



ALBERT'S PLACE

## QUI EST ALBERT ?

À deux pas de la gare de Lille Flandres, dans un quartier où le tumulte des voyageurs s'apaise, Albert's Place vous invite à une parenthèse de simplicité et de convivialité. Légèrement en retrait des flux pressés, ce lieu préservé est un havre où l'on peut prendre le temps de bien vivre, à toute heure de la journée.

Albert, c'était ce grand-père du Nord, profitant des bonnes choses de la vie. Il savait que le bonheur se trouve dans les détails : un plat qui a longtemps mitonné, un légume de saison mûri à point, un pain croustillant, et un verre de vin ou une bière choisie avec soin.

Chez Albert's Place, on suit cette philosophie avec attention. Chaque produit qui arrive en cuisine est issu d'un choix réfléchi, privilégiant les saveurs authentiques et les produits de saison.

Dès le matin, les arômes de café, l'odeur des viennoiseries et des madeleines chaudes envahissent l'air. À midi, l'ambiance est douce et réconfortante autour de plats de tradition, « bistrot » soignés et généreux.

L'après-midi est l'occasion de savourer une gourmandise ou de déguster un verre de vin en terrasse.

À l'heure de l'Apéro, toujours de plus en plus tôt, nos planches de charcuteries, de fromages, nos frites maison, accompagnent toujours nos suggestions de bières régionales ou de vin au verre.

Le soir, les lumières se font feutrées, idéales pour un dîner entre amis, ou en tête-à-tête.

Le cadre d'Albert's Place reflète cette dualité : vivant mais paisible, une décoration colorée mais subtile, où chaque détail invite au bien-être. Des coussins moelleux sur les banquettes, des murs ornés de couleurs profondes et élégantes, des luminaires doux qui baignent la salle d'une lumière apaisante. Les matériaux s'allient à des touches artistiques pour créer un espace où l'on se sent bien, à toute heure de la journée.

Albert's Place, c'est une table où Lille se raconte, où chaque détail compte, et où la convivialité et le design se découvrent à toute heure.

Que vous soyez de passage ou du coin, bienvenue chez Albert's Place, un lieu qui vous accueille comme vous êtes, avec simplicité et générosité.



ALBERT'S PLACE

# CUISINE

## LES PLANCHES

Planche de Fromages ..... 13,00€

*3 Fromages régionaux, pain, beurre, noix*

Planche de Charcuteries ..... 12,00€

*Assortiment de charcuteries pain, beurre, noix*

Planche Mixte ..... 18,00€

*Assortiment de fromages, charcuteries,  
pain, beurre, noix*

## POUR DÉMARRER

Le gaspacho du soleil aux poivrons & tomates fraîches   ..... 7,00€

La salade du potager,   ..... 8,00€

*Aubergines & courgettes, toasts pesto vert, burrata noisettes croquantes*

Tartare aux deux saumons, croquant de feuille de riz  ..... 9,00€

*Saumon fumé et cru, marinade parfumée, oignons rouges, grenade*

## PAR ICI, LA SUITE

Tataki de bœuf (180g),  ..... 20,00€

*Mariné à la bière, façon thaï, poêlée de légumes de saison*

Burger au pain Bretzel, Pull porked (180g) ..... 19,00€

*Pomme de terre grenailles au paprika*

Option Végétarien Steak végétal 

Tartare aux deux saumons, frites fraîches, sauce tartare maison  ..... 19,00€

*Saumon fumé et cru, marinade parfumée, oignons rouges, grenade*

Filet de Bar (150g), sauce vierge  ..... 18,00€

*Mousseline de petit pois*

Linguines à la crème de pesto basilic   ..... 17,00€

*Courgette, burrata crémeuse*

Le Fameux « Fish & Chips » ..... 17,00€

*Filet de Merlu frites fraîches et sauce tartare maison*

Le Croque d'Alberta, frites fraîches, sauce tartare maison  ..... 17,50€

*Pain au levain toasté, jambon fumé grillé, maroilles, roquette, œuf sur le plat, moutarde à l'ancienne*

Plat du jour ..... 16,00€



ALBERT'S PLACE

## SALADES & SANDWICHES

- Le Croque d'Albert  ..... 16,50€  
*Pain au levain toasté, jambon fumé grillé, maroilles, roquette, moutarde à l'ancienne*
- Le Croque d'Alberta  ..... 17,50€  
*Pain au levain toasté, jambon fumé grillé, maroilles, roquette, œuf sur le plat, moutarde à l'ancienne*
- Salade du potager   ..... 18,00€  
*Aubergines & courgettes, toasts au pesto vert, burrata, noisettes croquantes*
- Salade Caesar  ..... 17,00€  
*Cœur de romaine, croutons à l'ail, filet de poulet snacké, œuf dur, sauce caesar*
- Salade Caesar à l'halloumi grillé   ..... 18,00€  
*Cœur de romaine, croutons à l'ail, halloumi grillé, œuf dur, sauce caesar*

## GARNITURES

Tous nos plats sont proposés avec une garniture d'accompagnement, Une seconde garniture est au prix de 2,00€


*Frites maison  
Pennes  
Salade Verte  
Poêlée de légumes de saison*

## POUR LES PETITES MAINS

### JUSQU'À 12 ANS

- 12,00€  
*Au Choix  
Filet poulet, frites  
Mini Fish and chips,  
Linguines à la crème de pesto basilic, courgette, burrata crémeuse *
- \*\*\*  
*Au Choix  
2 boules de glace, coulant au chocolat, fromage blanc*
- \*\*\*  
*1 Soft au choix*

## ET POUR FINIR

- Profiterole très très gourmande  ..... 8,00€  
*Chou patissier, glace vanille, chocolat chaud, chantilly*
- Tarte sablée façon crème brûlée, ..... 8,00€  
*Mousse à la chicorée*
- Panna cotta aux fruits frais de saison ..... 7,00€
- Coulant chocolat glace vanille ..... 8,00€  
*Ultra choco*
- Café ou Thé Gourmand ..... 9,00€  
*3 mini desserts, 1 boule de glace*

Carafé ou verre d'eau gratuit sur demande. Certains produits de nos recettes sont décongelés afin de garantir leur disponibilité 24h/24. Certains produits de nos recettes sont congelés afin de préserver leurs saveurs tout au long de l'année. BIO: Produits issus de l'agriculture biologique. Produits allergènes: consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant. Les plats « Fais maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts. L'origine de nos viandes botines est affichée au sein de ce restaurant. Les poids indiqués sont avant cuisson et peuvent varier de plus au moins 10%. Prix nets en euros - Tous nos prix sont en euros TTC service compris.

 Végétarien  Option végé