

## Les eaux

Les eaux minérales plates

Vittel.....	25 cl	2.50
Abatilles.....	50 cl	2.50
	100 cl	4.00

Les eaux minérales gazeuses

Abatilles.....	33 cl	3.00
	50 cl	3.50
	100 cl	4.50
Perrier.....	33 cl	4.00
San Pellegrino.....	50 cl	4.00
	100 cl	5.50

Les sirops à l'eau

fraise, cassis, grenadine, pêche, orange citron, menthe, orgeat, pomme verte	25cl	2.20
---	------	------

## Les sodas

Diabolo (limonade + sirop de fruit) - Gini.....	25 cl	3.20
Pepsi-cola, Pepsi Max, Ice tea.....	33 cl	3.00
7' up (limonade), Schweppes, Orangina.....	25 cl	3.00

> Supplément Tranche ou Sirop : 0.20

## Les cidres

Doux.....	1/4 bouteille 25 cl	3.50
Doux ou brut.....	bouteille 75 cl	9.00

## Les bières

Bière blonde Pression Heineken.....	12,5 cl	2.00
	25 cl	3.20
	1/2 litre	6.00
	litre	11.00

Panaché bière limonade.....		3.20
Monaco sirop de grenadine, limonade, bière.....		3.50
Bière de saison.....		3.70

Bière ambrée Pression Affligem.....	12,5 cl	2.50
	25 cl	3.70
	1/2 litre	7.00
	litre	12.00

Bière bouteille 1664 (Kronenbourg).....	25 cl	3.50
Bière sans alcool.....	25 cl	3.50

Pelfort brune.....	33 cl	4.50
Duvel.....	33 cl	5.50
Despérados (bière à la Téquila).....	33 cl	5.50

## Les jus de fruits

Jus de fruits orange, pamplemousse, abricot, ananas, mangue, pomme, tomate, multivitaminé.....	20 cl	3.20
Fruits pressés orange ou citron ou pamplemousse.....	6 cl	4.50

## Les cocktails sans alcool

Caribbean Sun Jus d'orange, parfum mangue, fruit de la passion, papaye et kiwi.....	20 cl	6.50
Jungle green Jus d'orange, gout kiwi, banana, pomme verte et aloé vera.....	20 cl	6.50

Paradise dream Jus d'ananas, saveur fraise, framboise grenadine et pêche blanche.....	20 cl	6.50
Coconut King Jus d'ananas, saveur coco et crème.....	20 cl	6.50

Vip jus d'orange, saveur litchi, rose et framboise.....	20 cl	6.50
---	-------	------

## Les cocktails avec alcool

Pina colada Rhum, jus d'ananas, crème, parfum coco.....	20 cl	8.00
Swimming pool Rhum, vodka, jus d'ananas, saveur curaçao et pina colada.....	20 cl	8.00

Zomby Rhum, jus d'orange, parfum abricot et citron.....	20 cl	8.00
Sex on the beach Vodka, jus d'orange, jus d'ananas, parfums fruits de la passion.....	20 cl	8.00

Mai Tai Rhum, jus d'orange aromatisé cerise, citron et amande.....	20 cl	8.00
--	-------	------

NOTA

La législation des Tickets-restaurant, chèques-déjeuners, chèques de table ne nous autorise pas à rendre la monnaie ni à accepter plus de 2 chèques par personne détenant le chéquier.

www.ameliacanta.com

## Les crêpes et gaufres

Sucre.....	3.50
Confiture.....	4.00
Jus de citron ou orange.....	4.00
Chocolat.....	4.00
Crème de marron.....	4.00
Miel.....	4.00
Sirop d'érable.....	4.00
Flambée (Grand Marnier).....	5.50
Luciole (caramel, beurre salé).....	5.00
Potiock (chocolat et glace vanille).....	5.50
Libellule (pommes caramélisées).....	6.00
Oiseau lyre (banane, chocolat chaud et noix de coco).....	6.00
Phœnix (crème de marron, glace vanille, chantilly).....	6.50
Suzette (orange, sirop et écorces d'orange, Grand Marnier).....	6.50
Ourson (banane, chocolat chaud, glace vanille, noix de coco, chantilly).....	7.00
Cigogne (pommes caramélisées, glace vanille, chantilly).....	7.00

