

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 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 —

Salade, carotte, concombre, chou chinois, tomate cerise, oignon rouge,
radis, mendiant (7,11) *(d'avril à octobre/from april until october)*
Green salad, cucumber, carrot, chinese cabbage, tomato, red onion, radish, mixed nuts

ou/or

Soupe de Légumes

(de novembre à mars / from november to march)

*

Compotée de légumes de saison, papadum, Scamorza fumée (6,7,13)
Compote of seasonal vegetables, papad, smoked Scamorza

ou/or

Omelette à la truffonade / *Mashed mushroom and white truffle* (3)

*

Pudding de lin aux pommes caramélisées
Flax pudding with caramelized apples

ou/or

Sorbets 2 boules au choix, coulis de fruits rouges, macaron
(citron, mangue, cassis, framboise) (3,11)

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

— menu enfant 12.50 —

Jusqu'à 10 ans / *Until 10 years*

Filet de poulet pané maison, 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: Moutarde/ mustard; 10: Sésame; 11: Sulfite/ sulphite;
12: Graine/ seed; 13 Fruits secs / dried fruit

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, blanc de poulet, œuf dur, croûtons, Parmesan, sauce César.....	16.50
<i>Green salad, tomato, chicken fillet, egg, croutons, Parmesan cheese and white sauce (1,3,6,9,11)</i>	
Atlantique saumon mariné à l'aneth et citrons, croûtons, tomate cerise, radis, pickles d'oignon rouge.....	16.50
<i>Green salad, grapefruit, marinated salmon with lemon, croutons, tomato, radish, red onion pickle (1,4,6,11)</i>	
Landaise 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 —

Tapas

Pesto rosso, toast Végétarien (1).....	7.00
Rillettes de canard ou Grillons de canard.....	7.00
<i>ou Terrine de campagne Duck rillettes or duck grillons or country terrine (3)</i>	
Bouquet de crevettes, Aioli maison Bouquet of shrimps, homemade Aioli (3,8,11).....	10.00
Toasts de tartare de boeuf (2) Toast and beef tartare (raw meat) (1,3,6,11).....	10.00
Saucisson sec 200g.....	12.00
Assiette mixte, charcuteries et fromages AOC à partager.....	20.50
<i>Saucisson, Jambon fumé Forêt noire, Magret de canard fumé, assortiment de fromages AOC, beurre, cornichons</i>	
<i>Cheese and Butcher's assortment (1,6)</i>	
Assiette de frites.....	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: Moutarde/ mustard; 10: Sésame; 11: Sulfite/ sulphite;
12: Graine/ seed; 13 Fruits secs / dried fruit

AMELIACANTA

— menu 32.00 —

— entrées —

- Saumon mariné à l'aneth et citron confit, 15.50
pickles d'oignon rouge, radis, crème raifort, mesclun
(4,6,11) Marinated salmon with lemon and dill, red onion pickles, horseradish cream, green salad
- Vitello tonnato : carpaccio de veau, crème au thon, câpres, 15.50
anchois, mesclun *(4,6,11) Veal carpaccio with tuna, capers, anchovy cream, green salad*
- Compotée de légumes de saison, Scamorza fumée, papadum..... 13.50
(6,7,13) Compote of seasonal vegetables, smoked Scamorza, papad
- Foie gras mi-cuit aux épices, brioche maison, chutney de saison (1)... 18.00
Homemade duck Foie gras and seasonal chutney, bun

— plats —

- Steak de Thon sauce Provençale, poêlée de légumes (4)..... 22.50
Steak of tuna Provençal sauce, pan fried vegetables
- Confit de canard, sauce miel abricot, pommes grenaille rôties..... 18.50
au thym et romarin *(11,13) Duck confit, honey and apricot sauce, Grenaille potatoes with thyme and rosemary*
- Onglet de boeuf, sauce au poivre, frites, salade (6,11)..... 19.00
Beef flank, green pepper sauce, french fries and green salad
- Tartare de bœuf au couteau à l'Italienne : Parmesan, capres, 18.50
tomate séchée, frites, salade *(3,6,11)*
Raw Beef Tartare Italian style, Parmigiano cheese, capers, dry tomato, french fries and green salad

