

Les eaux

Perrier	33 cl	3.00
Vittel - Schweppes	25 cl	2.20
Eaux Minérales Vittel - Badoit - San Pellegrino	50 cl 3.50 100 cl 5.00	
Sirop à l'eau (fraise, cassis, grenadine, pêche, orange, citron, menthe, anis, orgeat)	25cl	2.00

Les sodas

Diabolo (limonade + sirop de fruit)	25 cl	2.50
Pepsi-Cola - Pepsi Light - Gini- Orangina	25 cl	2.50
Seven Up	25 cl	2.20

Supplément Tranche ou Sirop 0.20

Les cidres

Doux	1/4 bouteille 25 cl	2.50
Doux ou brut	bouteille 1l	7.00

Les bières

Bière blonde Pression Heineken	12,5 cl 2.00 25 cl 3.00	
	1/2 litre 5.50 litre 10.00	
Bière blonde Pression Leffe	12,5 cl 2.50 25 cl 3.50	
	1/2 litre 6.00 litre 11.00	
Bières bouteille 1664 (Kronenbourg)	25 cl	3.50
Bière sans alcool	25 cl	3.50
Pelfort brune	25 cl	4.00
Adelscott (bière au Whisky)	25 cl	5.50
Despérados (bière à la Téquila)	25 cl	5.50

Les jus de fruits

Jus de fruits (orange, pamplemousse, abricot, ananas, pomme, tomate, raisin)	20 cl	3.00
Fruits pressés (orange ou citron ou pamplemousse)	6 cl	3.50

Les Cocktails de fruits

Moineau (orange, pamplemousse pressés, sirop de fraise)	25 cl	6.00
Perdrix (limonade, sirop de fraise, sorbet framboise)	25 cl	4.50
Bécasse (citron pressé, limonade, sorbet citron)	25 cl	6.00
Fauvette (Perrier, pamplemousse pressé)	25 cl	5.50
Étourneau (orange pressée, pamplemousse pressé, sorbet mangue)	25 cl	7.00
Milk Shake (vanille, fraise, chocolat, banane, noix de coco, café)	25 cl	5.50

Supplément Tranche ou Sirop 0.20

Les crêpes & gaufres

Sucre	3.00
Confiture	3.50
Jus de citron ou orange	3.50
Chocolat	3.50
Crème de marron	3.50
Miel	3.50
Sirop d'érable	3.50
Flambée	3.50
Luciole (caramel et amandes)	4.00
Abeille (miel et noix)	4.00
Potiock (chocolat et glace vanille)	4.50
Libellule (pommes caramélisées)	5.50
Oiseau lyre (banane, chocolat chaud et noix de coco)	5.50
Phœnix (crème de marron, glace vanille, chantilly, amandes grillées)	6.00
Suzette (orange, jus d'orange, griottes, Grand Marnier)	6.00
Ourson (banane, chocolat chaud, glace vanille, noix de coco, amandes grillées, chantilly)	6.50
Cigogne (pommes caramélisées, glace vanille, amandes grillées, chantilly)	6.50
Alouette (poire, chocolat chaud, glace vanille, chantilly, amandes grillées) selon saison	6.50
Gaufres	Sucre 3.50 Chocolat 4.00 Chantilly 5.50

Les glaces

Mouette (sorbets citron, mangue, ananas, tranches d'oranges, amandes grillées)	6.50
Dame Blanche (glace vanille, chocolat chaud, amandes grillées, chantilly)	7.00
Café Liegeois (glace café et vanille, sauce café, amandes grillées, chantilly)	7.00
Chocolat Liegeois (glace chocolat et vanille, chocolat chaud, amandes grillées, chantilly)	7.00
Perroquet (sorbets mangue, framboise, ananas, salade de fruits frais, amandes grillées)	6.50
Gazelle (glace vanille, crème de marrons, meringues, chantilly)	7.00
Pêche melba (glace vanille, sorbet pêche, oreillon de pêche, chantilly, amandes grillées) selon saison	7.50
Poire belle Hélène (glace vanille, chocolat chaud, poire, chantilly, amandes grillées) selon saison	7.50
Banana Split (glace vanille, chocolat chaud, fraise, banane, sauce chocolat, amandes grillées, chantilly)	7.50
Hibou (glace café, sauce café, chantilly, amandes grillées, meringues)	7.00
Geai (glace chocolat, chocolat chaud, noix de coco, chantilly, amandes grillées, macarons)	7.50
Hirondelle (glace café, Cognac, Macaron de Saint-Emilion)	7.00
Mésange (sorbet citron, Vodka, Macaron de Saint-Emilion)	7.00
Colibri (glace menthe, glace chocolat, chocolat chaud, Get 27)	7.00
Coccinelle (sorbets citron, framboise, cassis, crème de cassis, chantilly, amandes grillées)	7.50
Supplément chantilly	2.00
La boule	2.00
Cornet simple	2.50
Cornet double	3.50

