

COCKTAILS

18CL

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

GIN BASIL SMASH- 14

Gin Tanqueray, basilic, citron jaune
& simple sirop

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

Espresso Martini ,Negroni, Americano, Old
Fashioned, ...

SANS ALCOOL

ROSE JASMINE- 10

Fruits rouges, sirop de pollen,
ginger beer

GIN TONIC 0,0% - 12

Gin Tanqueray 0,0%, Fever tree
tonic, basilic & citron jaune

VINS AU VERRE

12CL

BLANCS

Chablis – Domaine Lavantureux - 2023	- 13
Sancerre – La Chézatte» – 2024	- 12
Pouilly fumé «Petit F» – Michel Redde – 2023	- 14
Chardonnay – Cellier du Pic – 2025	-10
Vin blanc du moment	-NC

ROSÉS

La croix «Le cap» - cru classé AOP Côtes de Provence – 2025	- 11
Minuty Rose & Or - AOP Côtes de Provence – 2025	- 14

ROUGES

Bordeaux – «B» par Maucaillou– 2018	-10
Pinot noir «Laforêt» – Joseph Drouhin– 2022	-12
Mercurey «vignes blanches» –Voarick – 2017	-14
Vallée du Rhône – Le temps est venu – Stéphane Ogier – 2023	-11
Vin rouge du moment	-NC

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



«MAISON CHAPON»

A PARTAGER

TARAMA toast Poujauran	- 12
CECINA DE BOEUF pan con tomate	-21
CROQUE MONSIEUR truffé, dinde fumée	- 14

ENTRÉES

ASPERGES VERTES oeuf parfait BIO, morilles & jus de veau corsé	- 24
COEUR DE LAITUE avocat, pamplemousse & huile d'olive citron	- 15
BURRATA & aubergine sicilienne	- 16
ARTICHAUTS confits,roquette & parmesan	- 17
OEUFS MIMOSA à la Poutargue, oeufs bio évidemment !	- 16
THON en tartare légèrement épicé, écrasé d'avocat & condiments	- 19
DAURADE en carpaccio, sauce tiradito bien relevé !	- 18
SAUMON GRAVLAX crème crue & toast	- 19
VENTRECHE DE THON pommes de terre tièdes & câpres	- 21
CALAMARS frits, aioli persillée	- 16
CREVETTES comme un lobster roll, avocat & salade d'herbes fraîches	- 17
CAVIAR IMPERIAL DE SOLOGNE 20GR blinis & crème d'Isigny	- 68
FOIE GRAS chutney de saison pickles	- 24

PLATS A PARTAGER

pour 2 personnes

PÊCHE DU JOUR -PM bar, daurade, chapon, turbot (en croûte de sel ou juste rôti thym & citron)	
CÔTE DE VEAU -55€ / PERS. petits-pois frais à la française	CÔTE DE BOEUF SIEMMENTAL-45€ / PERS. sauce béarnaise
POULET FERMIER DU LUTEAU -26 / 32€ / PERS. nature ou aux morilles (la semaine sur commande 24h à l'avance)	

PLATS

RIGATONI tomates & basilic ou alla vodka	- 21 / 24
SPAGHETTI HOMARD sauce tomate	- 42
SALADE DE BOEUF THAÏ herbes thaï, sucrine, concombre, carotte, soja & cachuètes	- 26
SAUMON miso & gingembre	- 31
CABILLAUD asperges vertes & beurre blanc	- 36
DAURADE en filet, à la plancha, sauce vierge	- 27
QUENELLES MAISON sauce morilles	- 29
SOLE MEUNIÈRE ou sèche selon les envies !	- 55
TARTARE de boeuf (cru ou aller-retour)	- 25
BOEUF SIMMENTAL le filet au poivre	- 38
LA MILANAISE de "Chez André"	- 30
STEACK À CHEVAL sélectionné par la boucherie André, jus de veau au Porto	- 29
FOIE DE VEAU réduction au Xères	- 27
MAGRET DE CANARD aux épices douces	- 31

Un accompagnement au choix

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