



Brasserie

Café

Cinéma

Brasserie

Pensez au Parking du Méliès en Partenariat avec **RAVON** AUTOMOBILE  
Réservez au 0477324092

## ENTRÉES À PARTAGER

### Bun Souvlaki 11,00€

Poulet mariné à l'origan, Tzatziki, oignons rouges & tomates cerises

### Houmous de Haricots Blancs 8,00€

Ail rôti & citron confit, crackers maison & tomates cerises

### Accras de Poisson 12,00€

Mayonnaise piment & citron vert

### Satonnay aux Pétales de Fleurs 9,00€

Fromage de chèvre frais

### Boeuf mariné 16,00€

Sauce soja, gingembre, citron vert, herbes fraîches

### Jambon Ibérique de Cebo 15,00€

24 mois d'affinage.

### Tortilla de Patatas 9,00€

& sauce tomate pimentée

### Camembert de Brebis rôti 11,00€

Au Thym et au miel

### Poivrons en Tempura 9,00€

Salsa roja, sauce au yaourt

### Frites maison 4,50€

### Blonde 50cl + frites 9,50€

## MENU D'ÉTÉ

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

### Focaccia comme une pissaladière

Oignons & poivrons confits, anchoïade, olives noires

OU

### Salmorejo

Soupe de tomates froide andalouse, accompagnée d'oeuf haché, jambon serrano, croûtons

OU

### Oeuf parfait

Stracciatella, tomates rôties, pesto et roquette.

### Brochette de Poulet Tandoori

Sauce yaourt, aubergines grillées, pommes de terre, courgettes.

OU

### Mezze Maniche Rigate aux courgettes grillées

Pesto blanc (pecorino, noix, chapelure), citron et stracciatella, huile d'olive fumée.

### Verrine façon Forêt Noire

Biscuit moelleux chocolat noir, cerises griottes, coulis cerises, chantilly, coulis chocolat noir.

OU

### Pêches façon Melba

Pêches rôties, crème légère verveine, coulis de framboises, amandes caramel, glace vanille.

\*Autre Dessert de la carte +2€

## MENU CINÉ-RESTO

Gratin de Ravioles, tomates, basilic, mozzarella + dessert du moment + 1 place ciné 25,00€

Bun Souvlaki + 1 place ciné 15,00€

Liste des allergènes :



# À LA CARTE

## Entrées

### **Salmorejo** 11,00€

Soupe de tomates froide andalouse, accompagnée d'oeuf haché, jambon serrano, croûtons

### **Focaccia comme une pissaladière** 11,00€

Oignons & poivrons confits, anchoïade, olives noires

## Salades

### **Végétarienne** 14,00€

### **Boeuf mariné** 17,00€

### **Truite fumée** 16,00€

## Végétariens

### **Aubergines farcies à la romesco** 19,00€

Crème de parmesan, basilic et coulis de tomates

## Viandes

### **Boeuf Patates** 20,00€

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

### **Vitello Tonnato** 22,00€

Rôti de veau cuit servi froid, accompagné d'une sauce au thon, câpres et citron jaune.  
Frites ou pommes grenaille, salade verte.

## Desserts / Fromages

### **Tartelette Fraise & Framboise Pistache** 9,00€

Biscuit sablé framboise & pistache, mousse vanille framboises et fraises fraîches, pistaches hachées

### **Pêches façon Melba** 8,00€

Pêches rôties, crème légère verveine, coulis de framboises, amandes caramel, glace vanille.

### **Glaces Artisanales** 3,50€/6,00€

#### **1 ou 2 boule(s)**

Vanille, Chocolat, Fraise des bois, Pistache, Citron.

**Supplément Vodka +3€**

### **Oeuf parfait (servi tiède)** 11,00€

Stracciatella, tomates rôties, pesto et roquette.

## Poisson

### **Poulpe grillé à la Plancha** 26,00€

Crème de courgettes au safran, fenouil mariné, pomme grenaille, tomates cerises rôties et rouille.

### **Poisson du moment (prix selon arrivage)**

Selon arrivage et inspiration de la Cheffe.

### **Mezze Maniche Rigate aux courgettes grillées** 19,00€

Pesto blanc (pecorino, noix, chapelure), citron et stracciatella, huile d'olive fumée.

### **Tartare de Boeuf au Couteau** 21,00€

Frites maison ou pommes grenaille, salade verte.

### **Brochette de Poulet Tandoori** 21,00€

Sauce yaourt, aubergines grillées, pommes de terre, courgettes.

### **Financier Abricot Thym** 9,00€

Crèmeux lait d'amandes, amaretto & sorbet abricot

### **Verrine façon Forêt Noire** 8,00€

Biscuit moelleux chocolat noir, cerises griottes, coulis cerises, chantilly, coulis chocolat noir.

### **Assiette de Fromages** 8,00€

Sélection de fromages de la maison Perrin.

PLAT ENFANT -20%

Portion adaptée sur tous les mets de la carte.

