



Brasserie

Café

Cinéma

Brasserie

Pensez au Parking du Méliès en Partenariat avec **RAVON** AUTOMOBILE

À PARTAGER

Hot Dog 10,00€

Oignons confits au vin rouge, coleslaw, sauce cheddar et saucisse de Francfort.

Beignets de Lentilles façon Falafels 8,50€

Sauce yaourt et sésame.

Boeuf mariné 16,00€

Sauce soja, gingembre, citron vert, herbes fraîches.

Polenta grillée, Gorgonzola et Bresaola 9,00€

Frites de polenta, Bresaola et sauce Gorgonzola

Camembert de Brebis rôti au Miel 10,00€

Fromagerie Perrin.

Churros de Patate douce 8,00€

Mayonnaise au piment fumé.

Bûche de Chèvre panée 8,00€

Marmelade de poires et noix toastées.

Rosette 8,50€

Maison Duculty, 150g.

Crêpes Sarrasin comme un Nem 9,00€

Comté, crème de jambon, jaune d'oeuf confit.

Empanadas végétarien 8,50€

Sauce blanche.

Frites maison 4,50€

Blonde 50cl + frites 9,50€

MENU D'HIVER

Entrée, plat	29,00€
Plat, dessert	26,00€
Entrée, plat, dessert	32,00€

Oeuf Soubise

Crème d'oignons, émulsion au lard fumé, salade de cresson.

OU

Velouté de Carottes Jaunes

Fèves de cacao, crème montée à la féta, huile à la coriandre.

Poulet mijoté au Cidre

Purée de pommes de terre, pommes rôties & carottes glacées.

OU

Risotto de Sarrasin

Pesto d'épinards à l'huile d'olive fumée, Gorgonzola & pistaches.

Tartelette Chocolat Noisettes

Sablé breton cacao, crémeux noisettes et chocolat noir.

OU

Verrine Marrons et Orange

Moelleux et crémeux marrons, crumble cacao, oranges confites et oranges fraîches.

***Autre Dessert de la carte +2€**

PLAT ENFANT -20%
Portion adaptée sur tous les mets de la carte.

À LA CARTE

Entrées

Velouté de Carottes Jaunes 10,00€
Fèves de cacao, crème montée à la féta,
huile à la coriandre.

Oeuf Soubise 11,00€
Crème d'oignons, émulsion au lard fumé,
salade de cresson.

Salades

Végétarienne 14,00€

Boeuf mariné 16,00€

Truite fumée 17,00€

Végétariens

Risotto de Sarrasin 19,00€
Pesto d'épinards à l'huile d'olive fumée,
Gorgonzola & pistaches.

Viandes

Boeuf Patates 19,00€
Pièce du boucher, sauce de saison, frites maison
ou pommes grenaille, salade verte.

Poulet mijoté au Cidre 21,00€
Purée de pommes de terre maison,
pommes rôties, carottes glacées.

Pot-au-Feu & Ravioles 22,00€
Ravioles au boeuf, légumes,
bouillon et jus de boeuf.

Desserts / Fromages

Tartelette Chocolat Noisettes 9,00€
Sablé Breton cacao, crémeux noisettes
et chocolat noir.

Verrine Marrons et Orange 9,00€
Moelleux et crémeux marrons, crumble cacao,
oranges confites et oranges fraîches.

Glaces Artisanales
1 ou 2 boule(s) 3,50 €/6,00€
Vanille, Chocolat, Fraise des bois,
Pistache, Citron.
Supplément Vodka +3€

Salade Fenouil & Betteraves 9,00€
Oranges sanguines,
ricotta et amandes toastées.

Tartelette aux Poireaux 10,00€
Lardons et crème de Comté.

Poisson

Poisson du moment (prix selon arrivage)
Selon arrivage et inspiration de la Cheffe.

Gnocchis maison 21,00€
Crème de butternut, scamorza fumée, pickles
d'oignons rouges, pignons de pin.

Tartare de Boeuf au Couteau 21,00€
Frites maison ou pommes grenaille,
salade verte

Côte de Boeuf 70,00€/KG
Sauce de saison, frites maison ou pommes
grenaille, salade verte.
Quantité au choix !

Dacquoise Coco 8,00€
Crémeux chocolat blanc, suprême de
clémentines, sorbet clémentine Corse.

Baba au Rhum 8,00€
Savarin, sirop vanille, citron vert,
rhum et chantilly.

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.	8,50€
Cuba Libre Havana, Coca Cola, citron vert.	8,00€	Margarita Spicy Tequila infusé au piment, cointreau, citron vert.	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€
Espresso Martini Expresso, Vodka, Kalhua.	10,00€	Long Island Tequila, Sailor Jerry, Gin, Vodka, Coca Cola.	10,00€
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.	6,00€	Virgin Mule Gingerbeer, concombre, citron, menthe.	6,00€
Virgin Mojito Citron vert, menthe, sucre de canne, eau gazeuse.	6,00€	Virgin Pink Sour Jus de cranberry, jus de pomme, menthe, citron vert.	6,00€

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	7,50€
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	7,50€
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 / Tomate.	
Orangina 25cl	3,50€

Boisson chaude

Expresso / Décaféiné	1,80€
Allongé	1,90€
Café double	3,20€
Café crème	2,20€
Café viennois	4,50€
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 Farloidoise

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

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	
Chocolat au lait	3,50€
Chocolat viennois	5,00€

Avec alcool

Green Chaud, Chartreuse 4cl, Chocolat.	9,00€
Grog, Rhum 4cl, miel, citron, eau chaude	8,50€

Digestif

Calvados Groult 3ans	7,00€
Get 27	7,00€
Get 31	7,00€
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€
J-L Pasquet L'organic 4ans	8,00€
Cognac Hennessy VO	8,00€

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

Château de Laubade / Domaine de Joy

Laubade Bas Armagnac VSOP	8,00€
Laubade Bas Armagnac 12ans	8,50€
Laubade Bas Armagnac XO	10,00€
Joy Bas Armagnac Hors d'âge	10,00€

Chartreuse

Jaune/Verte	8,00€
Elixir/MOF	8,50€
9 centenaire	14,00€
Génépi des Pères Chartreux	8,00€

Gin 4cl

Tanqueray , London dry UK	7,50€
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€

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€
Provincia, fleurs, groseilles blanche CHL	10,00€
Mont Blanc, Herbes, myrtilles FR	8,50€

Supplément Tonic supérieur	2,00€
----------------------------	-------

Rhum 4cl

Influence française, fruité, végétal

Clément VO Select Barrel, Vanille FR	8,00€
Arcane banane MU	8,50€
Millonario 15 ans PE	9,00€
Neisson Rhum blanc, Vesou MQ	9,00€
J.M Sous Bois MQ	7,00€
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€
A 1710 Bête à Feu MQ	8,00€
Vulcão FR	7,00€

Rhum des Frères de la Côte	
Sélection du moment	(...)€

Influence espagnole, toasté, sucré, mélasse

The Kraken, Vanille, girofle US	7,50€
Angostura 1919, Grillé, miel TT	8,50€
Beach House Gold Spiced MU	7,50€
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	7,50€
Caraiïbe 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€