Apéritifs

Anis (Ricard, 51, **Crespinol**) 2cl 3,00
Blanc Crème 10cl (Pêche, Mûre, Cassis, Citron, Menthe). 3,20
et au **Safran Tarnais de Mr. CABAUSSEL**..... 3,90
Porto (blanc ou rouge) 4cl..... 3,50
Muscat 4cl..... 3,50
Martini (blanc ou rouge) 4cl 3,50
Américano 15cl..... 6,00
Vodka, Gin, Malibu, Clan Campbell 4cl..... 5,50
(Supplément soda 33cl.....2,00)

Coq Ô Rico, Bailey's, Manzana, Cognac, Armagnac, Limoncello, Poire, Chivas, Marie Brizard, Grappa Di Barolo 4cl 6,50

L'Apéritif de La Maison AURIAN 4,50
Coucougnette, Galipette ou Turlutte (12cl)

Whisky VILANOVA* 4Cl..... 7,50
Distillerie CASTAN 100% TARN
***ROJA** Arômes de Fruits Rouges, doux, onctueux et gourmand. Médaille d'Argent PARIS 2018
***TERROCITA** Saveur intense, notes fumées d'épices et de cuir, vieilli en fût de chêne de vin blanc. Médaille d'Or PARIS 2019
Le Digestif d'**Edwige** (à l'aveugle) 4cl.....4,00

Boissons Chaudes

Café, Décaféiné 1,70
Grand Café.....3,00
Noisette..... 2,50
Café Crème.....3,00
Thé, Infusion..... 2,20
Café Affogato 4,50
Chocolat au Lait 4,50
Cappuccino 4,50
Café ou Thé Gourmand 7,50

Champagne et Petits Plaisirs

Nicolas Feuillate 75cl.....53,90

A emporter

Les Bonnes Nouvelles 3,00 Le sachet 10,00 Les 4
La Glace à l'Ail Rose (Le pot 120ml)..... 6,00

Cocktails

***COCKTAILS** 35Cl **Sans Alcool** 6,50*

Apple Rose
Jus de Pommes, Sirop de Grenadine, Schweppes

Manon
Jus d'Ananas, Sirop de Fraise

***COCKTAILS** 35Cl **Alcoolisés** 8,50*

La Piña Colada
Rhum, Jus d'Ananas, Lait de Coco, Menthe

Le Cupidon
Vodka, Jus de Pommes, Sirop de Fraise, Schweppes

Nosy Bé
Rhum arrangé au Citron Vert et Menthe, Schweppes

Amélie
Malibu, Jus d'Ananas, Sirop de Fraise

Takamaka
Rhum arrangé aux Framboises Ananas Vanille, Schweppes

Rarotonga
Rhum arrangé aux Fraises Vanille Cannelle, Schweppes

Bières

Pression
Stella 25 cl..... 3,60
Stella 50 cl 6,90
Bouteille 33cl
Desperados 5,20
1664 Blanche..... 5,20
Leffe Blonde..... 5,80
***LA SAPEUR** 33cl*
Bière Rousse Castraise..... 4,90
Sébastien Albouy fabrique à 200 m de l'Amélie Mélo cette bière locale Castraise. N'hésitez pas à lui rendre visite !
L'avis de JBG, zytologue gourmand :
Robe ambrée tirant vers le rouge avec une belle mousse beige. Arômes de fruits, de malt, d'épices, de levure et de caramel. En bouche : Saveurs légèrement épicées avec des notes de malt, de fruits rouges et fruits secs (noix, noisettes). Carbonation juste présente avec en fin de bouche une très légère amertume désaltérante.

Boissons fraîches

Sodas 33cl, Jus de fruits 25cl, Perrier 33cl ..3,60
Limonade ou Diabolo 25cl.....3,00
Sirop à l'eau 25cl 2,50
Vittel, Badoit 50cl.....3,50

TripAdvisor

Vous aimez notre restaurant...
Vous pouvez nous laisser un commentaire sur Google ou TripAdvisor...
Retrouvez notre actualité sur la page Facebook « Amélie Mélo »

Facebook

Pour votre confort pensez à préciser à la réservation et à la commande si vous avez des allergies ou intolérances alimentaires.

Prix nets en euros - Service Compris - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Moyens de paiement acceptés : Espèces - Chèques - C.B. - Chèques vacances - Titres Restaurant (Cartes et tickets).

FORMULES DU MIDI

Du Mercredi au Samedi
Hors jours fériés

Au choix sur l'ardoise

Plat du jour 11,50
Entrée + Plat du jour 13,80
Plat du Jour + Dessert 13,80
Entrée + Plat du jour + Dessert 16,00

Pièce de Bœuf Charolaise Maturée

Minimum 5 semaines d'affinage 300gr. environ
Race à Viande (***Cuisson Bleue ou Saignante***)

L'Affinée Charolaise 35,00
Entrée ou Dessert + L'Affinée Charolaise..... 39,00
Entrée + L'Affinée Charolaise + Dessert 43,00

Le Menu Camembert

(Camembert Fondu, Charcuterie, Salade, Pommes de Terre)

Le Camembert 16,90
Entrée ou Dessert + Camembert 20,00
Entrée + Camembert + Dessert 23,00

La Formule Express

Quiche du Moment et Salade + Dessert du Jour ..... 12,50€

Tous nos plats sont servis dans la limite des stocks disponibles…
Merci de votre compréhension….

MENU WEEK-END

Vendredi Soir, Samedi soir,
Dimanche midi et Jours Fériés

Entrées

Tartare de Saumon à La Mangue
Ou La Méli Mélo (Tomates, burrata, jambon de montagne, melon…)
Ou Carpaccio de Bœuf, Glace Parmesan

Plats

Côtelettes d'Agneau et sa Glace à l'Ail Rose de Lautrec
Ou Filet de Dorade au Chorizo Bellota
Ou La Suggestion du Moment

Desserts

La Pavlova du Chef
Ou Le Bavarois Citron et Croquants aux Amandes
Ou La Coupe Glacée du Moment

Plat seul.....22,00
Entrée + Plat 27,00
Plat + Dessert.....27,00
Entrée + Plat + Dessert.....29,80

Pièce de Bœuf Charolaise Maturée

Race à Viande (***Cuisson Bleue ou Saignante***)
Minimum 5 semaines d'affinage 300gr. Environ

L'Affinée Charolaise..... 35,00
Entrée ou Dessert + L'Affinée Charolaise 42,00
Entrée + L'Affinée Charolaise + Dessert 48,00

Le Menu Camembert

(Camembert Fondu, Charcuterie, Salade, Pommes de Terre)

Le Camembert.....16,90
Entrée ou Dessert + Camembert fondu 23,00
Entrée + Camembert fondu + Dessert 26,00

MENU ENFANT (-12 ans)..... 18,00
Sirop ou Soda + Plat (Menu ou Camembert Patates) + Glace 2 boules

Tous nos plats sont servis dans la limite des stocks disponibles…
Merci de votre compréhension….