



Brasserie

Café

Cinéma

Brasserie

À PARTAGER

Croque Monsieur 9,00€
Jambon aux herbes, reblochon, courgettes grillées.

Beignets de Poisson 11,00€
Citron, sauce tartare maison.

Boeuf Mariné 16,00€
Sauce Soja, Gingembre, citron vert, herbes fraîches.

Poitrine de Cochon Croustillante 10,00€
Sauce Pimentée.

Pâté en Croûte Artisanal 8,00€
Poulet, citron, moutarde.

Croquettes de Pommes de Terre 9,00€
Scarmoza, coulis de tomates, pesto d'herbes fraîches.

Camembert de Brebis rôti 10,00€
Fromagerie Perrin.

Saint-Marcellin 8,00€
Fromagerie Perrin.

Onion Rings Maison 7,00€
Mayonnaise à l'ail.

Frites Maison 4,00€

Pinte de Blonde + Frites Maison 9,00€

MENU DU MÉLIÈS

Plat, dessert	24,00€
Entrée, plat	26,00€
Entrée, plat, dessert	29,50€

Oeuf Mollet Frit

Tombée d'épinards, béchamel au comté, noix.

Velouté de Panais

Fromage de chèvre frais, zeste d'orange, noisettes torréfiées.

Poulet Mariné au Citron

Cacahuète, gingembre, riz sauté, salade de chou chinois.

Courge Butternut Rôtie

Champignons, crème de raclette fumée, pesto de persil, pignons.

Ganache chocolat lait Weiss

Crèmeux vanille, caramel, noisettes enrobées sorbet chocolat.

Panna Cotta Lait d'Amande

Compotée de prunes, crumble pistache.

PLAT ENFANT -20%

Portion adaptée sur tous les mets de la carte

À LA CARTE

Entrées

Velouté de Panais 9,00€

Fromage de chèvre frais, zeste d'orange, noisettes torrifiées.

Oeuf Mollet Frit 9,00€

Tombée d'épinards, béchamel au comté, noix.

Salades

Végétarienne 14,00€

Boeuf Mariné 16,00€

Truite Fumée 17,00€

Végétarien

Courge Butternut Rôtie 18,00€

Champignons, crème de raclette fumée, pesto de persil, pignons de pin.

Viandes

Boeuf Patates 18,00€

Pièce du boucher, sauce de saison, frites maison ou pommes grenailles, salade verte.

Poulet Mariné au Citron 20,00€

Cacahuète, gingembre, riz sauté, salade de chou chinois.

Pavé de Noix de Veau 22,00€

Polenta crémeuse, crème de fourme, noix toastées, figues rôties.

Desserts / Fromages

Biscuit Moelleux Citron 9,00€

Crème citron, praliné noisette du Piémont, noisettes grillées.

Tartelette Figues 9,00€

Sablé Breton noix, crémeux vanille, figues rôties, sorbet figue.

Glaces Artisanales

1 ou 2 boule(s) 3,50 €/6,00€

Vanille, Chocolat, Fraise des bois, Pistache, Citron

Supplément Vodka +3€

Tartare de Truites Asiatique 12,00€

Soja, gingembre, ail, sriracha, huile de sésame, zestes de citron vert, coriandre.

Burrata et Prunes Rôties 10,00€

Origan, amandes grillées, pain de campagne toasté, huile fumée.

Poisson

Poisson du moment (prix selon arrivage)

Selon arrivage et inspiration de la Cheffe.

Pappardelle au Chou-Fleur 19,00€

Pâtes de Toscane, Chou-Fleur rôti aux épices cajun, citron, pecorino, chapelure croustillante.

Tartare de Boeuf au Couteau 20,00€

Frites maison ou pommes grenailles, salade verte.

Filet de Boeuf Sauce Morilles 32,00€

Pièce de 250g, frites maison ou pommes grenailles, salade verte.

Panna Cotta Lait d'Amande 8,00€

Compotée de prunes, crumble pistache.

Ganache chocolat lait Weiss 8,00€

Crèmeux vanille, caramel, noisettes enrobées sorbet chocolat.

Assiette de Fromages 8,00€

Sélection de fromages de la maison Perrin.

Cocktail

Suzon	7,00€	Mojito	8,00€
Suze, Tonic, citron vert.		Havana, citron vert, menthe, sucre de canne, eau gazeuse.	
Cuba Libre	8,00€	Gin Basil Smash	9,00€
Havana, Coca Cola, citron vert.		Hendrick's, Citron vert, sucre de canne, basilic frais.	
Spritz	8,00€	Bloody Mama	9,00€
Prosecco, Aperol, eau gazeuse.		Vodka, prémix épicé, jus de tomate, citron jaune.	
Caipirinha / Caipiroska	8,00€	Negroni	9,00€
Cachaça/vodka, citron vert, sucre de canne.		Campari, Vermouth rouge, Gin.	
Gin Fizz	8,50€	Long Island	9,00€
Gin, citron vert, eau gazeuse.		Tequila, Sailor Jerry, Gin, Vodka, Coca Cola.	
Hugo	9,00€	Moscow/Mexican/London/ Monkey Mule	9,00€
Prosecco, Liqueur de sureau, eau, gazeuse.		Vodka / Mezcal / Gin / Monkey Shoulder, citron vert, ginger beer.	
Pink Sour	9,00€		
Vodka, jus de cranberry, jus de pomme, menthe, citron vert.			

