

COCKTAILS
18CL

MEZCAL NEGRONI - 15

Casamigos Mezcal , martini rouge,
campari, orange

AMARETTO SOUR- 15

Amaretto, citron vert, simple sirop
angostura bitter & blanc d'oeuf

BELLINI OU ROSSINI- 16

Champagne Deutz, purée & crème
de fruit

BASIL SMASH - 14

Gin Tanqueray, citron jaune, simple
sirop & basilic

LE JULIEN - 16

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

SPICY MARGARITA - 14

Don Julio reposado, Cointreau,
piment frais,citron vert & simple
sirop

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
Chorey lès Beaune – Georges Roy & fils – 2023	-15
Vallée du Rhône – Le temps est venu – Stéphane Ogier – 2023	-11

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,	
Chai, 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

SALADE D’ENDIVES poire rouge, roquefort & noix	- 15
POEELE DE CHAMPIGNONS jus de veau & oeuf mollet bio	- 17
COEUR DE LAITUE avocat, pamplemousse & huile d’olive citron	- 15
BURRATA aubergine grillée & tomates cerises	- 16
VELOUTE de potimarron au lait de coco & châtaignes concasées	- 15
DAURADE en carpaccio, oeufs de tobiko yuzu, sauce tiradito & condiments	- 18
THON ROUGE en tartare légèrement épicé, écrasé d’avocat	- 19
SAUMON GRAVLAX moutarde au miel et à l’aneth, comme «Chez Julien» !	- 21
POEELE DE SUPIONS chorizo, persil & tomates datterino	- 18
CALAMARS frits, aïoli persillée	- 16
PETITS NEMS poulet & basilic thaï	- 17
MOULES D’ESPAGNE gratinées	- 14
FOIE GRAS confiture de fruits de saison	- 24

PLATS A PARTAGER

pour 2 personnes

DAURADE ENTIÈRE en croûte de sel, thym & citron	- 42€ / PERS.
EPAULE D’AGNEAU confite au zaatar, carottes fanes	- 42€ / 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
OMELETTE PLATE AUX CEPES que des oeufs bio !	- 32
SAUMON miso & gingembre	- 31
CABILLAUD Tom-Yam	- 32
DAURADE à la plancha, sauce vierge	- 27
TURBOT en filet, sauce morilles, salade de pousse d’épinards	- 38
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"	- 30
ESCALOPE DE VEAU à la crème, le retour !	- 31
FOIE DE VEAU réduction balsamique	-27

Un accompagnement au choix

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