

AMELIACANTA

— proposition du jour —

Les produits du jour (sur ardoise) sont proposés le midi du lundi au vendredi hors jours fériés
Today's special (on slate) available only for lunch, monday thru Friday and not on bank holidays

Entrée / *Today's starter* : 8.00

*

Plat / *Today's course* : 12.00

*

Dessert / *Today's dessert* : 7.00

*

Entrée- Plat, 1 Café : 19.50

Today's starter, Today's Course, coffee

*

Plat-Dessert, 1 Café : 19.50

Today's Course, Today's dessert, coffee

*

Entrée-Plat-Dessert : 22.00

Today's starter, today's course, Today's dessert

— plats végétaliens —

Consulter la carte du menu à 32 (mention en vert)

Check menu at 32 (mentioned in green)

— menu enfant 12.50 —

Jusqu'à 10 ans / *Until 10 years*

Filet de poulet pané, légumes ou frites (1,3)
fillet of chicken in bread crumb, french fries or vegetables

*

2 boules de glace vanille ou fraise ou chocolat (1,3,6)
Ice cream vanilla or strawberry or chocolate

Liste des allergènes/Allergens list

- 1: Gluten/ gluten; 2: Crustacés/ shellfish; 3: Oeuf/ egg; 4: Poisson/ fish
5: Cacahuètes/peanut; 6: Lait/ lactose; 7: Fruits à coque/ nuts; 8: Céleri/celery
9: Moutard/ mustard; 10: Sésame; 11: Sulfite sulphite; 12 : Graine/seed
13 : Fruits secs / dried fruit; 14 : Soja / soya

AMELIACANTA

— les salades —

Toscane Tomates, Mozzarella di buffala, basilic (de juin à sept.).....	15.00
<i>Tomato, basil and Mozzarella cheese, (from june to sept.) (6,11)</i>	
Potagère Salade, concombre, carotte, chou chinois, oignon, radis, tomate cerise, mix de graines (d'avril à oct.).....	13.50
<i>Green salad, cucumber, carrot, chinese cabbage, onion, tomato, radish, mix seeds (from april to oct.) (11,12)</i>	
Caprese Salade, chèvres chauds sur toasts, pomme, noix, vinaigrette au miel.....	15.50
<i>Green salad, hot goat cheese on toast, apple, walnut, honey dressing (1,6,7,11,13)</i>	
César Salade, tomate, poulet pané, œuf dur, croûtons, Parmesan, sauce César.....	16.50
<i>Green salad, tomato, chicken in bread crumb, egg, croutons, Parmesan cheese and white sauce (1,3,6,9,11)</i>	
Atlantique Salade, tataki de saumon, croûtons, tomate cerise, radis, pickles d'oignon rouge.....	16.50
<i>Green salad, salmon tataki, croutons, tomato, radish, red onion pickle (1,4,6,11)</i>	
Sud-Ouest Salade, magret de canard fumé, gésier confit, tomate confite, pignon, toast, foie gras.....	18.50
<i>Green salad, smoked duck fillet, duck gizzard, dry tomato, pine kernel, toast, foie gras (1,11,12)</i>	

— les galettes —

Vénus Fromage, jambon et œuf. Cheese, ham and egg (1,3,6,11).....	11.50
Jupiter Fromage, jambon, champignons en persillade, crème. Cheese, ham, mushroom, cream, parsley (1,6,11).....	12.50
Uranus Fromage, jambon, Mozzarella, tomate, pesto, Cheese, ham, Mozzarella, tomato, pesto (1,6,11).....	13.50
Pluton Fromage, fromage de chèvre, miel, noix, ciboulette. Cheese, goat cheese, honey, walnuts, chive (1,6,7,11).....	13.50

— les omelettes —

Au fromage et au jambon Cheese and ham (3,6,11).....	12.00
Au jambon, fromage et champignons Cheese, ham and mushroom (3,6,11).....	13.50
À la Truffonade Mashed mushroom and white truffel (3,11).....	13.50

— à partager —

Pesto rosso, toast Végétarien (1).....	7.00
Rillettes de canard ou Grillons de canard	8.00
<i>ou Terrine de campagne Duck rillettes or duck grillons or country terrine (3)</i>	
Bouquet de crevettes, Aioli Bouquet of shrimps, Aioli (3,8,11).....	12.00
Burrata 200 g (selon saison) (6).....	15.00
Toasts de tartare de boeuf à l'italienne (deux).....	10.00
<i>Toasts with beef tartare italian style(raw meet) (1,3,6,11)</i>	
Saucisson sec 200 g.....	12.00
Assiette mixte, charcuteries et fromages AOC à partager.....	20.50
<i>Saucisson, Jambon fumé, Magret de canard fumé, assortiment de fromages AOC, beurre, cornichons. Cheese and Butcher's assortment (1,6)</i>	
Assiette de frites French fries	6.00
Supplément beurre Sus butter	1.00