Gaufres.....	Sucre 3.50	Chocolat 4.00
--------------	------------	---------------

Supplément beurre.....	0.30
Supplément chantilly.....	2.00

## Les glaces

Mouette (sorbets citron, mangue, ananas, tranches d'oranges, coulis de fraise).....	6.50
Dame Blanche (glace vanille, chocolat chaud, chantilly).....	7.00
Café Liégeois (glace café et vanille, sauce café, chantilly).....	7.00
Chocolat Liégeois (glace chocolat et vanille, chocolat chaud, chantilly).....	7.00
Perroquet (sorbets mangue, framboise, ananas, salade de fruits frais).....	8.00
Gazelle (glace vanille, crème de marrons, meringues, chantilly).....	7.50
Banana Split (glace vanille, chocolat chaud, fraise, banane, sauce chocolat, chantilly).....	8.00
Hibou (glace café, caramel beurre salé, sauce café, chantilly, meringues).....	8.00
Geai (glace chocolat, chocolat chaud, noix de coco, chantilly, macarons).....	8.00
Colibri (glace menthe, glace chocolat, chocolat chaud, Get 27).....	8.00
Coccinelle (sorbets citron, framboise, cassis, crème de cassis, chantilly).....	8.00
Hirondelle (glace café 2 boules, Cognac, Macaron de Saint-Emilion).....	7.00
Mésange (sorbet citron 2 boules, Vodka, Macaron de Saint-Emilion).....	7.00

Supplément chantilly.....	2.00
---------------------------	------

La boule.....	2.50
La coupe 2 boules.....	4.00

Parfums : glace vanille, chocolat, café, fraise, pistache, caramel beurre salé, noix de coco, menthe, chocolat, sorbet citron, ananas, mangue, framboise, cassis.	
---	--

## Nos pâtisseries maison

Assiette de 3 fromages AOC.....	7.00
Salade de fruits de saison au sirop de gingembre et safran.....	7.00
Cheese Cake à l'orange et spéculos.....	7.00
Crèmeux au chocolat, chantilly.....	7.00
Macaron maison crème chocolat blanc, glace vanille.....	7.00

design graphique : paradisdesign.net



## Les cafés

Espresso	Nature	2.00	Aromatisé*	2.20	
Noisette	expresso, nuage de lait	Nature	2.20	Aromatisé*	2.50
Mini viennois	expresso, crème chantilly	Nature	3.00	Aromatisé*	3.50
Grand café	double expresso	Nature	3.00	Aromatisé*	3.50
Café viennois	double expresso, crème chantilly	Nature	4.00	Aromatisé*	4.50
Moka	expresso, chocolat chaud, mousse de lait			5.00	
Capuccino	double expresso, mousse de lait	Nature	4.00	Aromatisé*	4.50
Grand crème	café allongé, lait chaud	Nature	3.00	Aromatisé*	3.50

\*ARÔMES : noisette, vanille, Amaretto

Irish coffee	café allongé, whisky, sucre de canne, chantilly			7.00	
French coffee	café allongé, Cognac, sucre de canne, chantilly			7.00	
Assiette de macarons		les 3	4.00	les 6	6.00

de chez Nadia Fermigier (Maison Blanchez)

## Les thés

Thés sachets cristal

Thés verts	Sencha, Jasmin			3.00
Thés verts aromatisés	Menthe, Agrumes			3.00
Thés noirs	Breakfast, Ceylan, Darjelling			3.00
Thés noirs aromatisés	Earl Grey, Fruits rouges, Vanille Caramel			3.00
Infusions bio				
Verveine, Tilleul, Menthe poivrée				3.00
Jardin clos : citronnelle, thym, gingembre				3.00
Secret d'équilibre : Fenouil, réglisse, badiane				3.00

> Supplément lait, tranche de citron : 0, 20 euros    Supplément sirop : 0,50 euros

## Les chocolats

Chocolat	Nature	3.00	Aromatisé*	3.50	
Chocolat viennois	chocolat, crème chantilly	Nature	4.00	Aromatisé*	4.50

\*ARÔMES : noisette, vanille, Amaretto

## Le petit déjeuner

Petit déjeuner				7.50
----------------	--	--	--	------

Grand café ou chocolat au thé, pain frais, beurre, confiture ou croissant ou crêpe sucre, chocolat ou confiture, jus d'orange.

