

COCKTAILS

18CL

MEZCAL NEGRONI - 15

Casamigos Mezcal , martini rouge,
campari, orange

BELLINI- 14

Champagne, crème de pêche &
purée de pêche

AMALTHEE MULE- 14

Vodka Ketel One infusé à la
citronnelle, sirop de citron noir,
citron vert & ginger beer

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

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– 2022	-10
Pinot noir «Laforêt» – Joseph Drouhin– 2022	-12
Mercuray «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 Verte ou jaune	- 12
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	- 3,50
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, camomille, tilleul	

AMALTHÉE

BOULOGNE

service continu - 7J/7

AMALTHÉE

BOULOGNE



« MAISON CHAPON »

A PARTAGER

TARAMA toast Poujauran	- 14
HOUMOUS au citron confit	- 11
RILLETES MAISON cornichons & pain toast&	-12
CROQUE MONSIEUR truffé, dinde fumée	- 14

ENTRÉES

SALADE GRECQUE tomate, concombre, pastèque, olives & feta	- 16
COEUR DE LAITUE avocat, pamplemousse & huile d'olive citron	- 15
BELLE MOZZARELLA tomates anciennes & fruits rouges	- 19
ARTICHAUTS confits, roquette & parmesan	- 17
OEUFS MAYONNAISE au caviar impérial de Sologne	- 24
THON en tartare légèrement épicé, écrasé d'avocat & condiments	- 19
DAURADE en carpaccio, sauce tiradito bien relevé !	- 18
SAUMON GRAVLAX crème crue & toast	- 19
CHAIR DE TOURTEAU & ajoblanco	- 21
CALAMARS frits, aïoli persillé	- 16
PETITS NEMS au poulet & basilic thaï	- 17
LA TERRINE D'AMALTHEE maison et c'est du boulot !	- 15

PLATS A PARTAGER

— pour 2 personnes —

PÊCHE DU JOUR selon arrivage : Turbot, Sole, Saint-Pierre, Bar, Daurade, ...	- PM
PIÈCE DU BOUCHER selon arrivage	- PM
POULET DE LA FERME DU LUTEAU nature ou aux morilles	- 27 / 34 pers

PLATS

RIGATONI tomates & basilic	- 21
SPAGHETTI HOMARD sauce tomate	- 42
CLUB SANDWICH saumon fumé	- 26
LA BELLE NICOISE à notre façon	- 27
SALADE DE BOEUF THAÏ herbes thaï, sucrine, concombre, carotte, soja & cachuettes	- 26
SAUMON miso & gingembre	- 31
CABILLAUD tom-yam	- 32
DAURADE en filet, à la plancha, sauce vierge	- 27
QUENELLES MAISON sauce nantua	- 28
SOLE MEUNIÈRE ou sèche selon les envies !	- 58
TARTARE de boeuf (cru ou aller-retour)	- 25
BOEUF SIEMMENTAL le filet au poivre	- 38
LA MILANAISE de "Chez André"	- 30
CARPACCIO DE BOEUF CHAROLAIS huile d'olive, roquette & parmesan	- 26

Un accompagnement au choix

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