

COCKTAILS
18CL

MEZCAL NEGRONI - 15

Casamigos Mezcal , martini rouge,
campari, orange

ROSSINI - 16

Champagne Deutz, purée de fruits
rouges,
crème de framboise

AMALTHEE MULE- 14

Vodka Blevedere infusé à l'anis,
sirop de citron noir, citron vert,
ginger beer

MINT JULEP - 14

Hennessy VS, cassonade,
limonade, menthe fraîche &
angostura

LE JULIEN - 16

Rhum Eminente, Champagne,
menthe fraîche, citron vert,
cassonade

PALOMA - 14

Don Julio blanco, pamplemousse &
fever tree tonic pink

COCKTAIL CLASSIQUE - 14

SANS ALCOOL

ROSE JASMINE- 10

Fruits rouges, sirop de pollen,
ginger beer

SPRITZ 0,0% - 12

French bloom, bitter sans alcool,
perrier, orange

VINS AU VERRE
12CL

BLANCS

Chablis – Domaine Lavantureux - 2022	- 13
Sancerre – La Chézatte» – 2022	- 12
Pouilly fumé «Petit F» – Michel Redde – 2023	- 15
Chardonnay – Cellier du Pic – 2023	-10

ROSÉ

La croix «Le cap» - cru classé AOP Côtes de Provence – 2024	- 11
---	------

ROUGES

Bordeaux – «B» par Maucaillou– 2018	-10
Saint-Emilion grand cru – Pavillon Figeac – 2020	-15
Morgon «Côtes du Py» – Joseph Gaget – 2022	-12
Mercurey «les bois de lallier» – Philippe le Hardi– 2022	-15
Vallée du Rhône – Syrah à papa – Stéphane Montez – 2023	-12

CHAMPAGNES

Deutz brut	-16
Deutz Rosé	-17

DIGESTIFS

Chartreuse	- 12
Verte ou jaune	
Yuzushu	- 15
Edv Framboise	- 12
Edv de Poire	- 12
Acqua di Cedro	- 12
Vieille prune	- 12
Get 27	- 10
Italicus	- 12
Amaretto Disaronno	- 11
Fernet Branca	- 11

BOISSONS CHAUDES

Café expresso	- 3
Double expresso	- 6
Café crème	- 6
Cappuccino	- 6
Thés Dammann	-6
Earl Grey, Jasmin, Thé vert	
Bali, Lapsang Souchong,	
Chaï, Breakfast, Roiboos,	
Ceylan	
Infusions Damman	-6
Verveine, menthe poivrée,	

AMALTHÉE

BOULOGNE

service continu - 7J/7

AMALTHÉE

BOULOGNE



A PARTAGER

TARAMA toast Poujauran	- 12
HOUMOUS citrons confits & toast Poujauran	- 11
CROQUE MONSIEUR truffé, dinde fumée	- 14

ENTRÉES

CARPACCIO DE COURGETTES jaunes & vertes, feta & zaatar	- 14
ARTICHAUTS en salade et que du vert !	- 17
COEUR DE LAITUE avocat, pamplemousse & huile d'olive citron	- 15
BURRATA aubergines grillées & tomates cerises	- 16
GASPACHO tomates, poivrons & concombre	- 14
TARTE FINE AUX TOMATES sainte maure de Touraine frais, miel & basilic	- 18
DAURADE en carpaccio, oeufs de tobiko yuzu, sauce tiradito & condiments	- 18
THON ROUGE en tartare légèrement épicé, écrasé d'avocat	- 19
POEELEE DE SUPIONS chorizo, persil & tomates datterino	- 18
CALAMARS frits, aioli persillée	- 16
PETITS NEMS poulet & basilic thaï	- 17
FOIE GRAS confiture de fruits de saison	- 24

PLATS A PARTAGER

pour 2 personnes

DAURADE ENTIÈRE en croûte de sel, thym & citron	- 42€ / PERS.
CÔTE DE BOEUF 100 % française, sauce béarnaise	- 52€ / PERS.
POULET FERMIER DU LUTEAU nature ou aux morilles	- 26 / 32€ / PERS.

PLATS

RIGATONI tomates & basilic ou Morilles	- 21 / 31
SALADE DE BOEUF THAÏ sucrine, concombre, soja, carotte & cacahuètes	- 26
SALADE NICOISE à la ventrêche de thon	- 27
SAUMON miso & gingembre	- 31
CABILLAUD Tom-Yam	- 32
DAURADE à la plancha, sauce vierge	- 27
CREVETTES à la plancha & condiment ananas	- 26
SOLE MEUNIÈRE au beurre blanc	- 55
TARTARE de boeuf (cru ou aller-retour)	- 25
BOEUF SIMMENTAL le filet au poivre	- 36
LA MILANAISE de "Chez André"	- 29
PAILLARD DE POULET mariné au citron	- 26

Un accompagnement au choix - en supplément 6€

Purée - Frites - Haricots verts - Légumes - Salade verte- Riz basmati - Rigatoni tomates