

GOLDEN SPRITZ

Cocktail du moment
Seasonal cocktail



Martini infusé au Basilic

Basil-infused Martini

Fleur de Sureau

Elderflower

Prosecco

12 cl

10€

Découvrez notre sélection de vins du moment auprès de notre équipe

Our team is at your disposal to suggest you our different wines

ENTRÉES

13€

Œuf Coque « Sans Coque », Épinards, Écrevisses et Truffe

Shelled Egg "Without Shell", Spinach, Crayfish and Truffle

Belles Langoustines et Tarte Fine aux Saveurs du Sud

Scampi and Tart with Southern Flavours

Soupe Prise d'Asperge, Copeaux Ibériques

Asparagus Soup, Iberian Chips

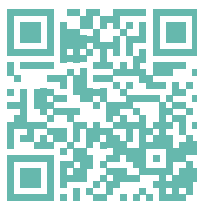
Poke Bowl (Salade de Wakamé, Thon, Saumon, Huile et Graines de Sésame)

Poke Bowl (Wakame Salad, Thuna, Salmon, Oil and Sesame Seeds)

Suggestion du Soir

Dinner Suggestion

Découvrez la carte
des boissons



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

PLATS

23€

Maigre Rôti, Asperges, Fèves et Morilles, Pomme Purée à l'Huile Citron de Sicile

Roasted Meagre, Asparagus, Beans and Morels, Puree with Sicilian Lemon Oil

Pavé de Bar Rôti, Légumes Confits, Pommes Dauphine à l'Huile de Basilic

Roasted Bass Steak, Candied Vegetables, Dauphine Potatoes with Basil Oil

Cochon de Lait Laqué, Ragoût Truffé de Gnocchis de Pommes de Terre aux Olives Noires et Tomates Confites

Lacquered Suckling Pig, Truffled Potato Gnocchi Stew with Black Olives and Candied Tomatoes

L'Alchimiste Burger au Foie Gras (Oignons Confits, Vinaigre Balsamique, Steak du Boucher, Parmesan et Tomates Confites)

L'Alchimiste Foie Gras Burger (Candied Onions, Balsamic Vinegar, Butcher's Steak, Parmesan and Candied Tomatoes)

Côte de Veau Fermier de Chartreuse à la Sauge, Fenouil Safrané, Palet de Polenta Pané, Tomates et Salade d'Herbes

Supplément de 5€ pour ce plat

Veal Cutlet Chartreuse Farmers with Sage, Saffron Fennel, Breaded Polenta Palet, Tomatoes and Herb Salad. Extra charge of 5 €

Poke Bowl (Salade de Wakamé, Thon, Saumon, Huile et Graines de Sésame)

Poke Bowl (Wakame Salad, Thuna, Salmon, Oil and Sesame Seeds)

Suggestion du Soir

Dinner Suggestion

MENU DU MARCHÉ

Tous les midis du lundi au vendredi

From monday to friday lunch

2 PLATS | 19 €

- Entrée du Jour + Plat du Jour
- Plat du Jour + Dessert du Jour

2 COURSES

- Daily Starter + Main Course
- Daily Main Course + Dessert

3 PLATS | 24 €

Entrée du Jour + Plat du Jour
+ Dessert du Jour

3 COURSES

Daily Starter + Daily Main Course
+ Daily Dessert

MENU ENFANT 12 €

Cheeseburger
ou tempura de lieu noir
ou nuggets
Pommes de terres grenailles
et petits légumes

Glace 2 boules
ou moelleux au chocolat

- 12 ans

DESSERTS

10€

Assiette de Fromages de nos Régions

Plate of Cheeses from our Regions

Riz à l'Impératrice, Framboises et Badiane

Rice Pudding, Raspberries and Star Anise

Tarte Pistache/Framboise et Roquette

Pistachio Pie/Raspberry and Rocket Salad

Fuseaux d'Ananas Glacé à la Noix de Coco

Frozen Coconut Pineapple Slices

Suggestion du Soir

Dinner Suggestion

Glace/Sorbet de chez Renzo : 3€ | boule

Glace : Vanille, Chocolat, Noisette, Pistache, Amaréna

Sorbet : Citron, Cassis, Framboise, Passion, Fraise,

Menthe Aix Riviera

Ice Cream/Sorbet from Renzo 3€ | Scoop

Ice Cream: Vanilla, Chocolate, Hazelnut, Pistachio, Cherry

Sorbet: Lemon, Blackcurrant, Raspberry, Passion fruit, Strawberry,

Aix Riviera Mint

Partagez votre expérience



lalchimiste.aixlesbains



L'Alchimiste



lalchimiste.aixlesbains

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.

Ce menu est imprimé sur papier recyclé afin de limiter l'impact environnemental. Cette solution temporaire s'inscrit dans la démarche RivierAttitude visant à garantir la sécurité sanitaire tout en offrant la meilleure expérience possible.

