

# Amélie Mélo

RESTAURANT

Du Mercredi au Dimanche

Midi de 12h à 13h30

Vendredi et Samedi

Soir de 19h30 à 21h



Moyens de paiement acceptés :

Espèces - Chèques - C.B. - American Express - Chèques vacances/Titres Restaurant (Cartes et tickets).

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

## Apéritifs et Digestifs

Anis (Ricard, 51, <b>Crespinol</b> ) 2cl .....	3,00
Blanc Crème 10cl (Pêche, Mûre, Cassis).....	3,20
Blanc Crème 10cl <b>Sirop de Safran Tarnais</b> .....	3,90
Le Prosecco 12cl .....	7,00
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)
Get, Bailey's, Manzana, Cognac, Armagnac, Limoncello, Poire, Chivas 4cl .....	6,50

**Whisky VILANOVA\* 4cl** ..... 7,90  
**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 fraîches

Sodas 33cl, Jus de fruits 25cl, Perrier 33cl...	3,80
Limonade, Schweppes ou Diabolo 25cl.....	3,20
Sirop à l'eau 25cl .....	2,20
Badoit 50cl.....	3,00

## 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.....	4,80
Chocolat au Lait .....	4,50
Cappuccino.....	4,50
Café ou Thé Gourmand .....	9,00

## Cocktails

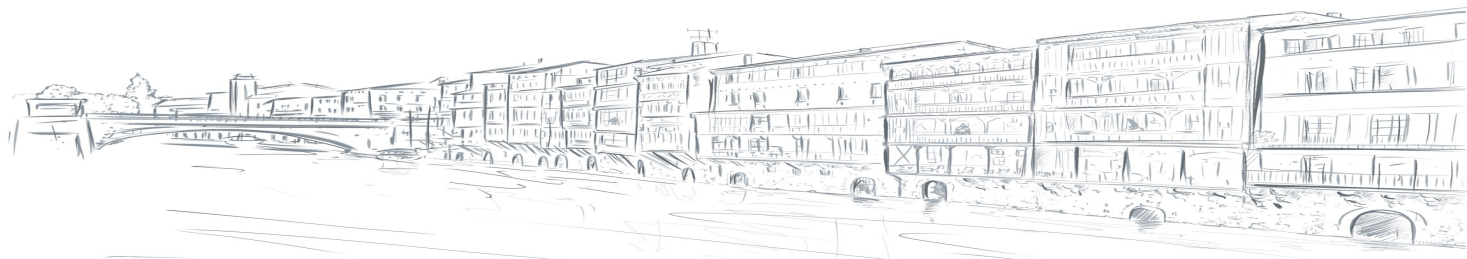
<b>COCKTAILS 35cl Sans Alcool</b> .....	7,20
<b>Apple Rose</b> Jus de Pommes, Sirop de Grenadine, Schweppes <b>Manon</b> Jus d'Ananas, Sirop de Fraise <b>COCKTAILS 35cl Alcoolisés</b> .....	9,20
<b>La Piña Colada</b> Rhum, Jus d'Ananas, Lait de Coco, Menthe <b>Le Cupidon</b> Vodka, Jus de Pommes, Sirop de Fraise, Schweppes <b>Nosy Bé</b> Rhum arrangé au Citron Vert et Menthe, Schweppes <b>Amélie</b> Malibu, Jus d'Ananas, Sirop de Fraise <b>Takamaka</b> Rhum arrangé aux Framboises Ananas Vanille, Schweppes <b>Spritz</b> Campari, Prosecco, Schweppes <b>L'Américano</b> Gin, Campari, Martini Blanc, Orange et citron	

## Bières

<b>Pression</b> Stella 15cl .....	2,60	25 cl .....	3,80
Stella 50 cl.....	7,20		
<b>Bouteille 33cl</b> Desperados .....	5,50		
1664 Blanche.....	5,50		
<b>LA SAPEUR 33cl</b> Bière Rousse Castraise .....	5,80		
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>			

## Champagne et Pétillant

Nicolas Feuillate 75cl.....	53,90
<b>Les Bulles de Gourmandises</b> La Bouteille 75cl .....	36,00
La Coupe 12cl.....	7,50



## FORMULES DU MIDI

Du Mercredi au Samedi  
Hors jours fériés

**PAS DE MENU ENFANT LE MIDI EN SEMAINE**

### Au choix sur l'ardoise

Plat du jour.....	14,00
Entrée + Plat du jour.....	16,50
Plat du Jour + Dessert.....	16,50
Entrée + Plat du jour + Dessert .....	18,50

### L'Affinée Charolaise Maturée

Minimum 5 semaines d'affinage, 250gr. environ.