— desserts —

- Assiette de 2 fromages AOC (6) 2 AOC cheeses plate 8.00
- Pudding de lin aux pommes caramélisées *Flax pudding with caramelized apples* 8.00
- Macaron maison, ganache chocolat blanc, pistache, praline (3,6,7)..... 9.00
Stuffed Macaroon with white chocolate, pistachio, praline cream,
- Parfait glacé à l'eau de vie de fruits et fruits de saison (1,3,6,11)..... 10.00
Iced dessert with Fruits Brandy and seasonal fruits
- Entremet au chocolat, croustillant praline 9.00
et fèves de Tonka *(3,6,7) Black chocolate dessert with praline and Tonka bean*

*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: Moutarde/ mustard; 10: Sésame; 11: Sulfite/ sulphite;
12: Graine/ seed; 13 Fruits secs / dried fruit

AMELIACANTA

— nos spécialités —

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

— entrées —

Réglette de jambon forêt noire, pickles d'oignon rouge, harissa maison (1,11) <i>Toast with Black forest Ham, red onion pickels and home made chili</i>	13.50
Toast de tartare de boeuf à l'Italienne (3) (1,3,6,11) <i>Toast with beef tartare Italian style</i>	14.50
Petit camembert rôti au lard mesclun, (1, 6) <i>Roasted Camembert, bacon, toast and green salad</i>	16.00
toast (10 min. cuisson)	
Foie gras de canard poêlé au vin de Sauternes et sa brioche grillée (1) <i>Pan fried duck liver cutlet with Sauternes wine, toasted bun</i>	28.50

— plats —

Pasta gambas, tapenade de tomate et Scamorza fumée (1,2,3,6) <i>Pasta prawns, pesto rosso, smoked Scamorza</i>	22.50
Magret de canard snacké, sauce abricot, miel, pommes grenaille rôties au thym (1,11, 13) <i>Roast duck breast with black currant, honey and pepper, grenaille potatoes with thyme</i>	28.50
Burger d'effiloché de canard à la Tomme de Savoie, frites, salade (1,3,6,11) <i>Duck Burger-with Tomme cheese, french fries and green salad</i>	20.50
Côtelettes d'agneau grillées, sauce verte menthe citron, poêlée de légumes (11) <i>Grilled lamb chops, green sauce with lemon and mint, pan fried vegetables</i>	26.00
Tournedos de boeuf au foie gras de canard poêlé, jus court, pommes grenailles au thym (11) <i>Beef Tournedos with, fresh liver duck cutlet, juice, grenailles potatoes with thyme</i>	35.00
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: Moutarde/ mustard; 10: Sésame; 11: Sulfite/ sulphite;
12: Graine/ seed; 13 Fruits secs / dried fruit

AMELIACANTA

Demandez notre carte des vins !

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 "Incidence" 2020.....	12 cl 7.00 37,5 cl 18.00 75 cl 34.00
Saint-Emilion - Fruité, acidulé, gourmand / Fruity, tangy, easy going			
Château Mauvinon 2020.....	12 cl 9.50 37,5 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 98.00
Grand Cru Classé Saint-Emilion - Charme, densité, fraîcheur / Charm, density, freshness			

vins rosés

Château d'Haux 2023.....	12 cl 5.00	75cl 22.00
Bordeaux rosé - Bonbon, frais, acidulé/ Tangy, candy, fresh			
Château La Freynelle 2023.....	12 cl 5.50	75cl 24.00
Bordeaux rosé - Aromatique, frais gourmand/ Aromatic, fresh, gourmet			
Belle de Rosée 2023.....	12 cl 6.00 37,5 cl 15.00 75cl 28.00
Bordeaux rosé - du Château Fontenille- Frais, floral, coing/ Fresh, floral, quince			

vins 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 2023.....	12 cl 5.50 37,5 cl 14.00 75 cl 24.00
Bordeaux Sauvignon - Fruité, frais, exotique / Fruity, fresh, exotic			
Château de Fontenille 2023.....	12 cl 6.00 37,5 cl 15.00 75 cl 28.00
Entre-Deux-Mers - Fruité, gras, minéral/ Fruity, round, mineral			

vin blanc liquoreux

Château Delmond 2022 Sauternes	12 cl 8.00	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
----------------------------------	-----------	-------	-------------

apéritifs et digestifs

Rosé limé (vin rosé, limonade, tranche de citron).....	12 cl.....	6.00
Sangria (selon saison).....	12 cl.....	5.00
Kir (vin blanc ou rouge).....	12 cl.....	6.00
Royal (crémant de Bordeaux).....	8 cl.....	7.00
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
Viell 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