



Brasserie

Café

Cinéma

Brasserie

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

Le Méliès

Depuis plus de 40 ans Le Méliès a su conquérir un public d'amoureux du Cinéma grâce à la diversité de sa programmation.

En 2019 la brasserie voisine est venue compléter ce lieu convivial pour vous permettre de faire un bon repas, déguster du vin de notre cave ou prendre un verre au café ou en terrasse.

Aujourd'hui la Brasserie du Méliès vous propose une toute nouvelle carte dans l'esprit «bouillon» avec de bons petits plats traditionnels, accessibles, faits maison avec des produits locaux et de saison.

Bouchées

A ssiette de jambon cru - 150g	<u>12,50€</u>
Q uiche du moment	<u>6,00€</u>
D uo d'arancini à l'artichaut	<u>8,00€</u>
L e croque monsieur	<u>7,50€</u>
C amembert de brebis rôti	<u>11,00€</u>
B oeuf mariné	<u>16,00€</u>
E scargots 6 pcs	<u>7,80€</u>
F rites maison/ R âpée/ L égumes de saison <small>Petite/Grande</small>	<u>3,90€ / 7,50€</u>

Entrées

P oireaux Vinaigrette <small>Poireaux sauce vinaigrette et miel, pickles d'oignons rouges</small>	<u>7,00€</u>
O euf Parfait <small>Crème champignons et noix</small>	<u>9,00€</u>
V elouté de Potimarron <small>Potimarron & châtaigne</small>	<u>8,00€</u>
O eufs Mimosa	<u>6,00€</u>

Salades

V égé (oeuf)	<u>14,00€</u>
T ruite fumée	<u>16,00€</u>
B oeuf mariné	<u>15,00€</u>

Artichaut, Comté, Parmesan, Batavia, Feuille de Chêne, Olives, Carottes, Pickles de légumes, sauce vinaigrette (en fonction des saisons)

Menu Ciné Resto 22,90 €

Gratin de Ravioles à la fourme de Montbrison + Chou chantilly vanille
+ 1 place de ciné

Liste des allergènes :



Viandes

Poulet à la forestière (origine France) Riz basmati	<u>15,00€</u>
Saucisse Purée (origine France) 130g Saucisse, purée de pommes de terre et jus de viande réduit	<u>12,00€</u>
Paleron de Boeuf (origine France) Paleron de boeuf braisé et légumes glacés	<u>16,00€</u>
Boeuf Patates (origine Irlande) 230g Pièce du boucher, frites maison et sauce au choix	<u>18,00€</u>
Tartare de Boeuf au Couteau (origine France) 180g Frites maison	<u>18,00€</u>
Côte de Boeuf (origine Irlande) 30min Écrasé de pommes de terre à l'huile de truffe	<u>80€/kg</u>

Poissons

Poisson du Moment Et son accompagnement	<u>17,00€</u>
Poulpe Poulpe passé au grill, polenta crémeuse, sauce à l'encre de seiche	<u>21,00€</u>

Végétariens

Gnocchis Gorgonzola Gnocchis maison et sauce Gorgonzola	<u>15,00€</u>
Végétarien du Moment	<u>16,00€</u>
Gratin de Ravioles à la fourme de Montbrison	<u>12,00€</u>

Accompagnements

Salade Verte 2,00€ Râpée, frites, légumes glacés de saison, purée de pommes de terre 3,90€
--

Sauces

Sauce du moment Beurre maître d'hotel 2,00€

Desserts

Cake de saison	<u>7,00€</u>
Macaron coco citron	<u>8,50€</u>
Panna Cotta châtaigne	<u>7,50€</u>
Profiterole vanille & chocolat	<u>7,50€</u>
Chou chantilly vanille	<u>5,00€</u>
Fromage Sélection de la fromagerie Perrin	<u>7,00€</u>
Glaces Artisanales 1 ou 2 boule(s) Citron, fraises des bois, vanille, chocolat, pistache	<u>3,50€ / 6,00€</u>
Coupe Colonel 2 boules de glace citron et vodka	<u>8,50€</u>

Vodka

Smirnoff IT	<u>7,50€</u>
Grey Goose FR	<u>8,50€</u>
Beluga RU	<u>10,00€</u>
Mamont	<u>8,50€</u>

Tequila / Mezcal

José Cuervo Especial , Tequila MX	<u>7,50€</u>
Patron XO Silver Tequila MX	<u>8,50€</u>
Los Danzantes , Mezcal Artisanal MX	<u>8,50€</u>
BRUXO , Mezcal Artisanal MX	<u>7,50€</u>

