



Brasserie

Café

Cinéma

La Brasserie

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

Tous nos plats sont faits maison

À Partager

Assiette de Jambon de Cebo 24 mois 150g	13,50€
Croquettes de Chorizo & Sauce Tomate	9,00€
Croque-Monsieur	9,00€
Camembert di Bufala	11,00€
Boeuf Mariné	16,00€
Bruschetta Butternut, chèvre et graines de lin	8,50€
Frites Maison ou Légumes Rôtis Petite assiette / Grande assiette	3,90€/7,50€

Entrées

Œuf Poché Crème de champignon & brisures de marron & croûtons	8,50€
Velouté de Pois-Cassé Pois-cassé et poitrine fumée	9,00€
Rapée, Sarasson & Salade	6,80€
Poireau Vinaigrette Sauce balsamique, miel et noix & pickles d'oignons rouges	7,00€

Salades

Végé (oeufs mollet)	14,80€
Boeuf mariné	15,80€
Truite fumée	16,60€
Végan (Tofu mariné & snacké)	16,60€

Salade verte, Croutons, Artichaut, Comté, Parmesan, Olives, Pickles de légumes, sauce vinaigrette (en fonction des saisons)

Menu Méliès

● Entrée, plat, dessert
29€

● Entrée, plat
Ou plat, dessert
22€

● Œuf Poché
Crème de champignon, brisures de marron
& croûtons

Ou

● Velouté de Pois-Cassé
Pois-cassé et poitrine fumée

● Cordon Bleu & Salade

Ou

● Risotto Champignons & Parmesan

● Profiteroles

Ou

● Fondant Chocolat Weiss
& Crème Anglaise

Menu Ciné Resto « Soir » 19,80 €

Saucisse Purée ou Rapée Sarasson + 1 place de Ciné

Toutes nos viandes sont d'origine France

Viandes

Cordon Bleu & Salade	17,50€
Saucisse Purée	13,00€
Magret de Canard & Figs IGP Sud-Ouest Pommes grenaille rôties, sauce figues & figues rôties (servi rosé)	19,00€ / 26,00€ Demi 225g / Entier 450g
Boeuf Patates (origine France) 230g Pièce du boucher, frites maison et sauce au choix	19,50€
Tartare de Boeuf au Couteau (origine France) 180g Frites maison	19,00€
Filet de Bœuf Rossini (origine France) 180g Boeuf, foie gras, brisures de truffes, rapée, jus corsé & pommes de terre rôties	31,00€

Poissons

Longe de Thon Thon au soja & sésame, riz basmati et petits légumes	18,50€
Poulpe au Grill Poulpe sauce romesco, pommes de terre rôties	22,00€

Végétariens

Gnocchis Butternut & Châtaigne	16,00€
Risotto Champignons & Parmesan	17,00€
Gratin de Ravioles & Salade	13,50€
Rapée Sarasson & Salade	14,00€

Accompagnements

Salade Verte 2,00€ Frites ou légumes rôtis 3,90€

Desserts

Profiteroles	8,50€
Crème Brûlée à la Châtaigne	7,00€
Tarte Tatin, Glace Vanille	7,00€
Fondant Chocolat Weiss & Crème Anglaise	8,50€
Assiette de Fromages (sélection du moment)	8,50€
Glaces Artisanales 1 ou 2 boule(s) Citron, fraises des bois, chocolat, pistache, vanille	3,50€ / 6,00€
Trou Normand Chartreuse Et glace pomme	8,50€
Coupe Colonel 2 boules de glace citron et vodka	8,50€

Liste des allergènes :



Vodkas

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

Tequilas / Mezcal

José Cuervo Especial , Tequila MX	<u>7,50€</u>
Bruxo , Mezcal Artisanal MX	<u>7,50€</u>
Los Danzantes , Mezcal Artisanal MX	<u>8,50€</u>
Don Julio Blanco , Tequila MX	<u>9,00€</u>

Digestifs

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>7,50€</u>
Blanc de Verre	<u>7,50€</u>
Framboise Feu de St Jean	<u>8,00€</u>
Poire Eau de Grenouille	<u>8,00€</u>
Mirabelle	<u>7,00€</u>
Amaretto	<u>7,00€</u>
Limoncello	<u>7,00€</u>
Sapinette	<u>7,00€</u>
Serpolette	<u>7,00€</u>
Bergamote Eau de Grenouille	<u>8,00€</u>
Absinthe Feu de St Jean	<u>8,00€</u>