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



Boissons



BOISSONS CHAUDES

Café Espresso	2.00 €
Café au Lait	3.00 €
Décaféiné	2.20 €
Double Espresso	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 €
<i>Cassis, Mûre, Myrtille, Pêche Framboise, Violette, Châtaigne</i>	
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 €
<i>Poire, Framboise, Mirabelle</i>	

JUS DE FRUITS GRANINI

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

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 bleue (Myrtille)	
25 cl :	5.00 €
50 cl :	10.00 €
Bière du Moment	
25 cl :	5.00 €
50 cl :	10.00 €
Panaché	4.00 €
Monaco	4.00 €
Supplément sirop	0.20 €

VINS AU VERRE

Rouge

Côte du Rhône Colline la Cabotte	6.00 €
Irancy, Domaine Bersan	8.00 €
Gigondas, La Roubine	9.00 €
Sancerre Domaine Gaudry	11.00 €

Blanc

Côte du Rhône Colline la Cabotte	6.00 €
Pinot Gris « Vallée Noble »	7.00 €
Petit Chablis, Domaine du Chardonnay	8.00 €
Sancerre Domaine Gaudry	10.00 €

Rosé

Les Bâtines, 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 €
Royal Brackla 12 ans	12.00 €

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 €

Vénézuëla

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

Mai Taï	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 : Schweppes tonic ou Schweppes hibiscus ou Schweppes 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



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 €
2019 AOP Côte du Rhône La Cabotte	25.00 €
2018 AOP Vaqueyras « Fruit Sauvage », Clos de Caveau	41.00 €
2018 AOP Gigondas, La Roubine	42.00 €
2018 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	25.00 €
2018 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 €
2016 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	34.00 €
2019 AOP Mondeuse Domaine Berthollier	42.00 €
2019 AOP Persan Domaine Saint Germain	45.00 €

BLANC 75 cl

2019 AOP Chignin « Vieilles Vignes », Domaine Berthollier	28.00 €
2017 AOP Roussette « L' Originel », Château de Lucey	37.00 €
2018 AOP Mondeuse Blanche, Domaine St Germain	38.00 €
2016 AOP Chignin Bergeron, Domaine Berthollier	48.00 €

VALLÉE DE LA LOIRE

ROUGE 75 cl

2019 AOP Saumur Champigny « Terres Rouges », D. Arnaud Lambert	32.00 €
2018 AOP Sancerre Domaine Gaudry	54.00 €

BLANC 75 cl

2019 AOP Saumur « Clos de midi », Domaine Arnaud Lambert	31.00 €
2019 Aop Coteau du Layon, Château Pasavant (moelleux)	41.00 €
2017 AOP Sancerre Domaine Gaudry	46.00 €
2018 AOP Pouilly Fumé, Domaine Pabio	59.00 €

ALSACE

BLANC 75 cl

AOC Edelzwicker, Domaine Rominger, IL	23.00 €
2017 AOP Pinot Gris « Vallée Noble », Domaine Eric Rominger	35.00 €
2016 AOP Riesling, Domaine Eric Rominger	39.00 €



Carte des vins



BOURGOGNE

ROUGE 75 cl

2017 AOP Irancy, Domaine Bersan	39.00 €
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	34.00 €
2019 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	68.00 €

PAYS D'OC, LANGUEDOC, PROVENCE

ROUGE 75 cl

IGP Marlouise, Mont-Caume	22.00 €
2019 IGP Gascogne, Le Bétoulin, Domaine Pajot	24.00 €
2019 IGP Costières de Nîmes «Cuvée Ste Cécile», Château L'Ermitage	44.00 €
2015 AOP Bandol domane Lafran Veyrolles	44.00 €

BLANC 75 cl

2018 IGP Pays d'Oc, Chardonnay, Domaine Latour	19.00 €
2018 IGP Pays d'Oc, Sauvignon, Domaine Latour	19.00 €
2019 IGP Costières de Nîmes «Cuvée Ste Cécile», Château L'Ermitage	44.00 €

ROSÉ 75 cl

2019 AOP Côteaux d'Aix-en-Provence « Les Bêatines »	31.00 €
2019 AOP Bandol domane Lafran Veyrolles	44.00 €

BORDEAUX

ROUGE 75 cl

2019 AOP Vin de France « Les vacances de M. Merlot »	24.00 €
2017 AOP Le Puy, Cuvée Emilien	59.00 €
2014 AOP Saint Estèphe Préface Tour des Termes	70.00 €
2012 AOP Pauillac « Les Sieurs de Bellegrave »	79.00 €
2015 AOP Margaux « Baron de Brane » 2 nd 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 €



L'ALCHIMISTE

La table du Chef

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