Digestif

Calvados Groult 3ans	<u>7,00€</u>
Get 27	<u>7,00€</u>
Get 31	<u>7,00€</u>
Verveine du Forez	<u>7,00€</u>
Verre de Vert	<u>7,00€</u>
Blanc de Blanc	<u>7,00€</u>
Framboise Maison Hepp	<u>7,00€</u>
Poire Maison Hepp	<u>7,00€</u>
Mirabelle Maison Hepp	<u>7,00€</u>
Amaretto	<u>7,00€</u>
Limoncello	<u>7,00€</u>
J-L Pasquet l'Organic 4ans	<u>8,00€</u>
Bergamote Eau De Grenouille	<u>8,00€</u>
Sapinette	<u>7,00€</u>
Serpolette	<u>7,00€</u>

Cognac / Armagnac

Petite Ciguë VSOP Cognac	<u>10,00€</u>
Laurier d'Appollon XO Cognac	<u>12,00€</u>
Iris Poivré XO Cognac	<u>13,00€</u>
Hennessy VO Cognac	<u>8,00€</u>
Laubade VSOP Bas Armagnac	<u>8,00€</u>
Laubade 12 ans Bas Armagnac	<u>8,50€</u>
Laubade XO Bas Armagnac	<u>10,00€</u>
Joy Hors d'âge Bas Armagnac	<u>10,00€</u>

Chartreuse etc ...

Jaune / Verte	<u>8,00€</u>
Elixir	<u>8,50€</u>
Génépi des Pères Chartreux	<u>8,00€</u>

Soft / Eau

Limonade 25cl	<u>3,00€</u>
Sirop 25cl	<u>2,50€</u>
Coca Cola / Zéro / Cherry 33cl	<u>3,50€</u>
Diabolo 25cl	<u>3,50€</u>
Fuzetea 25cl	<u>3,50€</u>
Jus de Fruits BISSARDON 25cl Pomme / Pomme Cerise / Abricot / Pêche de vigne / Ananas / Poire / Tomato	<u>3,50€</u>
Orangina 25cl	<u>3,50€</u>
El Tony Mate 33cl	<u>4,50€</u>

Schweppes Tonic 25cl	<u>3,50€</u>
Schweppes Agrumes 25cl	<u>3,50€</u>
Sprite 25cl	<u>3,50€</u>
Fanta Orange 25cl	<u>3,50€</u>
Tropico 25cl	<u>3,50€</u>
Oasis Tropical 25cl	<u>3,50€</u>
Ginger Beer 20cl	<u>3,50€</u>
Badoit Verte 50cl / 100cl	<u>4,00€ / 4,50€</u>
Badoit Rouge 33CL	<u>3,50€</u>
Evian 50cl / 100cl	<u>3,50€ / 4,50€</u>

Boisson Chaude

Expresso / Décaféiné	<u>1,80€</u>
Allongé	<u>1,90€</u>
Café Double	<u>3,20€</u>
Café Crème / Noisette	<u>2,20€</u>
Café Viennois	<u>4,50€</u>
Thé Noir Ceylan / Darjeeling / Earl Grey / Vanille / Fruit rouges.	<u>3,50€</u>
Thé Vert Jasmin / Menthe / Nature / Citron jaune	<u>3,50€</u>

Infusion Camomille / Verveine / Verveine Menthe	<u>3,50</u>
Chocolat au Lait	<u>3,50€</u>
Chocolat Viennois	<u>5,00€</u>
Avec Alcool	
Grog , Rhum 4cl, miel, citron, eau chaude	<u>8,50€</u>

Cocktails

Suzon Suze, Tonic, citron vert	7,00€	Mojito Rhum, citron vert, menthe, sucre de canne, eau gazeuse.	8,50€
Cuba Libre Havana, Coca Cola, citron vert	8,00€	Bloody Mama Vodka, jus de tomate, citron jaune.	9,00€
Spritz Aperol Aperol, vin pétillant, eau gazeuse	8,00€	Negroni Campari, Vermouth rouge, Gin.	9,00€
Spritz Hugo / Verveine / Limoncello / Bergamote vin pétillant, eau gazeuse	9,00€	Long Island Tequila, Rhum, Gin, Vodka, Coca Cola.	12,00€
Caipirinha / Caipiroska Cachaça/vodka, citron vert, sucre de canne	8,50€	Mule Moscow / Mexican / London / Monkey Vodka / Mezcal / Gin / Monkey Shoulder, citron vert, ginger beer.	9,00€
Clint Gin, jus de Pomme, menthe, citron vert	9,00€	Spicy Margarita Tequila pimenté, cointreau, citron vert, sucre.	8,00€
Old Fashioned Rye Bourbon, sucre, eau gazeuse, angostura	9,00€		

Cocktail du moment
Demandez-nous !