Croissant				2.00
Pain beurre confiture (1/2 baguette)				3.00

## Les cafés glacés

Café glacé	café allongé frappé, sucre de canne	20 cl		4.00
Café glacé aromatisé*	café allongé frappé, arôme au choix*	20 cl		4.50
Frappelatté	café allongé frappé, lait, sucre de canne	20 cl		4.50
Frappelatté aromatisé*	arôme au choix*	20 cl		5.00
Kawa mint	café allongé frappé, lait et menthe blanche	20 cl		5.00

\*ARÔMES : noisette, vanille, amaretto

## Les thés et chocolats glacés

Thé glacé parfumé à la pêche + sorbet mangue	20 cl			4.50
Chococo	chocolat frappé à la glace noix de coco	20 cl		4.50
Choconoisette	chocolat frappé, sirop de noisette	20 cl		4.00
Moka glacé	expresso, chocolat frappé, mousse de lait	20 cl		4.50
Moka glacé aromatisé	expresso arôme au choix (noisette, vanille, amaretto), chocolat frappé, mousse de lait	20 cl		5.00
Milk Shake	vanille, fraise, chocolat, caramel, noix de coco, café, caramel	20 cl		5.00

## Les soupes

Soupe à l'oignon	Onion soup			8.00
Soupe du jour	Today's soup			8.00

## Les omelettes

Fromage ou au jambon	Cheese or ham			8.00
Champignons	Mushrooms			8.00
Fromage et au jambon	Cheese and ham			9.00
Fromage, jambon et champignons	Cheese, ham and mushrooms			10.00
A la truffonade (truffe blanche et champignons)				13.00

## Les viandes

Faux-filet de bœuf	beurre maître d'hôtel, frites salad (Grilled sirloin of beef, butter, french fries and salad)			20.50
Confit de canard	Frites, salade (roasted duck confit, french fries and salad)			17.00
Saucisse de Campagne	Sauce au poivre, frites, salade (pepper sauce, french fries and salad)			14.50
Assiette de frites				4.50

## Les galettes

Venus	À l'œuf, au jambon et au fromage (with egg, ham and cheese)			9.00
Mars	À l'œuf, au fromage à la tomate fraîche et au jambon, thym (with egg, cheese, fresh tomatoes and ham, thyme)			10.00
Jupiter	Aux champignons à la crème, au fromage et au jambon (with mushrooms in cream, cheese and ham)			10.00
Saturne	Au Reblochon, lardons, pomme de terre, fromage, thym (with Reblochon cheese, bacon, potatoes, cheese and thyme)			12.00
Uranus	À l'œuf, au poulet, à la tomate fraîche, au fromage et au basilic (with egg, chicken, fresh tomatoe, cheese and basil)			12.00
Pluton	À l'Emmental, fromage de chèvre, tomate confite, pignons, ciboulette (with cheese, goat cheese, candied tomatoe, pine kernel end chive)			12.00

## Les salades

Verte	Green	6.00	Tomates	tomatoes	7.00	Mixte	Green & Tomatoes		8.00
Toscane	(selon saison)		Tomates, Mozarella de buffala et basilic (tomatoes, Mozarella, basil)						11.00
Potagère	Salade, concombre, carotte, mendiant, avocat, pamplemousse, salad, cucumber, carrot, avocado, grapefruit								11.00
Caprese	Salade, chèvre chaud, miel, échalotes, noix, toast (mixed salad, hot goat's milk cheese, honey, shallot, walnut, toast)								12.00
Cesar	Salade, tomate, blanc de poulet, croutons, Parmesan, sauce blanche (salad, tomatoe, filet of chicken, croutons, Parmigiano cheese, white dressing)								12.00
Landaise	Salade, magret de canard fumé, pignons, gésiers confits, lardons (salad, smoked duck, gizzards cooked in their own fat, pine kernel and bacon)								13.00
Atlantique	Salade de pamplemousse, crevettes (bouquet), avocat, concombre, vinaigrette Thai (salad, grapefruit, shrimps, avocado, cucumber, Thai dressing)								14.00

