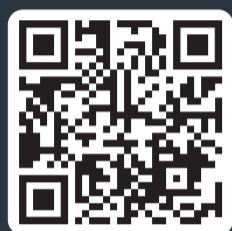


ALIRO

by GARY-BOBO JEAN

RESTAURANT MONTPELLIER



Le restaurant Aliro est ouvert pour :
Le Déjeuner : du mercredi au samedi de 12h00 à 13h30
Le Diner : les mardis de 19h30 à 21h00
Mercredi au Samedi de 19h30 à 21h00



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

Aliro s'engage aux côtés de ses fournisseurs,
producteurs et artisans pour valoriser leur savoir-faire et leurs engagements.
En tissant ces liens de confiance, nous mettons en lumière les trésors de la mer,
les richesses de la terre et dessinons, ensemble, la cuisine de demain.

Nous vous proposons une immersion à l'aveugle pour vous surprendre !
Découvrez une cuisine marine et végétale dans un lieu urbain concocté par le Chef Jean Gary-Bobo
Nos menus sont élaborés selon nos arrivages.
Tous nos menus sont accompagnés de mises en bouche et de mignardises.

Maison Simple • Fleurs et Plantes Comestibles • Montpellier

Néafile • Ferme Urbaine de micro-pousses • Montpellier

Fébéo • Viandes d'arrivages • Montpellier

Le Nez dans le Verre • Vins et Spiritueux • Pézenas

L'Atelier du Sirop • Mèze

Côté Fish • Pêche Locale • Le Grau-du-Roi

Le Moulin de Pignan • Coopérative Oléicole • Pignan

Malpolon • Bières Artisanales • Lavérune

Vergers de Thau • Jus de fruits • Villeveyrac

Astère • Torréfacteur • Montpellier

Caves Cairel • Vins et Spiritueux • Montpellier

EK Impressions • Imprimerie éco-responsable • Cournonterral

Clean Entretien • Produits d'entretien • Mèze

Nous nous adaptons selon votre régime alimentaire,
cependant tous nos plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants :

Céréales contenant du gluten (ex. Blé, seigle, orge...)

Crustacés et produits à base de crustacés

Oeufs et produits à base d'oeuf

Poissons et produits à base de poissons

Arachides et produits à base d'arachides

Soja et produits à base de soja

Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)

Fruits à coques (ex. amandes, noisettes, noix...)

Céleri et produits à base de céleri

Moutarde et produits à base de moutarde

Graines de sésame et produits à base de sésame

Anhydride sulfureux et sulfites (dans une certaine quantité)

Lupin et produits à base de lupin

Mollusques et produits à base de mollusques

Menu ASCENDANCE MARINE

Uniquement au déjeuner, du mercredi au vendredi (hors jours fériés).

En 2 escales • 35.00€

En 3 escales • 45.00€

Menu l'ABYSSAL

En 4 escales • 65.00€

En 6 escales • 85.00€

Le Menu en 6 escales n'est pas servi après 13h00 pour le déjeuner et après 21h00 pour le dîner.

Supplément :

Fromage fermier travaillé • 15,00€

Accord METS ET VINS :

L'harmonie des Nectars

Laissez-vous guider par notre équipe pour une immersion au coeur des vignobles d'ici et d'ailleurs.
Une sélection sur mesure pour sublimer chaque escale de nos menus.

Petite Brise • 3 Verres (8cl) • 30.00€

Sillage • 4 Verres (8cl) • 40.00€

Pleine Mer • 6 Verres (8cl) • 50.00€

L'Alternative Naturelle

Une partition créative à la découverte de boissons sans alcool.

L'Accord Tempérant • 3 Verres (8cl) • 25.00€

Quelques vins au verre (8cl) en suggestions :

Vins Blancs :

DOMAINE DE LA DOURBIE • MALA COSTE • AOP Languedoc • Roussanne, Grenache Blanc & Terret Blanc • 2020
MAS DU NOVI • IGP Pays d'Oc • Chardonnay • 2024

Vins Rosés :

MAS DES QUERNES • PERDREAU DE L'ANNÉE • Vin de France • Mourvèdre, Niellucio & Grenache • 2025
MAS DU NOVI • LOU ROSAT • AOP Languedoc • Syrah, Grenache, Carignan & Cinsault • 2024

Vins Rouges :

MAS BRUGIÈRE • L'ARBOUSE • AOP Pic-Saint-Loup • Syrah, Grenache, Mourvèdre • 2023
MAS DE LUNÈS • L'EMBLÉMATIQUE 1936 • AOP grès de Montpellier • Syrah & Grenache noir • 2023

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.