Parfums : vanille, chocolat, café, fraise, rhum-raisin, noix de coco, menthe, chocolat, sorbet citron, ananas, mangue, framboise, cassis.

Nos pâtisseries maison

AMELIA CANTA

BAR • BRASSERIE • CREPERIE

Nous acceptons les cartes bleues à partir de 16,00 euros - Prix Nets
We accept payment card over 16,00 euros - Net prices

La législation des Tickets-restaurant, chèques-déjeuners, chèques de table ne nous autorise pas à rendre la monnaie ni à accepter plus de 2 chèques par personne détenant le chèque.

Les Cafés

Expresso crema d'oro	Nature 1.70	Aromatisé* 2.20
Noisette	expresso, nuage de lait Nature 2.20	Aromatisé* 2.50
Mini viennois	expresso, crème chantilly Nature 3.00	Aromatisé* 3.50
Grand café	double expresso Nature 3.00	Aromatisé* 3.50
Café viennois	double expresso, crème chantilly Nature 4.00	Aromatisé* 4.50
Moka	expresso, chocolat chaud, mousse de lait	5.00
Capuccino	double expresso, mousse de lait Nature 3.50	Aromatisé* 4.00
Grand crème	café allongé, lait chaud Nature 3.00	Aromatisé* 3.50
Irish coffee	café allongé, whisky, sucre de canne, chantilly	7.00

*(noisette, vanille, amaretto)

Assiette gourmande	Madeleine, macaron, tuile aux amandes	2.50
--------------------	---------------------------------------	------

Les Thés

Earl grey, pêche, fruits rouges, vanille, menthe	2.50
Infusion	menthe, verveine, tilleul 2.20

Thés sachets cristal Dammann frères

Thés verts	Gunpowder (menthe), jasmin, mélange oriental	3.00
Thés noirs	Breakfast, Earl grey, Darjelling	3.00
Thés Aromatisés	Vanille, jardin bleu (rhubarbe), pomme d'amour	3.00

Supplément lait, tranche de citron : 0, 20 euros Supplément sirop : 0,50 euros

Les Chocolats

Chocolat	Nature 3.00	Aromatisé* 3.50
Chocolat viennois	chocolat, crème chantilly Nature 4.00	Aromatisé* 4.50

*(noisette, vanille, amaretto)

Le petit déjeuner

Petit Déjeuner	6.00
----------------	------

Grand café ou chocolat ou thé, pain frais, beurre, confiture ou croissant ou crêpe sucre, chocolat ou confiture, jus d'orange.

Croissant	1.50
Pain beurre confiture	2.50

Les Cafés glacés

Café glacé	café allongé frappé, sucre de canne	12 cl	4.00
Café glacé aromatisé	café allongé frappé, arôme au choix	*12 cl	4.50
Frappelatté	café allongé frappé, lait, sucre de canne	12 cl	4.50
Frappelatté aromatisé	arôme au choix*	12 cl	5.00
Kawa mint	café allongé frappé, lait et menthe blanche	12 cl	5.00

*(noisette, vanille, amaretto)

Les Thés et chocolats glacés

Thé glacé parfumé à la pêche	12 cl	3.50	
Thé glacé parfumé à la pêche	+ sorbet mangue ou citron 12 cl	4.50	
Chococo	chocolat frappé à la noix de coco	12 cl	4.50
Choconoisette	chocolat frappé, sirop de noisette	12 cl	4.00
Moka glacé	expresso, chocolat frappé, mousse de lait	12 cl	4.50
Moka glacé aromatisé		12 cl	5.00

expresso arôme au choix (noisette, vanille, amaretto), chocolat frappé, mousse de lait

La législation des Tickets-restaurant, chèques-déjeuners, chèques de table ne nous autorise pas à rendre la monnaie ni à accepter plus de 2 chèques par personne détenant le chèque.