Sans Alcools

Sweet Apple Jus pommé 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 Clint Jus de Pomme, menthe, citron vert.	6,00€

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 La Farlodoise

Blanche 50cl	7,00€
Noire 50cl	7,00€
IPA 50cl	7,00€
Triple 50cl	7,00€

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 Stéphanoise

L'a Cha Peu 33cl Gingembre	6,00€
La Quinarelle 33cl Ambrée	6,00€
La Méliès 33cl / 75cl Du Moment	6,00€ / 10,00€

Apéritif

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

Gin

Gibson's , London dry UK	<u>7,50€</u>	Ferdinand , Raisin FR	<u>10,00€</u>
Akori , Gingembre JP	<u>8,50€</u>	Fair Juniper , Épices FR	<u>8,50€</u>
Bacûr , Citron, sauge IT	<u>8,50€</u>	Nouaison , Raisin, floral FR	<u>8,50€</u>
Citadelle , Fleurs, agrumes FR	<u>8,50€</u>	Roku , Thé JP	<u>8,50€</u>
Gin Mare , Floral, fruité ES	<u>8,50€</u>	The Botanist , Thym, agrumes UK	<u>8,50€</u>
G'Vine , Raisin FR	<u>8,50€</u>	Nikka Coffey Gin , Agrumes JP	<u>9,50€</u>
Hendrick's , Rose, concombre UK	<u>8,50€</u>	Drouin , Calvados, pomme FR	<u>10,00€</u>
Birdie Timut / Kaffir / Cedron	<u>8,50€</u>	Ki No Bi , Yuzu, poivre, thé JP	<u>11,00€</u>
Canaima , Fruits tropicaux, herbacé VE	<u>8,50€</u>	Provincia , Fleurs, groseilles blanches CHL	<u>10,00€</u>
135 EAST , Fruits blancs, mentholé JP	<u>8,00€</u>	Mont Blanc , Herbes, myrtilles FR	<u>8,50€</u>

Rhum

Influence Française , Fruité, Végétal		Influence Espagnole , Toasté, Sucré, Mélasse	
Clément VO Select Barrel , Vanille FR	<u>8,00€</u>	Angostura 1919 , Grillé, miel TT	<u>8,50€</u>
Arcane MU	<u>8,50€</u>	Beach House Gold Spiced MU	<u>7,50€</u>
Millonario 15 ans PE	<u>9,00€</u>	Diplomatico , Cannelle, girofle VE	<u>8,00€</u>
Neisson Rhum Blanc , Vesou MQ	<u>9,00€</u>	Zacapa 23 ans GT	<u>12,00€</u>
J.M Blanc Macouba MQ	<u>7,00€</u>	Zacapa XO GT	<u>12,00€</u>
J.M VO MQ	<u>7,00€</u>	Optimus 15 ans DO	<u>10,00€</u>
J.M VSOP MQ	<u>8,00€</u>	Parce	<u>10,00€</u>
J.M XO MQ	<u>10,00€</u>		
J.M Sous Bois MQ	<u>7,00€</u>	Influence Anglaise , boisé, épicé	
J.M Fumée Volcanique MQ	<u>7,00€</u>	Havana Club 3 ans , Classique CU	<u>7,50€</u>
A 1710 Bête à Feu MQ	<u>8,00€</u>	Caraiïbe Compagnie des Indes BB	<u>7,50€</u>
		Jamaica Compagnie des Indes BB	<u>8,50€</u>
Rhum des Frères de la Côte		Plantation XO , Noix de coco BB	<u>9,50€</u>
Sélection du moment		Mezan Jamaica XO BB	<u>8,00€</u>

Whisky

Single Malt		Bourbon / Rye Whisky	
Aberlour 12 ans UK	<u>8,50€</u>	Woodford Reserve US	<u>8,50€</u>
Caol Ila 12 ans UK	<u>8,50€</u>	Woodford Rye US	<u>9,00€</u>
Laphroaig Quarter Cask UK	<u>8,50€</u>		
Bruichladdich/ Talisker 10 ans UK	<u>8,50€</u>	Blended Whisky	
Lagavulin 16 ans UK	<u>9,50€</u>	Red Label UK	<u>7,50€</u>
Hepp Ouiskey FR	<u>8,00€</u>	Togouchi Kiwami JP	<u>9,00€</u>
Oban 14 ans UK	<u>11,00€</u>		
Hatozaki JP	<u>8,50€</u>	Gamme Michel Couvreur FR	
		Clearach / The Unique Blend	<u>9,00€</u>
Blended Malt		Cap a Pie / Intravagan'za	<u>11,00€</u>
Jack Daniel's N°7 US	<u>8,00€</u>	Pale Single / Overaged 12 ans	<u>12,00€</u>
Taketsuru JP	<u>8,50€</u>	Candid	<u>13,00€</u>