



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€**  
Crémeux vanille, caramel, noisettes enrobées sorbet chocolat.

**Assiette de Fromages 8,00€**  
Sélection de fromages de la maison Perrin.

## Cocktail

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

## Cocktail sans alcool

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

## 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€

(...)€