



(index.html)



À LIMA, L'INSTANT D'UN REPAS.

COMMANDER ([HTTPS://COMMANDS.ZENCHEF.COM/ITEMS?RID=354042&LANG=FR](https://commands.zencchef.com/items?rid=354042&lang=fr))

RÉSERVER ([HTTPS://BOOKINGS.ZENCHEF.COM/RESULTS?RID=354042&PID=1001&LANG=FR](https://bookings.zencchef.com/results?rid=354042&pid=1001&lang=fr))

B U E N P R O V E C H O

Le Pérou débarque aux Eaux-Vives. Alma propose une cuisine fusion mêlant les saveurs d'Amérique latine en axant son concept sur des plats à partager. Le challenge ? Faire découvrir aux Genevois la diversité de cette cuisine, en proposant des plats surprenants tels que le tiradito apaltado, le pulpo

anticuchero ou encore le lomo saltado. Niveau ambiance, le travail du bureau d'architectes Ateliers Beau Regard ainsi que la collaboration entre la société Philippe Cramer Interiors, dirigée par la jeune décoratrice Chloé Said et le designer Philippe Cramer, et deux artistes du consortium RBCP, Patrick Csajko et Robin Bucher, ont permis de donner au lieu un véritable sentiment d'évasion dans un esprit ethno-chic.





TENGO HAMBRE.

Découvrez plusieurs de nos fantastiques plats.

(img/food/Alma01.jpg)

(img/food/Alma02.jpg)

(img/food/Alma03.jpg)

(img/food/Alma04.jpg)

(img/food/Alma05.jpg)

(img/food/Alma06.jpg)

(img/food/Alma07.jpg)

(img/food/Alma08.jpg)

, ces
iment
de
"

"Oublie le poncho et la flûte de
Pan! Alma est péruvien mais il ne
surfe pas sur la vague folklo. Il
s'inscrit davantage dans une
veine lounge, où l'on vient picoter
des saveurs exotiques."

"I
incontou
adresses
pas n
celle

FRIDAY MAGAZINE

PARA PICAR Y COMPARTIR

EMPANADA DE TERNERA 5.50/U

Bœuf, pimiento del piquillo, mayonnaise rocoto

GUACAMOLE 13/V/GF

Guacamole maison, chips de maïs

TRIO DE NIGIRI 16/GF

Tartare de thon, riz croustillant, salsa Chili garlic

CALAMARES 22/GF

Calamars frits, huacatay, salsa Rocoto

PAPITAS BRAVAS 13/V

Pommes de terre, sauce Brava de rocoto, sauce Nikkei, ciboulette

CROQUETAS DE GAMBAS 18

Croquettes farcies aux crevettes, mayonnaise citron vert

MINI CRISPY TACOS 3P. 24/GF

Mini tortillas de maïs frits, tartare de bœuf, paprika, sauce togarashi, mayonnaise sriracha

KATSU SANDO IBERICO 26

Sandwich japonais au porc Iberico, sauce sando, chou rouge

**SMALL GREEN PEPPER FROM PADRÓN, DASHI SAUCEKYSHIYAKI
SALMON 3P. 24/GF**

Anticuchio of lacquered salmon, yakitori sauce, chopped onions

YAKITORI POLLO 3P. 21

Anticucho de poulet, miso d'herbes, crumble de citron vert, feuille de shiso

DE LA PARILLA

ENTRECOT A LA PARILLA 42/GF

Entrecôte parisienne, purée d'oignons fumés, miso, pimiento padron

LOMO SALTADO 38

Faux-filet de bœuf, tomates cerises, coriandre, oignons rouges et pommes de terre sautées au wok

POLLO 24 HRS 32

Poulet mariné 24 hrs au rocoto, oignons nouveaux, yogurt à la coriandre

DEL MAR

CORVINA ASADA 36/GF

Filet de maigre rôti, crème de carottes et piment jaune, légumes sautés

PULPO CRUJIENTE ANTICUCHERO 39

Tentacules de poulpe croustillantes, sauce Anticuchera, épinards vapeur, crumble de citron vert

GAMBAS A LA PARILLA 34/GF

Gambas à la plancha, beurre de piment Ají Amarillo, brocolis grillés, chimichurri

ENSALADAS

ENSALADA DE QUINUA 20/V

Quinoa, avocat, tomates cerises, roquette, radis, sauce aux herbes

ENSALADA DE PEPINO 20/V

Concombre, fenouil, huile de sésame, wakame, pistache, chou kale

CEVICHE

CEVICHE CLÁSICO 26/GF (GRANDE PORTION +10)

Daurade, Leche de tigre, Ají Limo, patate douce, coriandre

CEVICHE NIKKEI CON PASIÓN 28 (GRANDE PORTION +10)

Thon, Leche de tigre au fruit de la passion, Ají Limo, oignons rouges, gingembre, avocat, poireau
croustillant

CEVICHE COCONUT 26 (GRANDE PORTION +10)

Maigre, Leche de tigre coconut, parmesan, chips de banane, oignons rouges, jalapeño

TIRADITOS

TATAKI DE CARNE 30

Tranches de bœuf mi-cuit, sauce Ponzu, mayonnaise au siracha, oignons croquants

TIRADITO APALTADO 28/GF

Tranches de saumon cru, mangue, Ají Limo, Leche de tigre à l'avocat

TIRADITO CHICHA MORADA 28/GF

Tranches de maigre, sauce maïs Morado, leche de tigre, kumquat, wakame, edamame

PARA ACOMPAÑAR

 **CAMOTE FRITO 9/V/GF**

Frites de patates douces

 **ARROZ CON CHOCLO 8/V/GF**

Riz jasmin vapeur, choclo

 **WOK DE VERDURA 8/V**

Mélange de légumes de saison sautés au wok

 **PIMIENTOS PADRÓN 8/V**

Minis poivrons verts de Padrón frits, sauce dashi

REJOIGNEZ NOTRE NEWSLETTER

Découvrez nos plats du jours, nos exclusivités et prenez part à des événements de prestige en rejoignant El Boletin d'ALMA.

ADRESSE MAIL

M'INSCRIRE

HORAIRES

Mardi-Vendredi: 12:00-14:00

Mardi-Mercredi: 19:00-22:00

Jeudi-Samedi: 19:00-22:30

CONTACT ET RÉSERVATIONS

ALMA RESTAURANT 6 rue Henri-Blanvalet 1207 Genève

Où se garer ?

Parking de Rive : **Bd Helvétique 31, 1207 Genève** (https://www.google.com/maps/place/Rive-Centre/@46.202128,6.154656,15z/data=!4m2!3m!1sOxO:Ox639611f58ab2c2db?sa=X&ved=2ahUKEwigztrD2Jj2AhVrwAIHHen3A8kQ_BJ6BAg2EAU)

Parking de Migros Villereuse : **Carr de Villereuse 2A, 1207 Genève**

(https://www.google.com/maps/place/Parking+de+Villereuse/@46.2003484,6.1591933,15z/data=!sa=X&ved=2ahUKewiV76bP2Jj2AhWJ76QKHdvFC2QQ_BJ6BAguEAU)

Tél: **+41 22 736 31 48 (tel:+41 22 736 31 48)** Email: **[info@alma-geneve.com \(mailto:info@alma-geneve.com\)](mailto:info@alma-geneve.com)**



© Copyright 2022 - Alma Restaurant

f (<https://www.facebook.com/ALMAGeneve/>)

📷 (https://www.instagram.com/alma_geneve/)

REMONTER