Race à Viande de Bœuf Française

**(Cuisson Bleue ou Saignante uniquement !!!)**

Servie avec Frites Fraîches et Salade

L'Affinée Charolaise .....	34,00
Entrée <u>ou</u> Dessert + L'Affinée Charolaise .....	38,00
Entrée + L'Affinée Charolaise + Dessert.....	42,00

### Le Camembert

(Camembert Fondu, Jambon de Rebourguil, Salade, Frites Fraîches)

Le Camembert.....	22,00
Le Camembert + Entrée <u>ou</u> Dessert du Jour.....	26,00
Entrée + Le Camembert + Dessert.....	29,00

*Pensez à préciser à la réservation 48h à l'avance ou lors de la prise de commande si vous avez des allergies alimentaires.  
Tout plat refait sera facturé.*



**Tous nos plats sont servis dans la limite des stocks disponibles...**  
Nous ne proposons pas de plats ou de menus à partager.  
Végans .... Désolé.... on ne peut rien pour vous...

# MENU WEEK-END du 17 Avril au 31 Mai

Vendredi Soir, Samedi soir, Dimanche midi et Jours Fériés

## Entrées

Méli Mélo Provençal, Burrata et Jambon de Rebourguil  
Ou Tartare de Saumon, Salade de Wakamé et Glace au Sésame Noir  
Ou Carpaccio de Bœuf aux Copeaux de Rodez  
Ou Terrine de Foie Gras (+10€)

## Plats

Camembert Fondu, Jambon de Rebourguil Frites Salade  
Ou Poisson du Moment  
Ou Veau Fermier Aveyronnais, Crème Forestière  
Ou Affinée Charolaise (250gr environ) (+9€)  
(Race à viande, +/- 5 semaines d'affinage, **Servie Bleue ou Saignante uniquement...**)

## Desserts

La Pavlova du Chef aux Fraises de Théo Guiraud (Puech Auriol)  
Ou Le Citron Bavarois  
Ou La Planche Fromagère de Chez Benoît (Sélection du Chef)  
Ou La Coupe Glacée du Moment

Plat seul.....	25,00
Entrée + Plat .....	31,00
Plat + Dessert .....	31,00
Entrée + Plat + Dessert .....	34,80

## MENU ENFANT (-12 ans)..... 15,00

Camembert Frites ou Suggestion du Chef + Glace 2 Boules Chantilly  
Boisson : Sirop à l'eau comprise

En gage de fraîcheur et de qualité, tous nos plats sont servis dans la limite des stocks disponibles.  
Merci de votre compréhension.



**Pensez à préciser à la réservation 48h à l'avance ou lors de la prise de commande si vous avez des allergies alimentaires. Tout plat refait sera facturé.**



# Amélie Mélo

RESTAURANT



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



**A compter du 1er Juin,  
votre restaurant vous proposera une nouvelle formule pour le Week-End.  
Nous ne proposerons plus de Menus mais une Carte avec des choix  
Entrées Plats et Desserts  
À découvrir prochainement dans votre restaurant.**

## **Idée Cadeau...**

Offrez notre Carte Cadeau du montant de votre choix  
Disponible à la caisse de votre restaurant

## **Repas de Groupe / Privatisation de Salle**

À Partir de 20 personnes

N'hésitez pas à nous soumettre votre projet,  
nous vous ferons un devis pour votre évènement.

*« Doggy Bag » Tupperware disponible sur demande 6€*

*Le Chef Davy CARAVACA et son équipe :  
Edwige, Nicolas et Ethan  
vous souhaitent un bon appétit !*

