

COCKTAILS

18CL

MEZCAL NEGRONI - 15

Casamigos Mezcal , martini rouge,
campari, orange

TOMATINI- 14

Vodka Belvédère, jus de
tomate,céleri & citron

LA BELLE DAME- 14

Vodka belvédère infusé au jasmin &
à la pêche, Lillet blanc, citron &
prosecco

CITRONNELLE- 14

Gin Tanqueray, chartreuse verte,
combawa, thé vert & tonic

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

PASSIONÈMENT - 10

Thé Vert Bali, sirop de Cardamone,
passion & citron vert

VINS AU VERRE

12CL

BLANCS

Chablis – Domaine Lavantureux - 2022	- 13
Sancerre – La Chézatte» – 2022	- 12
Pouilly fumé «Petit F» – Michel Redde – 2023	- 14
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
Pinot noir «Laforêt» – Joseph Drouhin– 2022	-12
Mercurey «vignes blanches» –Voarick – 2017	-14
Vallée du Rhône – Le temps est venu – Stéphane Ogier – 2023	-11

CHAMPAGNES

Deutz brut	-16
Deutz Rosé	-17

DIGESTIFS

Chartreuse	- 12	Café expresso	- 3
Verte ou jaune		Double expresso	- 6
Yuzushu	- 15	Café crème	- 6
Edv Framboise	- 12	Cappuccino	- 6
Edv de Poire	- 12		
Acqua di Cedro	- 12	Thés Dammann	-6
Vieille prune	- 12	Earl Grey, Jasmin, Thé vert	
Get 27	- 10	Bali, Lapsang Souchong,	
Italicus	- 12	Chai, Breakfast, Roiboos,	
Amaretto Disaronno	- 11	Ceylan	
Fernet Branca	- 11	Infusions Damman	-6
		Verveine, menthe poivrée,	

BOISSONS CHAUDES

AMALTHÉE

BOULOGNE

service continu - 7J/7

AMALTHÉE

BOULOGNE



A PARTAGER

TARAMA toast Poujauran	- 12
PIZZETTA À LA TRUFFE NOIRE uniquement à partager !	-21
CROQUE MONSIEUR truffé, dinde fumée	- 14

ENTRÉES

SALADE D’ENDIVES poire rouge, roquefort & noix	- 15
COEUR DE LAITUE avocat, pamplemousse & huile d’olive citron	- 15
CARPACCIO DE BETTERAVES straciatella & pistaches torréfiées	- 17
POEELE DE CHAMPIGNONS jus de veau & oeuf mollet bio	- 17
SOUPE À L’OIGNON la belle gratinée !	- 15
BAR en tartare, écrasé d’avocat & condiments	- 18
SAINT-JACQUES en carpaccio, citron caviar, sumac & huile d’olive citron	- 19
SAUMON GRAVLAX crème crue & toast	- 19
CHAIR DE TOURTEAU céleri & pomme granny smith	- 21
CALAMARS frits, aïoli persillée	- 16
MOULES D’ESPAGNE gratinées	- 15
OS À MOELLE en gouttière, câpres, mimosa & croûtons	- 14
FOIE GRAS chutney de saison	- 24

PLATS A PARTAGER

pour 2 personnes

DAURADE ENTIÈRE en croûte de sel, thym & citron	- 42€ / PERS.
PALERON DE BOEUF braisé en cocotte, légumes de saison & sauce vin au rouge	- 28€ / PERS.
POULET FERMIER DU LUTEAU nature ou aux morilles	- 26 / 32€ / PERS.

PLATS

RIGATONI tomates & basilic ou Morilles	- 21 / 31
RAVIOLES À LA TRUFFE NOIRE & aux 5 fromages	- 34
SAUMON miso & gingembre	- 31
CABILLAUD Tom-Yam	- 32
BAR à la Grenobloise	- 28
SAINT-JACQUES plancha, beurre blanc & ciboulette, sucrine caramélisée	- 32
SOLE GRILLÉE OU 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
VOL AU VENT ris de veau & hauts de cuisses	- 32
BLANQUETTE DE VEAU «More Majorum»	- 25
RIS DE VEAU croustillants, jus de viande	-38

Un accompagnement au choix

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