



ALBERT'S PLACE

QUI EST ALBERT ? ON VOUS DIT TOUT

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 12,00€
3 Fromages régionaux, pain, beurre, noix

Planches de Charcuteries 12,00€
Assortiment de charcuteries pain, beurre, noix

Planche Mixte 18,00€
*Assortiment de fromages, charcuteries,
pain, beurre, noix*

ENTRÉE EN MATIERE

Velouté d'Automne ① ㊤ 9,50€
Courges, éclats de châtaignes, copeaux de mimolette

Duo de hareng fumé et betterave ㊤ 8,00€
Crème parfumée à l'aneth

PAR ICI, LA SUITE

Bœuf braisé à la bière du Nord ㊤ 19,00€
Légumes de saison

Black Burger Buns au poulet, sauce miel-moutarde et Maroilles 18,00€
Pommes de terre grenailles bio
Option Végétarien : Steak Végétarien ①

Le parmentier du Chef – version canard confit 19,00€
Purée à la Tartufata et sauce champignons maison

Dos de cabillaud ㊤ 18,00€
Mousseline de chou-fleur et légumes d'hiver

Fish & chips 16,50€
Filet de merlu, frites et sauce tartare maison, salade

Pennes de l'Albert's Place ① ㊤ 17,00€
Crème de betterave, chèvre fondant et croquant de graines

Arancini de risotto aux poivrons ① ㊤ 16,50€
Crème fondante au sablé de Wissant et salade verte



ALBERT'S PLACE

SALADES & SANDWICHES

Salade tiède du terroir  17,00€

Pommes de terre grenailles bio, gésiers de volaille confits, lardons, croutons et vinaigre de framboise

Croque d'Albert's 14,00€

Pain au levain toasté, jambon grillé fumé, maroilles, roquette, moutarde à l'ancienne

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 de poulet et pommes grenailles bio

Mini fish and chips,

Anricini de risotto aux poivrons

Au Choix

Glace 2 Boules, Mini Mousse chocolat blanc spéculoos, Yaourt nature

1 Soft au choix

DERNIERS PLAISIRS

Cheesecake figue-noisette sur un sablé breton  7,50€

Coulis de caramel au beurre salé

Verrine de pommes caramélisées bio façon tiramisu  7,00€

Cannelle et pain d'épices

Mousse de Chocolat Blanc, Spéculoos  7,00€

Servi à la cuillère

Coulant au chocolat, glace vanille 7,00€

Ultra choco

Café ou Thé Gourmand  7,50€

3 mini desserts de notre carte, 1 boule de glace

Carafe 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 bovines est affichée au sein de ce restaurant. Les poids indiqués sont avant cuisson et peuvent varier de plus ou moins 10 %. Prix nets en euros. Tous nos prix sont en euros TTC service compris.

 Végétarien  Option végété