

COCKTAILS

MEZCAL NEGRONI - 15

Casamigos Mezcal , martini rouge, campari, orange

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

Negroni, Americano, Old Fashioned, ...

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

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
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



«MAISON CHAPON»

A PARTAGER

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

ENTRÉES

HARICOTS VERTS & CHAMPIGNONS noisettes torréfiées & ricotta salée	- 15
COEUR DE LAITUE avocat, pamplemousse & huile d'olive citron	- 15
ARTICHAUT & TRUFFE en salade, roquette & parmesan	- 19
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, aioli persillée	- 16
CEVICHE de la pêche du jour	- 17
PETITS NEMS poulet & basilic thaï	- 17
BURRATA & aubergine sicilienne	- 16
FOIE GRAS chutney de saison	- 24

PLATS A PARTAGER

pour 2 personnes

DAURADE ENTIÈRE en croûte de sel, thym & citron	- 42€ / PERS.
CÔTE DE BOEUF SIEMMENTAL sauce béarnaise	- 45€ / PERS.
POULET FERMIER DU LUTEAU nature ou aux morilles	- 26 / 32€ / PERS.

PLATS

RIGATONI tomates & basilic ou Morilles	- 21 / 31
SPAGHETTI HOMARD bisque maison & basilic	- 42
SAUMON miso & gingembre	- 31
CABILLAUD Tom-Yam	- 32
LIEU JAUNE en nage, coques & légumes Riviera	- 29
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
JOUE DE BOEUF confite, sauce Bordelaise	- 29
BLANQUETTE DE VEAU «More Majorum»	- 25
VOLAILLE FERMIERE en suprême au vin jaune	- 29

Un accompagnement au choix

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