Cocktail sans alcool

Sweet Apple	5,00€	Virgin Mule	5,00€
Jus Pomme cerise, sirop de pêche, citron vert.		Gingerbeer, concombre, citron, menthe.	
Virgin Mojito	5,00€	Virgin Pink Sour	5,00€
Citron vert, menthe, sucre de canne, eau gazeuse.		Jus de cranberry, jus de pomme, menthe, citron vert.	

Whisky 4cl

Single malt

Aberlour 12 ans UK	8,50€
Caol Ila 12 ans UK	8,50€
Laphroaig Quarter Cask UK	8,50€
Bruichladdich/ Talisker 10 ans UK	8,50€
Lagavulin 16 ans UK	9,50€
Port Charlotte 10 ans UK	10,00€
Sequoia BIO FR	8,00€
Hepp Ouiskey FR	8,00€
Oban 14 ans UK	11,00€

Blended malt

Bellevoys Bleu FR	8,00€
Jack Daniel's No.7 US	8,00€
Taketsuru JP	8,50€

Corn whisky

Platte Valley US	8,50€
------------------	-------

Tequila / Mezcal 4cl

José Cuervo Especial, Tequila MX	7,00€
Patron XO Silver Tequila MX	8,50€
Los Danzantes, Mezcal artisanal MX	8,50€
Bruxo, Mezcal artisanal MX	7,50€

Bourbon

Woodford Reserve US	8,50€
---------------------	-------

Rye Whisky

Woodford Rye US	9,00€
-----------------	-------

Blended Whisky

Red Label UK	7,00€
Nikka from the barrel JP	9,00€
Togouchi Kiwami JP	9,00€

Gamme Michel Couvreur FR

Clearach	9,00€
The unique Blend	9,00€
Cap a pie / Intravagan'za	11,00€
Pale Single single	12,00€
Overaged 12 ans	12,00€
Candid	13,00€

Vodka 4cl

Smirnoff IT	7,00€
Belvédère/Grey Goose FR	8,50€
Beluga RU	10,00€
Nikka JP	8,00€
Mamont	8,50€

Apéritif

Pastis 51 2cl	2,50€
Ricard 2cl	2,50€
Pastis Henri Bardouin 2cl	3,00€

Martini 4cl	4,00€
Bianco / Rosso	
Porto 4cl	4,00€
Suze 4cl	4,00€

Bière

Pression Meteor

Blonde 25cl / 50cl	3,00 / 5,50€
Blanche 25cl / 50cl	3,80 / 6,50€
IPA 25cl / 50cl	3,80 / 6,50€

Cocktail à base de bière Météor

Monaco 25cl / 50cl	3,50 / 6,00€
Panaché 25cl / 50cl	3,50 / 6,00€
Picon bière 25cl / 50cl	3,50 / 6,50€

Bière Bouteille

Bud 33cl Pale Lager. US	5,00€
Corona 33cl Pale Lager MX	5,00€
Cubanisto 33cl Pale Lager UK	5,00€
Chimay Bleue 33cl Trappiste brune BE	6,00€
Orval 33cl Trappiste Ambrée BE	6,50€
Brooklyn 33cl sans alcool US	5,00€
Finnbarra 33cl Cidre	5,00€

Soft / Eau

Limonade Artisanal 25cl	2,50€
Sirop 25cl	2,20€
Coca Cola 33cl	3,50€
Original / Zéro / Cherry	
Diabolo 25cl	3,00€
Fuzetea 25cl	3,50€
Jus de fruits BISSARDON 25cl	3,50€
Pomme reinette / Pomme cerise / Abricot / Pêche de vigne / Ananas / Poire / Tomato.	
Orangina 25cl	3,50€

Boisson chaude

Expresso / Décaféiné	1,80€
Allongé	1,90€
Café double	3,20€
Café crème	2,20€
Café viennois	4,00€
Thé noir	3,50€
Ceylan / Darjeeling / Earl Grey / Vanille / Fruit rouges.	
Thé vert	3,50€
Jasmin / Menthe / Nature / Citron jaune.	