Les soupes

Soupe à l'oignon	Onion soup	7.00
Soupe de légumes	Vegetable soup	7.00
Soupe de poissons	Fish soup (cheese, spicy provençal sauce)	8.00

(Toutes nos soupes sont servies avec croûtons et fromage / All our soups are served with croûton and cheese)

Les omelettes

Fromage ou au jambon	Cheese or ham	7.00
Champignons	Mushrooms	7.00
Fromage et au jambon	Cheese and ham	8.00
Fromage, jambon et champignons	Cheese, ham and mushrooms	8.00

Les viandes

Pièce du boucher	grillé à l'échalote, frites et salade	15.50
------------------	---------------------------------------	-------

(grilled piece of beef with shallot, french fries & salad)

Entrecôte grillée	à l'échalote, frites & salade (grilled ribsteack with shallot, french fries & salad)	20.50
Saucisse de toulouse	crème de moutarde, frites	13.50

(grilled Toulouse sausage, mustard cream and french fries)

Les galettes

Venus	A l'œuf, au jambon et au fromage (with egg, ham and cheese)	7.50
Mars	A l'œuf, au fromage à la tomate fraîche et au jambon (with egg, cheese, fresh tomatoes and ham)	8.00
Jupiter	Aux champignons à la crème, au fromage et au jambon (with mushrooms in cream, cheese and ham)	8.50

Saturne	Au jambon de Pays, pomme de terre, fromage, thym (with egg, Bayonne ham, potatoes, cheese and thym)	9.00
---------	---	------

Uranus	A l'œuf, au poulet, à la tomate fraîche, au fromage et au basilic (with egg, chicken, fresh tomatoe, cheese and basil)	9.00
--------	--	------

Neptune	Au saumon fumé, à la crème, aux asperges et au fromage (with smoked salmon, cream, asparagus and cheese)	9.00
---------	--	------

Les salades

Verte	Green 4.00	Tomates	tomatoes 5.00	Mixte	Green & Tomatoes	6.00
Toscane	(selon saison) Tomates, Mozarella et basilic (tomatoes, Mozarella, basil)	8.00				
Paysanne	Salade, emmental, noix, saucisse, chou, carotte (salad, cheese, walnut, sausage, cabbage, carrot)	9.00				

Niçoise	Salade, tomate, haricots verts, thon, pommes de terre, œuf dur, olives noires, anchois (salad, tomatoes, french beans, potatoes, hard boiled egg, tuna, olives, anchovies)	12.00
---------	--	-------

Prima Vera	Salade frisée, pignons, croûtons, lardons, œuf poché (salad, poached egg, pine kernel, croutons, bacon)	11.00
------------	---	-------

Caprese	Salade, chèvre chaud, jambon de pays, noix, toast (mixed salad, hot goat's milk cheese with country ham, walnut, toast)	12.00
---------	---	-------

Landaise	Salade, jambon de canard fumé, pignons, gésiers confits (salad, duck ham, gizzards cooked in their own fat, pine kernel)	13.00
----------	--	-------

Savoyarde	Salade, filet de poulet, œuf dur, Comté, oignons frits (salad, chicken, boiled egg, Comté, fried onions)	12.00
-----------	--	-------

Atlantique	(selon saison) Salade, saumon fumé, œuf poché, toast (salad, smoked salmon, poached egg, toast)	12.00
------------	---	-------

Baltique	Salade, poissons fumés, pommes de terre à l'échalote (salad, smoked fishes, potatoes with shallot)	12.00
----------	--	-------

Les étampes

Bacchus	Assortiment de charcuteries (Rosette, jambon de pays, jambon de canard, terrine, andouillette, boudin noir), toast, noix, beurre et cornichons (butcher's assortment, butter, gherkins, toasts)	13.00
---------	---	-------

Europe	Assortiment de Fromages AOC (Camembert, Comté, Reblochon, Munster, Maroilles, chèvre frais) toasts, noix, raisins, beurre (cheese assortment, toasts, walnut, butter, grape)	13.00
--------	--	-------