Liste des allergènes/Allergens list

- 1: Gluten/ gluten; 2: Crustacés/ shellfish; 3: Oeuf/ egg; 4: Poisson/ fish
5: Cacahuètes/peanut; 6: Lait/ lactose; 7: Fruits à coque/ nuts; 8: Céleri/celery
9: Moutard/ mustard; 10: Sésame; 11: Sulfite sulphite; 12 : Graine/seed
13 : Fruits secs / dried fruit; 14 : Soja / soya

AMELIACANTA

— menu 32.00 —

— entrées —

Salade ou potage du jour (selon la saison).....	13.50
<i>Today's salad or today's soup (depend of the season)</i>	
Tataki de Saumon, pickles d'oignon rouge, radis, mayonnaise.....	15.50
<i>au wasabi, mesclun (3,4,9,10,11,13) Salmon tataki, red onion pickles, horseradish wasabi mayonnaise, green salad</i>	
Vitello tonnato: émincé de veau, crème au thon, câpres, 15.50	
<i>anchois, mesclun (4,6,11) Slices of veal with tuna, caper, anchovy cream, green salad</i>	
Cheese cake végétalien aux légumes de saison, mesclun	13.50
<i>(7,11) Vegan Cheese cake with seasonal vegetables, green salad</i>	
Foie gras mi-cuit aux épices, brioche, chutney de saison.....	18.00
<i>(1) Duck Foie gras and seasonal chutney, bun</i>	

— plats —

Curry végétalien de pois chiches, riz Basmati, cébette.....	15.50
<i>(11,14) Chickpea curry, Basmati rice, spring onion</i>	
Pavé de merlu au curry vert, poêlée de légumes, riz.....	19.50
<i>(2,4,11,14) Fillet of hake, green curry sauce, pan fried vegetables</i>	
Confit de canard, sauce miel abricot, pommes grenaille rôties.....	19.50
<i>au thym et romarin (11,13) Duck confit, honey and apricot sauce, Grenaille potatoes with thyme and rosemary</i>	
Onglet de boeuf, sauce au poivre, frites, salade.....	19.50
<i>(6,11) Beef flank, green pepper sauce, french fries and green salad</i>	
Tartare de bœuf au couteau à l'Italienne : Parmesan, capres, 18.50	
<i>tomate séchée, frites, salade (3,6,11) Raw Beef Tartare Italian style, Parmigiano cheese, capers, dry tomato, french fries and green salad</i>	

— desserts —

Assiette de deux fromages AOC (6) two AOC cheeses plate.....	8.00
Crumble végétalien aux fruits de saison (7) Vegan crumble with seasonal fruits	9.00
Crème brûlée (3,6).....	9.00
Mousse au chocolat, Streusel chocolat noisette.....	9.00
<i>(3,6,7) Chocolate mouss crispy chocolate and nut</i>	
Entremet café, Streusel chocolat noisette	9.00
<i>(3,6,7) Coffee creamy dessert, crispy chocolate and nut</i>	
Macaron fourré ganache Mojito, sorbet citron.....	9.00
<i>(3,6,7,11) Stuffed macaroon with Mojito cream, lemon sherbet</i>	

*Tous nos plats sont fait maison, élaborés à partir de produits bruts, excepté les frites.
All our plates are home made from raw products excepted french fries.*

Liste des allergènes/Allergens list

- 1: Gluten/ gluten; 2: Crustacés/ shellfish; 3: Oeuf/ egg; 4: Poisson/ fish
5: Cacahuètes/peanut; 6: Lait/ lactose; 7: Fruits à coque/ nuts; 8: Céleri/celery
9: Moutard/ mustard; 10: Sésame; 11: Sulfite sulphite; 12 : Graine/seed
13 : Fruits secs / dried fruit; 14 : Soja / soya

AMELIACANTA

— nos spécialités —

non incluses dans le menu à 32€/not included in 32€ menu

— entrées —

Toasts de tartare de boeuf à l'Italienne (trois) (1,3,6,11).....	14.50
<i>Toasts with beef tartare Italian style</i>	
Petit camembert rôti au lard mesclun, (1, 6).....	16.00
toast (10 min. cuisson) <i>Roasted Camembert, bacon, toast and green salad</i>	
Foie gras de canard poêlé au vin de Sauternes	28.50
et sa brioche grillée (1) <i>Pan fried duck liver cutlet with Sauternes wine, toasted bun</i>	

