

## 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
Torraccia – Corse – 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
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 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

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

## ENTRÉES

<b>SALADE GRECQUE</b> tomate, concombre, pastèque, olives & feta	- 16
<b>COEUR DE LAITUE</b> avocat, pamplemousse & huile d'olive citron	- 15
<b>BELLE MOZZARELLA</b> tomates anciennes & fruits rouges	- 19
<b>HARICOTS VERTS</b> en salade, pêche, ricotta salé & oeuf mollet	- 17
<b>GASAPACHO</b> tomates, concombre, poivrons & basilic	-15
<b>THON</b> en tartare légèrement épicé, écrasé d'avocat & condiments	- 19
<b>DAURADE</b> en carpaccio, sauce tiradito bien relevé !	- 18
<b>SAUMON GRAVLAX</b> crème crue & toast	- 19
<b>CEVICHE</b> gambas, cerises & bergamote	- 21
<b>CALAMARS</b> frits, aïoli persillé	- 16
<b>PETITS NEMS</b> au poulet & basilic thaï	- 17
<b>MELON CHARENTAIS</b> pastrami de boeuf, feta fouetté & pistaches	- 17
<b>LA TERRINE D'AMALTHEE</b> maison et c'est du boulot !	- 15

## PLATS A PARTAGER

— pour 2 personnes —

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

## PLATS

<b>RIGATONI</b> tomates & basilic	- 21
<b>SPAGHETTI HOMARD</b> sauce tomate	- 43
<b>LA BELLE NICOISE</b> à notre façon	- 27
<b>SALADE DE BOEUF THAÏ</b> herbes thaï, sucrine, concombre, carotte, soja & cacahuètes	- 26
<b>PAVE DE BAR</b> cuit vapeur, artichauts, poutargue & tomate confite	- 42
<b>SAUMON</b> miso & gingembre	- 31
<b>CABILLAUD</b> tom-yam	- 32
<b>DAURADE</b> en filet, à la plancha, sauce vierge	- 27
<b>QUENELLES MAISON</b> sauce nantua	- 28
<b>SOLE MEUNIÈRE</b> ou sèche selon les envies !	- 58
<b>TARTARE</b> de boeuf (cru ou aller-retour)	- 25
<b>BOEUF SIEMMENTAL</b> le filet au poivre	- 38
<b>LA MILANAISE</b> de "Chez André"	- 30
<b>CARPACCIO DE BOEUF CHAROLAIS</b> huile d'olive, roquette & parmesan	- 26

Un accompagnement au choix

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