

AMELIA CANTA

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 du jour / *Today's starter* : 8.00

*

Plat du jour / *Today's special* : 12.00

*

Dessert du jour / *Today's dessert* : 7.00

*

1 Entrée du jour, 1 Plat du jour, 1 Café : 19.50

Today's starter, Today's Course, coffee

*

1 Plat du jour, 1 Dessert du jour, 1 Café : 19.50

Today's Course, Today's dessert, coffee

*

1 Entrée jour, 1 plat du jour, 1 dessert du jour : 22.00

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

menu végétarien 26.00

Sans lactose ni gluten / *Lactose & gluten free*

Salade, carotte, concombre, chou, champignon, pomme, mendiant, sauce Thai
green salad, carrot, cucumber, cabbage, mushroom, apple, Thai dressing

*

Crumble aux légumes confits, jus de pesto, mesclun
Crumble of candied vegetables with spices, salad, pesto juice

ou/or

Omelette à la truffonade / *Mashed mushroom and white truffle*

*

Poire pochée au sirop de vanille, noisettes caramélisées
Poached pear in vanilla syrup, caramelized nuts

ou/or

Sorbets 2 boules au choix, coulis de fruits rouges, macaron
(citron, mangue, cassis, framboise)

Sherbet (lemon or mango or raspberry or blackcurrant) macaroon, red fruits coulis

menu enfant 10.50

Jusqu'à 10 ans / *Until 10 years*

Saucisse de campagne, frites / *Country sausage, french fries*

*

2 boules de glace vanille ou fraise ou chocolat
Ice cream vanilla or strawberry or chocolate

AMELIA CANTA

— les salades —

Salade verte <i>green salad</i>	7.00
Toscane <i>Tomates, mozzarella di buffala, basilic (selon saison)/Tomato, basil and Mozzarella cheese, (depend on season)</i> .	13.50
Potagère <i>Salade, concombre, carotte, chou, pomme, champignon, mendiant, sauce Thai</i>	12.50
<i>Green salad, cucumber, carrot, cabbage, apple, mushroom, nut, Thai dressing</i>	
Caprese <i>Salade, chèvres chauds sur toasts, pomme, noix, vinaigrette au miel / Green salad, hot goat cheese on toast, apple, walnut, honey dressing</i> ..	13.50
César <i>Salade, tomate, blanc de poulet, croutons, Parmesan, sauce César / Green salad, tomato, chicken fillet, croutons, Parmesan cheese and white sauce</i> ..	15.00
Atlantique <i>Salade, pamplemousse, saumon gravlax, avocat, concombre, vinaigrette Thai / Green salad, grapefruit, gravlax salmon, avocado, cucumber, Thai dressing</i> ..	15.50
Landaise <i>Salade, magret de canard fumé, gésier confit, tomate, pignon, foie gras / Green salad, smoked duck fillet, gizzard cooked in their own fat, tomato, pine kernel, foie gras</i>	18.00

— les galettes —

Vénus <i>à l'Emmental, jambon et œuf Cheese, ham and egg</i>	11.50
Jupiter <i>à l'Emmental, jambon, champignons, crème Cheese, ham, mushroom, cream</i>	12.50
Uranus <i>à l'Emmental, jambon, Mozzarella, tomate, pesto (selon saison). Cheese, ham, Mozzarella, tomato, basil (depend on the season)</i>	13.50
Pluton <i>à l'Emmental, fromage de chèvre, tomate confite, pignons, ciboulette. Cheese, goat cheese, dry tomato, pinekernel, chive</i> ..	13.50

— les omelettes —

Au fromage et au jambon <i>Cheese and ham</i>	12.00
Au jambon, fromage et champignons <i>Cheese, ham and mushroom</i>	13,50
À la Truffonade <i>Mashed mushroom and white truffel</i>	13.50

— à partager —

Assiette mixte, charcuteries et fromages AOC	20.50
<i>Chorizo, Jambon de Pays, Magret de canard fumé, assortiment de fromages AOC., beurre, cornichons</i> <i>Cheese and Butcher's assortment Chorizo</i>	
T A P A S à l'unité (Végétarien).....	5.00
<i>Tapenade ou Artichaut ou Tomate ou Aubergine confits ou Mousse de chèvre jus de betterave acidulé</i> <i>Tapenade or candied artichoke or eggplant or tomato or goat cheese mouss with beetroot juice</i>	
T A P A S à l'unité (des Fermiers gastronomes).....	7.00
<i>Rillettes de canard ou Grillons de canard ou Terrine de campagne. Duck rillettes ou duck grillons or country terrine</i>	
Assiette de frites.....	6.00
Supplément beurre / sus butter	0.50