## Les étampes

Bacchus	Assortiment de charcuteries (Terrine de l'Amélia, chorizo, Jambon de pays), cornichons, beurre, toast (butcher's assortment, butter, gherkins, toast)			13.50
Europe	Assortiment de Fromages AOC (Comté, Reblochon, Basque, Chèvre) toast, noix, raisins, beurre (cheese assortment, toast, walnut, butter, grape)			13.50
Cupidon	Terrine de foie gras de canard mi-cuit, brioche au chutney de saison, magret fumé (Home made duck foie gras terrine today's chutney, duck ham)			18.50

Supplément beurre				0.30
-------------------	--	--	--	------

NOTA

La législation des Tickets-restaurant, chèques-déjeuners, chèques de table ne nous autorise pas à rendre la monnaie ni à accepter plus de 2 chèques par personne détenant le chéquier.  
www.ameliacanta.com

## Les vins rouges

👉 Dégustez nos vins au verre ! Taste our wines «au verre» !

Château de Fontenille 2014	12 cl	4.50	37,5 cl	11.50	75 cl	20.00
Bordeaux - Fruité, structuré, charnu						
YssY 2008	12 cl	5.00			75 cl	25.00
Saint-Emilion - Floral, frais, gouleyant, cerise						
Clos l'Abba 2006	12 cl	8.00			75 cl	40.00
Grand Cru Saint-Emilion - Velouté, cacao, fruits noirs						
Château le Chatelet 2011	12 cl	10.00			75 cl	54.00
Grand Cru Saint-Emilion - Soyeux, équilibré fruits rouges						
Le vin du mois	12 cl		37,5 cl		75 cl	

## Les vins rosés

Château la Freynelle 2016	Bordeaux rosé	12 cl	4.00	37,5 cl	10.00	75 cl	18.00
Ch. Haut-Vignereau 2016	Bordeaux clairnet	12 cl	3.50		50 cl	8.00	pichet 1l 15.00

## Les vins blancs secs

Ch. la Freynelle 2016	Bordeaux Sauvignon	12 cl	4.00	37,5 cl	10.00	75 cl	18.00
Ch. de Fontenille 2016	Entre-Deux-Mers	12 cl	5.00	37,5 cl	12.00	75 cl	20.00

## Le vin blanc liquoreux

Château Delmond 2013	Sauternes	12 cl	5.50			75 cl	28.00
----------------------	-----------	-------	------	--	--	-------	-------

## Le Crémant de Bordeaux

Cuvée Lateyron	Blanc brut Paulian	8 cl	4.00			75 cl	20.00
----------------	--------------------	------	------	--	--	-------	-------

## Le Champagne

Brut tradition Hubert Ballu		8 cl	5.50	37,5 cl	22.00	75 cl	38.00
-----------------------------	--	------	------	---------	-------	-------	-------

👉 Pour plus de choix, demandez notre carte des vins / for more choice please ask our carte

## Les apéritifs et digestifs

Kir (vin blanc ou rouge)		12 cl		4.00
Royal		8 cl		6.00
Sangria (selon saison)		12 cl		3.50
Cocktail Amélia (Champagne, Cognac, Citron)		8 cl		6.00
Coupe Champagne		8 cl		5.50
Porto - Pineau		8 cl		4.00
Lillet de Bordeaux Rouge ou Blanc		8 cl		5.00
Martini Rouge ou Blanc		4 cl		4.00
Ricard - Pastis		2 cl		3.50
Gin - Vodka - Tequila - Bailey's - Manzana		4 cl		6.00
Rhum Arrangé (fruits selon saison)		4 cl		5.50
Eaux de Vie		4 cl		7.00
Vieil Armagnac - Cognac - Calvados - Cointreau - Get 27		4 cl		7.00
Cognac Gourmel "Age des fruits" 42° entre 8 et 10 ans d'âge		4 cl		9.00

## Les whiskys

Jack Daniel's		4 cl		7.00
Glen Grant		4 cl		6.50
Glenlivet		4 cl		7.00
Talisker		4 cl		8.00

> Supplément en accompagnement : Tonic, Cola, Jus de fruits : 2.00