 €
Martini Blanc / Rouge / Rosé	5.00 €
Porto Blanc / Rouge	5.00 €
Ricard 3 cl	5.00 €
Suze 4 cl	5.00 €
Campari 4 cl	5.00 €

DIGESTIFS

Cognac

Baron Otard VS	8.00 €
Baron Otard XO	21.00 €

Calvados

De la Hetraie	10.00 €
Eaux de vie / de fruits	7.00 €

Poire, Framboise, Mirabelle

JUS DE FRUITS GRANINI

Orange, Pamplemousse, Passion, Pomme, Poire, Ananas Fraise, Framboise, Tomate — 4.00 €

EAUX MINÉRALES

Vittel 50 cl	3.00 €
Vittel 1 l	5.00 €
Perrier 33 cl	4.00 €
San Pelligrino 50 cl	3.00 €
San Pelligrino 1 l	5.00 €
Eau de Perrier 50 cl	3.00 €
Eau de Perrier 1 l	5.00 €

BIÈRES PRESSION

Blonde ou Blanche ou Bleue (Myrtille)
25 cl : 5.00 €
50 cl : 10.00 €

Panaché	5.00 €
Monaco	5.00 €
Supplément sirop	0.20 €

VINS AU VERRE

Rouge

Gigondas, La Roubine	9.00 €
Sancerre Domaine Gaudry	11.00 €
Marlouise, Mont-Caume	6.00 €
Sel de Marius, Domaine Berthollier	8.00 €

Blanc

Petit Chablis, Domaine du Chardonnay	8.00 €
Sancerre Domaine Gaudry	10.00 €
Chignin Vieilles Vignes, Domaine Berthollier	7.00 €
Pays d'Oc, Sauvignon, Domaine Latour	5.00 €

Rosé

Les Béatines, Coteaux Aix en Provence	7.00 €
Bandol Domaine Lafran Veyrolles	9.00 €

CHAMPAGNE

Veuve Fourny Premiers Crus Blanc de Blanc 12 cl	12.00 €
Fourny Premiers Crus Blanc de Blanc 75 cl	70.00 €
Fourny Premiers Crus Rosé 75 cl	79.00 €
Drappier Rosé de Saignée 75 cl	90.00 €
Ruinart Brut 75 cl	120.00 €

Prix net service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
A consommer avec modération.

Boissons

WHISKY

Écosse
JB 7.00 €
Craigellachie 13 ans 10.00 €
Irlande
Jameson 7.00 €
Bourbon
Four Roses Single Barrel 10.00 €
Tennessee Whiskey
Jack Daniel's 10.00 €

RHUM

Cuba
Bacardi Blanc 7.00 €
Bacardi 4 ans 9.00 €
Vénézuela
Santa Teresa 12.00 €
Porto Rico
Facundo Eximo 13.00 €
Guatémala
Zacapa 23 12.00 €
Brésil
Cachaça Leblon 9.00 €

GIN

Bombay Sapphire 9.00 €
Gin 4810 Genièvre Intense (Brasserie du Mont Blanc) 10.00 €
Gin Oxley 11.00 €

VODKA

Greygoose 10.00 €
Greygoose Vanille 11.00 €

TEQUILA

Patron Silver 10.00 €
Patron XO Café 12.00 €

LIQUEURS

Limoncello 7.00 €
Grand Marnier 7.00 €
Cointreau 7.00 €
Bailey's 7.00 €
Génépi 7.00 €
Chartreuse Verte / Jaune 10.00 €
Get 27 / 31 7.00 €

COCKTAILS AVEC ALCOOL

Découvrez les classiques et les créations de nos barmans

Mojito bacard 4 ans 11.00 €

Golden Spritz 10.00 €
Un doux mélange de Martini blanc et de Saint Germain, quelques notes de basilic sans oublier l'effervescence du Prosecco

P** star Martiny** 12.00 €
Alliance subtile entre la Greygoose vanille, la passion et le Champagne

Maî Taî 11.00 €
Un mélange parfait entre le Bacardi 4 ans et le Bacardi blanc, habilement réunis par l'orgeat

Horses Neck 12.00 €
La puissance du Cognac rafraîchi par le citron

Lynchburg Lemonade 11.00 €
L'acidité du citron alliée à la rondeur de Jack Daniel's

Gin (4 cl) and Tonic (20 cl) 12. 00 €
Choisissez votre gin : Bombay Sapphire ou 4810 Genièvre intense ou Oxley
Choisissez votre tonic : Swcheppes tonic ou Swcheppes hibiscus ou Scwheppes Ginger Ale
Choisissez votre garniture : citron ou concombre ou fruits rouges

COCKTAILS SANS ALCOOL

Ice Tea Maison 7.00 €
Le thé glacé maison saveur pêche

Red Fruits 7.00 €
L'alliance parfaite de la fraise et du cranberry dans une version pétillante

Apple Pillar 7.00 €
Variante du virgin mojito, découvrez des saveurs de gingembre, pomme et menthe Riviera des Alpes

AIX LES BAINS RIVIERA DES ALPES

Prix net service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
A consommer avec modération.