Brasserie Stéphanoise

L'a cha peu 33CL Gingembre.	6,00€
La Quinarelle 33CL Ambrée.	6,00€
La Méliès 33CL Session IPA.	6,00€
La Méliès 75CL Session IPA.	10,00€

Brasserie La Farlooise

Ambrée 50CL	7,00€
Fumée/Noire 50CL	7,00€
IPA 50CL	7,00€

Brasserie BIM

Lil'Wolf 33CL Pale Ale.	5,00€
T-Rex 33CL Ambrée..	5,00€

Schweppes tonic 25cl	3,50€
Schweppes agrumes 25cl	3,50€
Sprite 33cl	3,50€
Fanta Orange 33cl	3,50€
Tropico 25cl	3,50€
Oasis Tropical 25cl	3,50€
Ginger Beer 20cl	3,50€
Badoit VERTE 50cl / 100cl	4,00 / 4,50€
Badoit Rouge 33CL	3,00€
Evian 50cl / 100cl	3,50 / 4,50€

Infusion	3,50€
Camomille / Verveine / Verveine Menthe / Tilleul.	
Chocolat au lait	3,50€
Chocolat viennois	4,50€

Avec alcool

Green Chaud, Chartreuse 4cl, Chocolat.	8,50€
Grog, Rhum 4cl, miel, citron, eau chaude	7,50€

Digestif

Calvados Groult 3ans	7,00€
Get 27	6,50€
Get 31	6,50€
Verveine Malhabile	7,00€
Verre de vert	7,00€
Framboise Maison Hepp	7,00€
Poire Maison Hepp	7,00€
Mirabelle Maison Hepp	7,00€
Amaretto	7,00€
Limoncello	7,00€

Cognac

Cognac Hennessy VO	8,00€
J-L Pasquet L'organic 4ans	8,00€

Cognac Fanny Fougerat

Petite ciguë VSOP	10,00€
Laurier d'Apollon	12,00€
Iris poivré XO	13,00€

Gin 4cl

Tanqueray , London dry UK	7,00€
Akori, Gingembre JP	8,50€
Bacûr , Citron, sauge IT	8,50€
Citadelle , Fleurs, agrumes FR	8,50€
Gin Mare, Floral, fruité ES	8,50€
G'Vine, Raisin FR	8,50€
Hendrick's , Rose, concombre UK	8,50€
Birdie Timut / Kaffir	8,50€
Canaima Fruits tropicaux, Herbacé VE	8,50€
135 EAST Fruits Blanc, Mentholé JP	8,00€

Rhum 4cl

Influence française, fruité, végétal

Clément VO Select Barrel, Vanille FR	7,50€
Arcane banane MU	8,50€
Millonario 15 ans PE	9,00€
Neisson Rhum blanc, Vesou MQ	9,00€
J.M Sous Bois MQ	6,00€
J.M Fumée Volcanique MQ	7,00€
J.M Blanc Macouba MQ	7,00€
J.M VO MQ	7,00€
J.M VSOP MQ	8,00€
J.M XO MQ	10,00€
La Favorite Cuvée 180 ans MQ	8,00€
La Favorite Brut 2 Colonnes MQ (2cl)	5,00€
A 1710 Bête à Feu MQ	7,00€
Vulcão FR	7,00€

Rhum des Frères de la côte

Sélection du moment

(...)€

Armagnac Domaine de Joy

Bas Armagnac VSOP	7,50€
Bas Armagnac XO	8,50€
Bas Armagnac Hors d'âge	9,50€

Château de Laubade

Bas Armagnac VSOP	7,50€
Bas Armagnac 12ans	8,50€
Bas Armagnac XO	10,00€

Chartreuse

Jaune/Verte	7,00€
Elixir/MOF	8,50€
9 centenaire	12,00€
Génépi des Pères Chartreux	8,00€
V.E.P	19,00€

Ferdinand, Raisin FR	10,00€
Fair Juniper, Épices FR	8,50€
Nouaison, Raisin, floral FR	8,50€
Roku, Thé JP	8,50€
The Botanist, Thym, agrumes UK	8,50€
Nikka Coffey gin, agrume JP	9,50€
Drouin , Calvados, pomme FR	10,00€
Ki No Bi, Yuzu, poivre, thé JP	11,00€
44°N, fleurs, maritimes FR	14,00€
Mont Blanc, Herbes, myrtilles FR	8,50€

Supplément Tonic supérieur 2,00€

Influence espagnole, toasté, sucré, mélasse

The Kraken, Vanille, girofle US	7,50€
Angostura 1919, Grillé, miel TT	8,50€
Beach House Gold Spiced MU	8,00€
Diplomatico , Cannelle, girofle VE	8,00€
Zacapa 23 ans GT	12,00€
Zacapa XO GT	12,00€
Ophimus 15 ans DO	10,00€

Influence anglaise, boisé, épicé

Havana Club 3 ans, Classique CU	7,00€
Caraïbe Compagnie des indes BB	7,50€
Jamaica Compagnie des indes BB	8,50€
Plantation XO, noix de coco BB	9,50€
Mezan jamaica XO BB	8,00€