— plats —

Pasta gambas, tapenade de tomate et Scamorza fumée (1,2,3,6).....	22.50
<i>Pasta prawns, pesto rosso, smoked Scamorza</i>	
Magret de canard snacké, sauce abricot, miel,.....	28.50
pommes grenaille rôties au thym (1,11,13)	
<i>Snacked duck breast with apricot and honey sauce, grenaille potatoes with thyme</i>	
Cheese burger de l'Amélia, frites, salade.....	20.50
(1,3,6,11) <i>Cheese Burger, french fries and green salad</i>	
Côtelettes d'agneau grillées, sauce verte menthe citron,.....	26.00
poêlée de légumes (11) <i>Grilled lamb chops, green sauce with lemon and mint, pan fried vegetables</i>	
Tournedos de boeuf au foie gras de canard poêlé, jus court,.....	35.00
pommes grenailles au thym (11) <i>Beef Tournedos with fresh liver duck cutlet, juice, grenailles potatoes with thyme</i>	
Supplément frites	2.50

*Tous nos plats sont fait maison, élaborés à partir de produits bruts, excepté les frites.
All our plates are home made from raw products excepted french fries.*

Liste des allergènes/Allergens list

- 1: Gluten/ gluten; 2: Crustacés/ shellfish; 3: Oeuf/ egg; 4: Poisson/ fish
5: Cacahuètes/peanut; 6: Lait/ lactose; 7: Fruits à coque/ nuts; 8: Céleri/celery
9: Moutard/ mustard; 10: Sésame 11: Sulfite sulphite; 12 : Graine/seed
13 : Fruits secs / dried fruit; 14 : Soja / soya

AMELIACANTA

vins au verre

Demandez notre carte des vins !

rouges

Château Bernon Bécot 2019	12 cl 6.00	75 cl 29.00
Puisseguin Saint-Emilion - Intense, équilibré, généreux / Intense, balance, generous		
Clos Antico "Chaos" 2021	12 cl 7.00	37,5 cl 18.00
Saint-Emilion / Vin de la maison - Fruité, acidulé, gourmand / Fruity, tangy, easy going		
Château Mauvinon 2020	12 cl 9.50	37,5 cl 24.00
Grand Cru Saint-Emilion - Complexe, intense, chaleureux / Complex, intense, generous		
Château Le Chatelet 2019	12 cl 20.00	75 cl 98.00
Grand Cru Classé Saint-Emilion - Charme, densité, fraîcheur / Charm, density, freshness		

rosés

Château d'Haux 2024	12 cl 5.00	75 cl 22.00
Bordeaux rosé - Bonbon, frais, acidulé / Tangy, candy, fresh		
Château La Freynelle 2024	12 cl 5.50	75 cl 24.00
Bordeaux rosé - Aromatique, frais gourmand / Aromatic, fresh, gourmet		
Belle de Rosée 2023	12 cl 6.00	37,5 cl 15.00
Bordeaux rosé - du Château Fontenille - Frais, floral, coing / Fresh, floral, quince		

blancs secs

Château Vrai Caillou 2023	12 cl 5.00	75 cl 22.00
Entre-Deux-Mers bio - Harmonieux, sec, fruité / Harmonious, dry, fruity		
Château la Freynelle 2024	12 cl 5.50	37,5 cl 14.00
Bordeaux Sauvignon - Fruité, frais, exotique / Fruity, fresh, exotic		
Château de Fontenille 2024	12 cl 6.00	37,5 cl 15.00
Entre-Deux-Mers - Fruité, gras, minéral / Fruity, round, mineral		
Château Manoir du Gravoux 2023	12 cl 8.50	75 cl 43.00
Chardonnay VDF - Tendu, fruité, gras / Tense, fruity, round		

blancs doux

Château Chrismar 2022	Bordeaux moelleux 12 cl 6.00	75 cl 28.00
Château Delmond 2022	Sauternes 12 cl 8.00	75 cl 38.00

crémant de Bordeaux

Cuvée Lateyron	Blanc brut Paulian 8 cl 6.00	75 cl 30.00
----------------	-------------------------------------	-------------

champagne

Brut tradition Hubert Ballu	8 cl 8.00	75 cl 60.00
-----------------------------	-----------	-------------

apéritifs et digestifs

Rosé limé (vin rosé, limonade, tranche de citron)	12 cl	6.00
Sangria (selon saison)	12 cl	6.00
Kir (vin blanc ou rouge)	12 cl	6.00
Royal (crémant de Bordeaux)	8 cl	8.00
Lillet de Bordeaux Rouge ou Blanc	8 cl	6.00
Martini Rouge ou Blanc	4 cl	6.00
Ricard, Pastis	2 cl	4.00
Vodka, Tequila, Bailey's, Get 27	4 cl	9.00
Rhum Arrangé	4 cl	9.00
Vieil Armagnac, Cognac	4 cl	9.00
Eau de vie prune et poire	4 cl	9.00
Gin Hendricks	4 cl	10.00
Chartreuse	4 cl	10.00
Chartreuse MOF	4 cl	15.00