Liste des allergènes :



## Cocktails

<b>Suzon</b> Suze, Tonic, citron vert.	7,00€	<b>Mojito</b> Havana, citron vert, menthe, sucre de canne, eau gazeuse.	8,50€
<b>Cuba Libre</b> Havana, Coca Cola, citron vert.	8,00€	<b>Bloody Mama</b> Vodka, jus de tomate, citron jaune.	9,00€
<b>Spritz</b> Aperol Prosecco, eau gazeuse.	8,00€	<b>Negroni</b> Campari, Vermouth rouge, Gin.	9,00€
<b>Hugo</b> Liqueur de Sureau, Prosecco, , eau gazeuse.	9,00€	<b>Long Island</b> Tequila, Sailor Jerry, Gin, Vodka, Coca Cola.	12,00€
<b>Caipirinha / Caipiroska</b> Cachaça/vodka, citron vert, sucre de canne.	8,50€	<b>Moscow/Mexican/London/</b>	
<b>Clint</b> Gin, Jus de Pomme, menthe, citron vert	9,00€	<b>Monkey Mule</b> Vodka / Mezcal / Gin / Monkey Shoulder,	9,00€
<b>Basilic Smash</b> Gin, Sirop de Basilic, citron vert	9,00€	citron vert, ginger beer.	
<b>Russian Bellini</b> Vodka, sucre de Canne, Pêche de Vigne, prosecco	9,50€	<b>Pimm'S Lemonade</b> Pim's, limonade, orange, menthe.	8,00€

## Sans Alcools

<b>Sweet Apple</b> Jus pomme cerise, sirop de pêche, citron vert.	6,00€	<b>Virgin Mule</b> Gingerbeer, concombre, citron, menthe.	6,00€
<b>Virgin Mojito</b> Citron vert, menthe, sucre de canne, eau gazeuse.	6,00€	<b>Virgin Clint</b> Jus de Pomme, menthe, citron vert.	6,00€

## Whisky <sup>4cl</sup>

### Single malt

Aberlour 12 ans UK	8,50€	<b>Bourbon</b> Woodford Reserve US	8,50€
Caol Ila 12 ans UK	8,50€	<b>Rye Whisky</b> Woodford Rye US	9,00€
Laphroaig Quarter Cask UK	8,50€	<b>Blended Whisky</b> Red Label UK	7,50€
Bruichladdich/ Talisker 10 ans UK	8,50€	Nikka from the barrel JP	9,00€
Lagavulin 16 ans UK	9,50€	Togouchi Kiwami JP	9,00€
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

Bellevoye Bleu FR	8,00€	<b>Gamme Michel Couvreur FR</b> Clearach	9,00€
Jack Daniel's No.7 US	8,00€	The unique Blend	9,00€
Taketsuru JP	8,50€	Cap a pie / Intravagan'za	11,00€
<b>Corn whisky</b> Platte Valley US	8,50€	Pale Single single	12,00€
		Overaged 12 ans	12,00€
		Candid	13,00€

## Tequila/Mezcal

José Cuervo Especial, Tequila MX	7,50€	<b>Vodka</b> Smirnoff IT	7,50€
Patron XO Silver Tequila MX	8,50€	Belvédère/Grey Goose FR	8,50€
Los Danzantes, Mezcal artisanal MX	8,50€	Beluga RU	10,00€
Bruxo, Mezcal artisanal MX	7,50€	Nikka JP	8,00€
		Mamont	8,50€

## Apéritif

Pastis 51 2cl	2,50€	Martini 4cl	4,00€
Ricard 2cl	2,50€	Bianco / Rosso	
Pastis Henri Bardouin 2cl	3,00€	Porto 4cl	4,00€
		Suze 4cl	4,00€

## Bière

### Pression Meteor

Blonde 25cl / 50cl	3,50€ / 6,00€
Blanche 25cl / 50cl	4,00€ / 7,00€
IPA 25cl / 50cl	4,00€ / 7,00€
Monaco 25cl / 50cl	3,80€ / 6,50€
Panaché 25cl / 50cl	3,80€ / 6,50€
Picon bière 25cl / 50cl	4,00€ / 7,00€

### 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€

### Bière Bouteille

Bud 33cl Pale Lager. US	6,00€
Corona 33cl Pale Lager MX	6,00€
Cubanisto 33cl Pale Lager UK	6,00€
Chimay Bleue 33cl Trappiste brune BE	6,50€
Orval 33cl Trappiste Ambrée BE	7,00€
Brooklyn 33cl sans alcool US	6,00€
Sorre 33cl Cidre	6,00€
Kriek 25cl Cerise	4,50€

### Brasserie La Farlodoise

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

## Soft/Eau

Limonade Artisanal 25cl	3,00€	Schweppes tonic 25cl	3,50€
Sirop 25cl	2,50€	Schweppes agrumes 25cl	3,50€
Coca Cola 33cl	3,50€	Sprite 25cl	3,50€
Original / Zéro / Cherry		Fanta Orange 25cl	3,50€
Diabolo 25cl	3,50€	Tropico 25cl	3,50€
Fuzetea 25cl	3,50€	Oasis Tropical 25cl	3,50€
Jus de fruits BISSARDON 25cl	3,50€	Ginger Beer 20cl	3,50€
Pomme reinette / Pomme cerise / Abricot / Pêche de vigne / Ananas / Poire / Tomate.		Badoit VERTE 50cl / 100cl	4,00€/4,50€
Orangina 25cl	3,50€	Badoit Rouge 33CL	3,50€
El Tony Mate 33cl	5,00€	Evian 50cl / 100cl	3,50€ / 4,50€

## Boisson Chaude

Expresso / Décaféiné	1,80€	Infusion	3,50€
Allongé	1,90€	Camomille / Verveine / Verveine Menthe	
Café double	3,20€	Chocolat au lait	3,50€
Café crème	2,20€	Chocolat viennois	5,00€
Café viennois	4,50€		
Thé noir	3,50€	<b>Avec alcool</b>	
Ceylan / Darjeeling / Earl Grey / Vanille / Fruit rouges.		Green Chaud, Chartreuse 4cl, Chocolat.	9,00€
Thé vert	3,50€	Grog, Rhum 4cl, miel, citron, eau chaude	8,50€
Jasmin / Menthe / Nature / Citron jaune.			

## 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€

### 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€

Rhum des Frères de la Côte

Sélection du moment

(...)€