

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
La Gaillacoise 12cl (Crème +Vin Pétillant)	7,50
Porto (blanc ou rouge) 4cl	3,50
Muscat 4cl	3,50
Martini (blanc ou rouge) 4cl.....	3,50
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

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.

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	7,80

Champagne et Pétillant

Nicolas Feuillate 75cl	53,90
La Méthode Gaillacoise	
La Flûte 12cl	7,00
La Bouteille 75cl.....	36,00

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).

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	
Spritz Campari, Prosecco, Schweppes	
L'Américano Gin, Campari, Martini Blanc, Orange et citron	

Bières

Pression	
Stella 25 cl.....	3,60
Stella 50 cl.....	6,90
Bouteille 33cl	
Desperados	5,20
1664 Blanche	5,20
Lefe 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. L'avis de JBG, zytologue gourmand : <i>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.</i>	

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

FORMULES DU MIDI

Du Mercredi au Samedi
Hors jours fériés

Au choix sur l'ardoise

Plat du jour	12,60
Entrée + Plat du jour	14,00
Plat du Jour + Dessert.....	14,00
Entrée + Plat du jour + Dessert.....	16,80

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	20,50
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

Tatin de Canard au Pommes, Glace au Foie Gras
Ou Tataki de Thon au Wakamé
Ou Terrine de Foie Gras (+5€)

Plats

Camembert Fondu, Charcuterie et Pommes de Terre
Ou Dos de Flétan à la Vanille
Ou Pavé de Veau de Ségala Glace à l'Ail Rose de Lautrec
Ou Affinée Charolaise (250gr environ) (+8€)
(Race à viande, minimum 5 semaines d'affinage, *Servie Bleue ou Saignante uniquement...*)

Desserts

Ardoise de Fromages
Ou Pavlova du Chef
Ou Coupe Glacée du Week-end
Ou Souvenir du Carnaval de Menton

Plat seul	23,50
Entrée + Plat	27,00
Plat + Dessert	27,00
Entrée + Plat + Dessert	31,80

MENU ENFANT (-12 ans) 18,00

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

*Hors affinée, *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....