

Apéritifs et Digestifs

Anis (Ricard, 51, Crespagnol) 2cl	3,00
Blanc Crème 10cl (Pêche, Mûre, Cassis, Citron, Menthe) .	3,20
Blanc Crème 10cl Sirop de Safran Tarnais	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.....	2,50)
Coq Ô Rico, Bailey's, Manzana, Cognac, Armagnac, Limoncello, Poire, Chivas, Marie Brizard, Grappa Di Barolo 4cl.....	6,50
Le Digestif d' Edwige (à l'aveugle) 4cl.....	4,00

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

Boissons Chaudes

Café, Décaféiné	1,70
Grand Café	3,00
Noisette	2,50
Café Crème.....	3,00
Thé, Infusion.....	2,20
Thé au lait	2,80
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
Les Bonnes Nouvelles Le sachet.....	3,00

Cocktails

COCKTAILS 35Cl Sans Alcool6,50

Apple Rose

Jus de Pommes, Sirop de Grenadine, Schweppes

Manon

Jus d'Ananas, Sirop de Fraise

COCKTAILS 35Cl Alcoolisés8,50

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 5,50 |

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 2,20 |

Evian, Badoit 50cl 3,00 |

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 48h à l'avance
si vous avez des allergies ou intolérances alimentaires.**

Végansdésolé....on ne peut rien pour vous...

Nous ne proposons pas de plats ou de menus à partager. Merci de votre compréhension

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 250gr. environ

Race à Viande (*Cuisson Bleue ou Saignante uniquement !!!*)

L'Affinée Charolaise	31,00
Entrée <u>ou</u> Dessert + L'Affinée Charolaise	34,00
Entrée + L'Affinée Charolaise + Dessert	38,00

Le Menu Camembert

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

Camembert Seul	19,50
Entrée <u>ou</u> Dessert + Camembert	23,50
Entrée + Camembert + Dessert.....	26,90

Pour votre confort pensez à préciser à la réservation 48h à l'avance si vous avez des allergies ou intolérances alimentaires.

Végansdésolé....on ne peut rien pour vous...

Nous ne proposons pas de plats ou de menus à partager. Merci de votre compréhension

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

Tarte Tatin de Pommes au Canard
Ou Velouté de Butternut's Coco aux Noix de St Jacques
Ou Terrine de Foie Gras au piment d 'Espelette (+6.50€)

Plats

Camembert Fondu, Charcuterie et Pommes de Terre
Ou Brochette de Gambas Flambées au Combawa
Ou Confit de Canard du Sud-Ouest et Glace à l'Ail Rose de Lautrec
Ou Affinée Charolaise (250gr environ) (+9€)
(Race à viande, minimum 5 semaines d'affinage, *Servie Bleue ou Saignante uniquement...*)

Desserts

Ardoise de Fromages (Sélection du Chef)
Ou Pavlova d'Automne
Ou Bavarois Pomme Cassis
Ou Coupe Glacée du Moment

Plat seul	22,50
Entrée + Plat	27,00
Plat + Dessert	27,00
Entrée + Plat + Dessert	29,80

MENU ENFANT (-12 ans) 18,00

Sirop ou Soda + Plat du menu* + Glace 2 boules

*le camembert fondu est servi sans charcuterie

***Pour votre confort pensez à préciser à la réservation 48h à l'avance
si vous avez des allergies ou intolérances alimentaires.***

Végansdésolé....on ne peut rien pour vous...

Nous ne proposons pas de plats ou de menus à partager. Merci de votre compréhension

Tous nos plats sont servis dans la limite des stocks disponibles...

Merci de votre compréhension....