AMELIA CANTA

— menu 32.00 —

— entrées —

- Saumon Gravlax, condiment au citron, mesclun, brioche 15.00
Gravlax salmon, lemon cream, green salad, bun
- Mousse de chèvre frais, jus de betterave acidulé, petits croûtons.. 11.50
Fresh goat cheese mouss with beetroot coulis and croûtons
- Crumble aux légumes confits épicés, jus de pesto, mesclun..... 12.00
Crumble of candied vegetables with spices, green salad, pesto juice
- Foie gras mi-cuit aux épices, pain toasté aux fruits secs, chutney de saison 17.00
Homemade duck Foie gras and today's chutney, toasted bread with dry fruits

— plats —

- Pavé de saumon rôti, sauce espagnole, poêlée de légumes..... 16.00
Roasted salmon with Spanish sauce, sautéed vegetables and cereals cake
- Confit de canard, sauce à l'orange, pommes grenailles persillées 18.00
Duck confit, orange sauce and grenaille potatoes with parsley
- Bavette, crème au Gorgonzola, frites, salade..... 16.50
Beef flank, Gorgonzola sauce, french fries and green salad
- Tartare de bœuf charolais, frites, salade..... 18.50
Raw Beef Tartare (charolais), french fries and green salad

— desserts —

- Assiette de 2 fromages AOC 2 AOC cheeses plate 8.00
- Poire pochée au sirop de vanille, noisettes caramélisées 8.00
Poached pear in vanilla syrup, caramelized nuts
- Macaron maison, ganache chocolat praline, glace vanille 8.00
Stuffed Macaron with chocolate and praline cream, vanilla ice cream
- Cheese cake au citron et baies de Baka, coulis citron vert 8.00
Lemon cheese cake, baka berries, lime coulis

— nos spécialités —

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

— entrées —

- Petit camembert rôti au lard, mesclun, toast (10 min. de cuisson)..... 15.50
Roasted camembert, ventrèche, parsley, toast and green salad
- Brochette de gambas, poêlée de quinoa..... 18.50
Prawns choix, quinoa and fried vegetables (depend on season)
- Noix de Saint-Jacques poêlées, crème de truffonade..... 20.50
Fried scallops truffle and black curry cream, pasta
- Foie gras de canard poêlé au vin de Sauternes et sa brioche grillée..... 28.00
Sautéed fresh duck liver cutlet with Sauternes wine, toasted bun

— plats —

- Parmentier de canard confit, mesclun 18.50
Home made mashed potatoes and mashed duck confit, green salad
- Magret de canard entier au miel et aux épices, 28.50
Roast duck breast with honey and spices, grenaille potatoes with parsley
- Cheese burger maison, (viande française), frites, salade 20.50
Amélia cheese Burger, french fries and salad
- Entrecôte de Boeuf (350g), beurre fumé au poivre et au vin rouge, 32.00
Beef steak (350g) smoked butter with pepper and red wine, potatoes with parsley
- 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.*

AMELIA CANTA

Demandez notre carte des vins !

vins au verre

vins rouges

Réserve du Pré carré 2018.....	12 cl	5.0037,5 cl	12.00 75 cl	21.00
du château les Conseillans Côtes de Bordeaux - Fruité, gouléyant, festif/ Fruity, smooth, festive						
Clos Antico "Paradoxe" 2019.....	12 cl	6.00		75 cl	26.00
Saint-Emilion - Fruité, acidulé, gourmand / Fruity, tangy, easy going						
Château Mauvinon 2019.....	12 cl	8.0037,5 cl	24.00 75 cl	48.00
Grand Cru Saint-Emilion - Complexe, intense, chaleureux/ Complex, intense, generous						
Château Le Chatelet 2019.....	12 cl	20.00		75 cl	100.00
Grand Cru Classé Saint-Emilion - Charme, densité, fraîcheur / Charm, density, freshness						

vins rosés

Château Milord.....	12 cl	4.00	... Pichet 50cl	12.00	..Pichet 1l	20.00
Bordeaux rosé - Bonbon, frais, acidulé/ Tangy, candy, fresh						
Belle de Rosée 2022.....	12 cl	6.0037.5cl	12.00 75cl	22.00
du Château Fontenille, Bordeaux rosé - Frais, floral, coing/ Fresh, floral, quince						

vins blancs secs

Château la Freynelle 2022.....	12 cl	5.00 37,5 cl	11.0075 cl	20.00
Bordeaux Sauvignon - Fruité, frais, exotique/ Fruity, fresh, exotic						
Château de Fontenille 2022.....	12 cl	6.0037,5 cl	12.0075 cl	22.00
Entre-Deux-Mers - Fruité, gras, minéral/ Fruity, round, mineral						

vin blanc liquoreux

Château Delmond 2018 Sauternes	12 cl	7.00		75 cl	35.00
---	-------	------	-------	--	-------	-------

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
Coessens (Blanc de noirs).....				75 cl	75.00

nos apéritifs maison

Rosé limé (vin rosé, limonade, tranche de citron).....	12 cl	6.00				
Sangria (selon saison).....	12 cl	5.00				
Spritz au Crémant de Bordeaux.....	12 cl	8.00				
Mojito (selon saison).....	12 cl	10.00				