Entrecôte
— 68 —
Tous les Jeudis

BRASSERIE ALMA

Dégustation
— 62 —
de Vins

HORS D'OEUVRES
Starters

Pâté de Foie de Volaille 22
Housemade chicken liver pate

Croquettes de Fromage (V) 22
Deep-fried comte croquettes

Foie Gras Crème Brûlée 28
Foie gras-infused creme brulée

Crevettes en Verrine 38
Prawn cocktail, sauce l'Américaine

Escargots (1/2 dozen) 36
Burgundy snails, garlic, parsley & butter

Tartare de Boeuf (110g) 62
Hand-chopped black angus flank & quail yolk

À PARTAGER
To Share

Plateau de Charcuterie 48
Beef salami, bresaola & speck

Plateau de Fromages Affinés 72
Selection of fine french cheeses

BEURRÉ
Butter

Beurre aux Herbes 6
Herb butter

Beurre de Truffe 10
Truffle butter

SOUPES
Soups

Gratinée à L'oignon 28
French onion soup

Velouté de Champignons (V) 28
Wild mushroom soup, white truffle oil & black truffle

SALADES
Salads

Chèvre Chaud et Poire (V) 36
Pear confit, goat cheese & mesclun

Parisienne 36
Turkey ham, emmental, potato, tomato & egg

Scan to view photo menu

GRILLÉS AU BEURRE
Grilled in Butter

Steak Haché 68
Chopped flank steak, sauce diane & thin-cut fries

Filet d'Agneau "Sous-Bois" 78
NZ lamb loin, red wine jus, porcini & potato

Bavette à la Diane (~200g) 88
Black angus flank, sauce diane & thin-cut fries

Cote de Boeuf
Black angus tomahawk aged in duck fat, thin-cut fries & salad. Choose from bordelaise/peppercorn/bernaise/diane

70/100g

(30m cooking time)

Contre-Filet à la Bordelaise (~200g) 108
Hereford sirloin, bordelaise & thin-cut fries

Entrecôte à la Béarnaise (~200g) 138
Hereford ribeye, béarnaise & thin-cut fries

Fillet de Boeuf au Poivre (~180g) 172
Black angus tenderloin, peppercorn & thin-cut fries

POISSON
Fish

Bar d'Atlantique Braisé
Roasted *seabass, lemon cream, potato & french beans*

48

Saumon a l'Oseille
Seared salmon, spinach, sorrel cream & salmon skin crisp

58

CLASSIQUES À TABLE
Classics At The Table

Poulet à la Creme 40
Seared chicken thigh in cream, leek & potato

Poulet Rôti (half/whole) 38/58
Roast spring chicken, chicken jus & thin-cut fries

Confit de Canard 58
Duck leg slow-cooked in duck fat, garlic & potato

Boeuf Bourguignon (single/for two) 58/88
Stewed black angus flank & potato puree

FRUIT DE MER
Seafood

Gambas "Rosée du Midi"
Seared prawns, confit tomato, saffron beurre blanc & pilaf rice

58

Homard Thermidor
Baked Boston lobster in a white wine, mustard & cognac sauce (half/whole)

110/180

ACCOMPAGNEMENTS
Sides

Riz du Pilaf (N) 14
Basmati rice, butter, parsley & cashew

Jardin de Saison 18
Seasonal garden salad & vinaigrette

Haricots Verts au Beurre Noisette (N) 14
French bean & brown butter

Gratin Dauphinois (V) 20
Potato, cream, milk & nutmeg

LES DESSERTS
Desserts

Glace Maison 12
Housemade ice-cream (vanilla/chocolate/caramel)

Crème Brûlée Au Citron 18
Lemon-infused crème brulee

Île Flottante (N) 22
Crème anglaise, Meringue, caramel & almond

Beignet 28/38
French doughnuts, Le Guaya & chantilly

Fruits Rouges Glacés 28
Frozen wild berries & hot white chocolate

Tarte Tatin 24
Housemade caramelised apple tart

Mousse Au Chocolate Noir 26
Le Guaya dark chocolate mousse & EVOO

Poire Belle Hélène (N) 28
Poached pear, Le Guaya, almond, vanilla ice cream

IG @brasseriealma Site brasseriealma.co

**(V) Végétarien/Vegetarian (N) Noix/Nuts. Prices exclude 10% service charge.*

Téléphone +603 2603 1650 WhatsApp +6011 4051 0038

Sans Droit de Bouchon
—
Tous les Lundis

BRASSERIE ALMA

Un Acheté, Un Gratuit
—
Tous les Vendredis

CAFÉ ET THÉ
Coffee & Tea

Café Express *Single shot coffee*	5
Café Americain *Double shot coffee, added water*	10
Cappuccino *Single shot coffee, steamed milk, milk foam*	12
Café Crème *Single shot coffee, steamed milk*	12
Thé *Breakfast, darjeeling, earl grey, jasmine, camomile, mint, red fruit*	12
Chocolat Chaud Traditionnel *House-blend cocoa, fresh cream*	22

EAU
Water

Nordaq Still *Bottle, 750ml*	3
Nordaq Sparkling *Bottle, 750ml*	5
Evian/Perrier *Bottle, 750ml*	22

SODA / JUS
Soda / Juice

Coke/Sprite/Ginger Ale *Can, 320ml*	8
Fresh Juice *Orange/watermelon/apple*	12

*(Sans Alcool)

