

ALIRO

RESTAURANT
MONTPELLIER



Aliro s'engage aux côtés de ses fournisseurs, producteurs et artisans afin de valoriser leurs actions écologiques et leurs décisions, en développant un lien pour contribuer à mettre en lumière le travail de la Mer, de la Terre et la Cuisine de demain.

Les légumes et fruits des Jardins de Costebelle • Villeneuve-lès-Maguelone

Les Micro-Végétaux de Quentin Néafile • Montpellier

Les Viandes d'exception par Maxime de la Boucherie Fébéo • Montpellier

Boulangerie Pain Brut • Montpellier

Ostréiculteurs Maison Tarbouriech • Marseillan

Le Nez dans le Verre • Pézenas

Les Jus de Fruits des Vergers de Thau • Villeveyrac

Poissons d'Arrivage de la Criée de Sète

Epicerie Fine Maison Soframa • Aimargues

Coopérative Oléicole Le Moulin de Pignan • Pignan

Les Bières Artisanales Malpolon • Lavérune

Les Chocolats d'exception de la Maison Valrhona

Les Vins et Spiritueux des Caves Cairel • Montpellier

Imprimerie éco-responsable EK Impressions • Courdonterral

Clean Entretien • Mèze

17 rue Saint-Firmin • 34000 MONTPELLIER • 04 99 67 10 39
contact@restaurant-immersion.com

ALIRO

Nous vous proposons une dégustation à l'aveugle pour vous surprendre !
Découvrez l'univers culinaire du Chef GARY-BOBO Jean.
Nos menus sont élaborés en fonction de l'arrivage pour le déjeuner et le dîner.

Menu APERÇU

Uniquement au déjeuner, du mercredi au samedi.

2 Arrivages • 27.00€

3 Arrivages • 37.00€

Menu DÉCOUVERTE ORIGINALE

4 Arrivages • 47.00€

Menu DÉCOUVERTE TOTALE

6 Arrivages • 67.00€

Supplément Découverte Fromagère • 15,00€ - Avec accord 19,00€

Votre menu peut-être accompagné d'un accord œnologique pour une dégustation découverte des vignobles d'ici et d'ailleurs.
Pour un choix différent consultez la carte des boissons.

ACCORDS METS & VINS

3 Verres (10cl) • 27.00€

4 Verres (10cl) • 36.00€

6 Verres (10cl) • 48.00€

Viande origine France, prix nets en euros TTC, service compris

LA CARTE

Les menus indiqués sont à titre d'exemple, ils peuvent être susceptibles d'être modifiés en fonction de l'arrivage. Nos viandes sont élevées et abattues en France. Tarifs menus hors boissons et suppléments.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération. Prix nets en euros TTC, service compris. Le restaurant n'accepte pas les chèques, chèques vacances et les tickets-restaurant.
Nous accommodons nos menus en fonction des allergies, intolérances ou régimes spécifiques. Une liste précise des allergènes est disponible sur demande.