Cognac / Armagnac

Hennessy VO Cognac	<u>8,00€</u>
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>
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>

Chartreuse

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

Softs / Eaux

Sirop 25cl	<u>2,50€</u>	Schweppes Tonic 25cl	<u>3,80€</u>
Limonade 25cl	<u>3,00€</u>	Schweppes Agrumes 25cl	<u>3,80€</u>
Coca Cola / Zéro / Cherry 33cl	<u>3,80€</u>	Sprite 25cl	<u>3,80€</u>
Diabolo 25cl	<u>3,80€</u>	Fanta Orange 25cl	<u>3,80€</u>
Fuzetea 25cl	<u>3,80€</u>	Tropico 25cl	<u>3,80€</u>
Orangina 25cl	<u>3,80€</u>	Oasis Tropical 25cl	<u>3,80€</u>
Jus de Fruits BISSARDON 25cl	<u>3,50€</u>	Ginger Beer 25cl	<u>3,50€</u>
Pomme / Pomme Cerise / Abricot /		Badoit Rouge 33CL	<u>3,80€</u>
Pêche de vigne / Ananas / Tomate		Badoit Verte 50cl / 100cl	<u>4,00€/4,50€</u>
El Tony Mate 33cl	<u>5,00€</u>	Evian 50cl / 100cl	<u>3,50€/ 4,50€</u>

Boissons Chaudes

Expresso / Décaféiné	<u>1,80€</u>	Infusion Camomille / Verveine /	<u>3,50€</u>
Allongé	<u>1,90€</u>	Verveine Menthe Poivrée	
Café Crème / Noisette	<u>2,20€</u>	Thé Noir Darjeeling / Earl Grey / Vanille /	<u>3,50€</u>
Café Double	<u>3,20€</u>	Fruit rouges	
Chocolat au Lait	<u>3,50€</u>	Thé Vert Jasmin / Menthe / Nature	<u>3,50€</u>
Café Viennois	<u>4,00€</u>	Avec Alcool	
Cappuccino	<u>4,50€</u>	Grog , Rhum 4cl, miel, citron, eau chaude	<u>8,50€</u>
Chocolat Viennois	<u>5,00€</u>		

Cocktails

Suzon

Suze, tonic, citron jaune

Cuba Libre

Havana, Coca Cola, citron vert

Spritz Aperol

Aperol, vin pétillant, eau gazeuse

Spritz

Hugo / Verveine / Limoncello / Bergamote
vin pétillant, eau gazeuse

Spicy Margarita

Tequila Don Julio infusée au piment, citron vert, sucre, émulsifiant végétal

Caipirinha / Caipiroska

Cachaça/Vodka, citron vert, sucre de canne

Clint

Gin Tanqueray, jus de pomme, menthe, citron vert

Méliès Planteur

Pichet, 50 cL
Rhum Montebello, jus d'ananas, jus d'orange, jus de goyave, cannelle, zestes de citron verts.

Nouveau !!

7,00€

8,00€

8,00€

9,00€

10,00€

8,50€

8,50€

12,00€

Mojito

Rhum Havana, citron vert, menthe, sucre de canne, eau gazeuse.

Bloody Mama

Vodka Smirnoff, jus de tomate, citron jaune, Tabasco, sel de céleri, Worcestershire

Gin Detox

Gin Tanqueray, citron vert, concombre, menthe, gingembre, piment, gazeuse

Coup De Coeur

8,50€

9,00€

9,00€

12,00€

Long Island

Tequila, rhum, gin, Cointreau vodka, Coca Cola, citron vert

Mule

Moscow / Mexican / London / Monkey
Vodka / Mezcal / Gin / Monkey Shoulder , citron vert, ginger beer.

Mai Tai

Rhum blanc, vieux rhum, orgeat, citron vert, Cointreau

9,00€

10,00€

Cocktail du moment

Demandez-nous !

Sans Alcools

Sweet Apple

Jus pomme cerise, sirop de pêche, citron vert.

Virgin Mojito

Citron vert, menthe, sucre de canne, eau gazeuse.

Gin Detox

Gin Tanqueray 0°, citron vert, concombre, menthe, gingembre, piment, eau gazeuse

6,00€

6,00€

6,50€

Virgin Mule

Gingerbeer, concombre, citron, menthe.