COCKTAILS
Cocktails

Sidecar *Cognac, Cointreau, lemon*	42
French Martini *Vodka, Chambord, pineapple*	42
Vesper *Gin, vodka, Lillet Blanc, burnt lemon oil*	42
Kir Royal *Chandon, Crème de Cassis*	46
Watermelon Lime* *Watermelon, lime, mint, soda*	18
Framboise *Chandon, gin, raspberry, lemon*	46
T-75 *Chandon, cognac, grapefruit*	46
Bourdonner *Chandon, rum, lime, honey*	46
Hugo *Chandon, soda water, elderflower*	46
Berry Lemon* *Raspberry, strawberry, lemon, demerara*	18

DIGESTIFS
Digestifs

Pernod *40%, France*	26
D.O.M. Benedictine *40%, France*	36

BIÈRE
Beer

Heineken *Lager, 5%, Netherlands*	26
Kronenbourg 1664 *Lager, 5%, France*	32

*(Non-Alcoholic)

VIN MOUSSEUX
Sparkling Wine

Chandon Brut *Chardonnay, Pinot Noir, Meunier*	38/300
1531 Crémant De Limoux *Chardonnay, Chenin, Pinot Noir*	60/480
French Bloom Blanc* *Dealcoholised Chardonnay*	360
French Bloom Le Rosé* *Dealc. Chardonnay, Pinot Noir*	360

CHAMPAGNE
Champagne

Ayala Brut Majeur *Pinot Noir, Chardonnay*	74/590
Veuve Clicquot Yellow Label *Pinot Noir, Chardonnay, Meunier*	78/620
Veuve Clicquot Rose *Pinot Noir, Meunier, Chardonnay*	76/700
Cuvee Jacquesson 746 *Chardonnay, Meunier, Pinot Noir*	700
Moet & Chandon Imperial *Pinot Noir, Meunier, Chardonnay*	84/720
Ruinart Blanc De Blancs *Chardonnay*	890
Bollinger Special Cuvée *Pinot Noir, Chardonnay, Meunier*	900
Dom Perignon 2013 *Chardonnay, Pinot Noir*	1590

ROSÉ
Rosé

La Veille Ferme Cinsault, Grenache, Syrah	32/146
Chateau Roubine *Grenache, Cinsault, Tibouren*	248
Whispering Angel *Cinsault, Grenache, Rolle*	256
Rock Angel *Grenache*	300

VIN BLANC
White Wine

La Vieille Ferme Blanc *Grenache Blanc, Ugni Blanc, Vermentino, Bourboulenc*	32/146
Famille Perrin Reserve Blanc *Chardonnay. Stone fruit palate, crisp & mineral-driven texture*	38/180
Pascal Jolivet "Attitude" *Sauvignon Blanc. Crisp & vibrant, citrus & green apple*	252
La Chablisienne "Saint Bris" *Sauvignon Blanc. Citrus, green apple, subtle floral notes*	296
Chanson Bourgogne Chard. *Chardonnay. Crisp, mineral-driven citrus, green apple &white flowers*	286
La Chablisienne "La Pierrelée" *Chardonnay. Crisp, mineral-driven, green apple, citrus & white flowers*	296
Chateau Roubine Cru Classe *Rolle, Sémillon. Bright citrus, white flowers& subtle minerality*	360
Viré-Clessé *Chardonnay. White flowers, white fruit, balanced & crisp*	358
Chateau Peyredon Lagravette *Sauvignon Blanc, Sauvignon Gris, Sémillon. Citrus, exotic fruit*	358
Famille Perrin "Les Sinards" *Roussanne, Grenache Blanc, Clairette. White flowers, honey*	560

VIN ROUGE
Red Wine

La Vieille Ferme Rouge *Carignan, Cinsault, Grenache Syrah. Balanced, fruity & earthy*	32/146
Famille Perrin Reserve Rouge *Grenache, Mourvèdre, Syrah. Ripe red berries, fruity & silky*	38/180
Château Lafont Bordeaux *Merlot, Cabernet Sauvignon. Dark fruits, herbal notes & spice*	38/180
Famille Perrin CdR Villages *Cabernet Sauvignon. Full & rich palate, balanced*	238
Chateau Moulin Des Moines *Merlot, Cabernet Sauvignon. Rich & structured, plum & spice*	270
Pascal Jolivet "Attitude" P. Noir *Red fruits, crisp & vibrant, spicy notes.*	268
Chateau Peyredon Lagravette *Cabernet Sauvignon, Merlot. Rich & elegant, black fruits & spice*	322
Chanson Bourgogne P. Noir *Cabernet Sauvignon. Full & rich palate, balanced*	322
Chateau Roubine Cru Classe *Syrah, Cabernet Sauvignon. Bold & refined, blackberry, plum, & spice*	310
Chanson Mercurey *Pinot Noir. Concentrated, balanced, cherry notes, subtle spice*	458

COGNAC
Cognac

Delord Fine Armagnac *40%, France*	32
Hennessy VSOP *40%, France*	38

VIN DOUX
Dessert Wines

Castelnau De Suduirat 2008 *Sémillon, Sauvignon Blanc*	40/350
Le Tertre Du Lys D'or 2018 *Sémillon, Sauvignon Blanc*	44/396

IG @brasseriealma Site brasseriealma.co

**Prices exclude 6% SST (non-alcoholic beverages), 8% SST (alcoholic beverages) & 10% service charge.*

Téléphone +603 2603 1650 WhatsApp +6011 4051 0038