Carte des vins

VALLÉE DU RHÔNE

ROUGE 75 cl

VDF La Tournée	17.00 €
2017 AOP Ardèche Merlot Mas d'Intras	23.00 €
2020 AOP Côte du Rhône La Cabotte	27.00 €
2019 AOP Vaqueyras « Fruit Sauvage », Clos de Caveau	41.00 €
2018 AOP Gigondas, La Roubine	44.00 €
2019 AOP Cornas « Allégorie », Domaine Christophe Pichon	79.00 €
2016 AOP Côte Rôtie « Les Méandres », Guy Bernard	97.00 €
2016 AOP Hermitage Maison Bleue, Maison Jaboulet	120.00 €

BLANC 75 cl

VDF La Tournée	17.00 €
2019 AOP Côte du Rhône, La Cabotte	27.00 €
2019 AOP Viognier Domaine Christophe Pichon	39.00 €
2019 AOP Crozes Hermitage, La Matinière, Ferraton	45.00 €
2018 AOP Châteauneuf du Pape, Domaine Juliette Avril	70.00 €
2017 AOP Condrieu, Domaine Guigal	98.00 €

ROSÉ 75 cl

VDF La Tournée	17.00 €

SAVOIE

ROUGE 75 cl

2019 AOP Pinot Noir, Domaine Saint Germain	36.00 €
2019 AOP Sel de Marius, Domaine Berthollier	38.00 €
2019 AOP Mondeuse Domaine Berthollier	43.00 €
2019 AOP Persan Domaine Saint Germain	45.00 €

BLANC 75 cl

2019 AOP Chignin « Vieilles Vignes », Domaine Berthollier	29.00 €
2017 AOP Roussette « L' Originel », Château de Lucey	38.00 €
2018 AOP Mondeuse Blanche, Domaine St Germain	40.00 €
2016 AOP Chignin Bergeron, Domaine Berthollier	50.00 €

VALLÉE DE LA LOIRE

ROUGE 75 cl

2020 AOP Saumur Champigny « Terres Rouges », D. Arnaud Lambert	34.00 €
2018 AOP Sancerre Domaine Gaudry	54.00 €

BLANC 75 cl

2019 AOP Saumur « Clos de midi », Domaine Arnaud Lambert	34.00 €
2019 Aop Coteau du Layon, Château Pasavant (moelleux)	42.00 €
2018 AOP Sancerre Domaine Gaudry	46.00 €
2018 AOP Pouilly Fumé, Domaine Pabio	59.00 €

ALSACE

BLANC 75 cl

AOC Edelzwicker, Domaine Rominger, 1L	24.00 €
2017 AOP Pinot Gris « Vallée Noble », Domaine Eric Rominger	35.00 €
2018 AOP Riesling, Domaine Eric Rominger	41.00 €

Prix net service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
A consommer avec modération.

Carte des vins

BOURGOGNE

ROUGE 75 cl

2018 AOP Ladoix rouge, dom d'Ardhuy	56.00 €
2014 AOP Savigny les Beaunes Louis Jadot	81.00 €

BLANC 75 cl

2018 AOP Bourgogne Aligoté Domaine Bersan	29.00 €
2018 AOP Saint Bris Domaine Bersan	36.00 €
2018 AOP Côtes d'Auxerre, Domaine Bersan	37.00 €
2019 AOP Petit Chablis, Domaine du Chardonnay	39.00 €
2018 AOP Haute Côtes de Beaune, Les Perrières, Domaine d'Ardhuy	46.00 €
2017 AOP Chablis 1er cru, Domaine du Chardonnay	59.00 €
2018 AOP Ladoix Blanc, Domaine d'Ardhuy	61.00 €

PAYS D'OC, LANGUEDOC, PROVENCE

ROUGE 75 cl

IGP Marlouise, Mont-Caume	23.00 €
2020 IGP Gascogne, Le Bétoulin, Domaine Pajot	24.00 €
2019 IGP Costières de Nîmes «Cuvée Ste Cécile», Château L'Ermitage	46.00 €
2015 AOP Bandol domane Lafran Veyrolles	59.00 €

BLANC 75 cl

2020 IGP Pays d'Oc, Chardonnay, Domaine Latour	19.00 €
2020 IGP Pays d'Oc, Sauvignon, Domaine Latour	19.00 €
2019 IGP Costières de Nîmes «Cuvée Ste Cécile», Château L'Ermitage	46.00 €

ROSÉ 75 cl

2020 AOP Côteaux d'Aix-en-Provence « Les Béatines »	33.00 €
2019 AOP Bandol domane Lafran Veyrolles	46.00 €

BORDEAUX

ROUGE 75 cl

2019 AOP Vin de France « Les vacances de M. Merlot »	26.00 €
2017 AOP Le Puy, Cuvée Emilien	59.00 €
2014 AOP Saint Estèphe Préface Tour des Termes	70.00 €
2015 AOP Pauillac « Les Sieurs de Bellegrave »	79.00 €
2015 AOP Margaux « Baron de Brane » 2nd vin Brane Cantenac	98.00 €
2014 AOP Moulis en Médoc, Château Chasse-Spleen	129.00 €
2015 AOP Grand Cru Classé St Julien, Château Talbot	139.00 €

Prix net service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
A consommer avec modération.