Virgin Clint

Gin Tanqueray 0°, jus de pomme, menthe, citron vert.

6,00€

6,50€

Bières

Pression Meteor

Blonde 25cl / 50cl

3,80€ / 6,00€

Blanche 25cl / 50cl

4,00€ / 7,00€

IPA 25cl / 50cl

4,00€ / 7,00€

Monaco 25cl / 50cl

4,00€ / 6,50€

Panaché 25cl / 50cl

4,00€ / 6,50€

Picon Bière 25cl / 50cl

4,00€ / 7,50€

Brasserie La Farlodoise

Blanche 50cl

7,00€

Noire 50cl

7,00€

IPA 50cl

7,00€

Triple 50cl

7,00€

Bière Bouteille

Kriek 25cl Cerise

5,00€

Bud 33cl Pale Lager US

6,00€

Corona 33cl Pale Lager MX

6,00€

Desperados 33cl Bière Aromatisée BE

6,00€

Brooklyn 33cl Sans Alcool US

6,00€

Sorre 33cl Cidre

6,00€

Brasserie Stéphanoise

L'a Cha Peu 33cl Gingembre

6,00€

La Quinarelle 33cl Ambrée

6,00€

La Méliès 33cl / 75cl Saison

6,00€ / 10,00€

Apéritifs

Pastis 5l

2,50€

Ricard

2,50€

Henri Bardouin

3,50€

Kir cassis / pêche / chataigne

4,50€

Porto

4,00€

Suze

4,00€

Martini, Bianco / Rosso

4,00€

Gins

Tanqueray, London dry UK
Akori, Gingembre JP
Bacûr, Citron, sauge IT
Citadelle, Fleurs, agrumes FR
Gin Mare, Floral, fruité ES
G'Vine Floraison, Raisin FR
Hendrick's, Rose, concombre UK
Gardener

8,00€	Mont Blanc , Herbes, myrtilles FR	8,50€
8,50€	Fair Juniper , Épices FR	8,50€
8,50€	G'Vine Nouaison , Raisin, floral FR	8,50€
8,50€	Suntory Roku , Thé JP	8,50€
8,50€	The Botanist , Thym, agrumes UK	8,50€
8,50€	Christian Drouin , Calvados, pomme FR	10,00€
8,50€	Provincia , Fleurs, groseilles blanches CHL	10,00€
8,50€	Ferdinand , Raisin FR	10,00€
	Ki No Bi , Yuzu, poivre, thé JP	11,00€

Rhums

Influence Française, Fruité, Végétal

Clément VO Vanille FR
Arcane MU
Neisson Rhum Blanc, Vesou MQ
J.M VO MQ
J.M VSOP MQ
J.M XO MQ

8,00€
8,50€
9,00€
7,50€
8,00€
10,00€

Montebello Rhum Blanc
Sélection Méliès par les Frères de la Côte GU

Cuvée
Méliès

8,50€

Rhum des Frères de la Côte
Sélection du moment

Influence Espagnole, Toasté, Sucré, Mélasse

Diplomatico , Cannelle, girofle VE	8,00€
Millonario 15 ans PE	9,00€
Parce 12 ans COL	10,00€
Zacapa Gran Reserva GT	12,00€

Influence Anglaise, boisé, épicé

Havana Club 3 ans , Classique CU	7,50€
Mezan Jamaica XO BB	8,00€
Plantation Original Dark BB	8,00€
Plantation XO , Noix de coco BB	9,50€

Whiskys

Single Malt

Hatozaki JP
Aberlour 12 ans UK
Caol Ila 12 ans UK
Laphroaig 10 ans UK
Bruichladdich
Talisker 10 ans UK
Lagavulin 16 ans UK
Oban 14 ans UK
Feu de Saint Jean pur malt
Feu de Saint Jean « Le Champ des possibles »

8,50€
8,50€
8,50€
8,50€
8,50€
8,50€
15,00€
9,50€
8,50€
9,00€

Blended Malt

Jack Daniel's N°7 US
Jameson IRL

8,00€
8,00€

Bourbon / Rye Whisky

Woodford Reserve US	8,50€
Woodford Rye US	9,00€

Blended Whisky

Red Label UK	7,50€
Togouchi Premium JP	9,00€

Gamme Michel Couvreur FR

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

Menu Ciné Resto « Soir » 24,90 €

Plat du moment + crème brûlée à la fleur d'oranger + 1 place de ciné