Cupidon	Terrine de foie gras de canard mi-cuit aux pommes caramélisées, jambon de canard, toasts (Home made duck foie gras terrine with caramelised apples, duck ham, toasts)	16.50
---------	---	-------

Supplément beurre : 0,20

Nous acceptons les cartes bleues à partir de 16,00 euros - Prix Nets
We accept payment card over 16,00 euros- Net prices

Les vins rouges

Château la Tour de Ségur 2004	12 cl 4.50	37,5 cl 12.00	75 cl 22.00
-------------------------------	------------	---------------	-------------

Lussac-Saint-Emilion Frais, fruité, léger

YssY 2007	12 cl 5.00	75 cl 20.00
-----------	------------	-------------

Saint-Emilion Floral, frais, gouleyant, cerise

Clos l'Abba 2005	12 cl 6.00	37,5 cl 19.00	75 cl 36.00
------------------	------------	---------------	-------------

Grand Cru Saint-Emilion Puissant, structuré, réglisse, fruits noirs

Château Quercy 2004	12 cl 7.00	37,5 cl 21.00	75 cl 40.00
---------------------	------------	---------------	-------------

Grand Cru Saint-Emilion Soyeux, racé, épicé, minéral

Ces quatre vins sont issus de nos vignobles familiaux. Visites à 10 mn d'ici.

Les vins rosés

Château la Freynelle 200..	Bordeaux rosé 12 cl 3.50	37,5 cl 9.00	75 cl 17.00
Château Haut-Vignereau 2009	Bordeaux clairet 12 cl 3.00	50 cl 8.00	pichet 1 l 15.00

Les vins blancs secs

Château la Freynelle 200..	Bordeaux Sauvignon 12 cl 3.50	37,5 cl 9.00	75 cl 17.00
Château de Fontenille 2009	Entre-Deux-Mers 12 cl 4.00	37,5 cl 10.00	75 cl 19.00

Le vin blanc liquoreux

Château Delmond 2006	Sauternes 12 cl 5.00	75 cl 26.00
----------------------	----------------------	-------------

Le Crémant de Bordeaux

Cuvée Lateyron	Blanc brut Paulian 8 cl 5.50	75 cl 20.00
----------------	------------------------------	-------------

Le Champagne

Brut tradition Hubert Ballu	8 cl 5.00	75 cl 36.00
-----------------------------	-----------	-------------

Pour plus de choix, demandez notre carte des vins.

Les apéritifs et digestifs

Kir (vin blanc ou rouge)	12 cl	3.50
--------------------------	-------	------

Royal	8 cl	5.50
-------	------	------

Sangria (selon saison)	12 cl	3.50
------------------------	-------	------

Cocktail Amélia (Champagne, Cognac, Fruit)	18 cl	5.50
--	-------	------

Coupe Champagne	8 cl	5.00
-----------------	------	------

Porto - Pineau «Mas Amiel»	Rouge ou Blanc 8 cl	3.50
----------------------------	---------------------	------

Lillet de Bordeaux	Rouge ou Blanc 8 cl	4.00
--------------------	---------------------	------

Martini	Rouge ou Blanc 4 cl	3.50
---------	---------------------	------

Ricard - Pastis - Berger	2 cl	3.50
--------------------------	------	------

Gin - Vodka - Tequila - Bailey's - Manzana	4 cl	6.00
--	------	------

Rhum Blanc - Rhum Arrangé (fruits selon saison)	4 cl	5.00
---	------	------

Eaux de Vie	4 cl	7.00
-------------	------	------

Vieil Armagnac - Cognac - Calvados - Cointreau - Get 27	4 cl	7.00
---	------	------

Découvrez les fameux Cognacs de chez Gourmet XO millésimés !

“Âge des fruits”	42° entre 8 et 10 ans d'âge	4 cl	9.00
------------------	-----------------------------	------	------

“Âge des fleurs”	42° 13 ans d'âge	4 cl	10.00
------------------	------------------	------	-------

“Âge des épices”	43° 20 ans d'âge	4 cl	13.00
------------------	------------------	------	-------

Les whiskys

Jack Daniel's	4 cl	7.00
---------------	------	------

Glen Grant	4 cl	6.50
------------	------	------

Glenlivet	4 cl	7.00
-----------	------	------

Talisker	4 cl	8.00
----------	------	------

Supplément en accompagnement : Tonic, Cola, Jus de fruits : 2.00