

AMELIA CANTA

Crêperie-Bar-Brasserie

à toute heure de 9h00 à 21h30

Salades

Salade verte (green salad)	6.50
Salade de tomates (selon la saison) (tomato salad, depend on season)	8.00
Toscane : Tomates, mozzarella di buffala, basilic (selon saison)	11.50
(tomato, basil and Mozzarella cheese, depend on season)	
Potagère : Salade, concombre, carotte, avocat, pamplemousse, mendiant	11.50
(green salad, cucumber, carrot, avocado, grapefruit, nut)	
Caprese : Salade, chèvres chauds sur toasts, pomme, noix, vinaigrette au miel	12.50
(green salad, hot goat cheese on toast, apple, walnut, honey dressing)	
César : Salade, tomate, blanc de poulet, croûtons, Parmesan, sauce César	12.50
(green salad, tomato, chicken fillet, croutons, Parmesan cheese and white sauce)	
Atlantique : Salade, pamplemousse, saumon gravlax, avocat, concombre	14.50
vinaigrette Thai (green salad, grapefruit, gravlax salmon, avocado, cucumber, Thai dressing)	
Landaise : Salade, magret de canard fumé, gésier confit, tomate, pignon	16.00
foie gras (green salad, smoked duck fillet, gizzard cooked in their own fat, tomato, pine kernel, foie gras)	

A partager

Assiette mixte, charcuteries et fromages AOC à partager	20.50
Chorizo, Jambon de Pays, Magret de canard fumé, Comté, chèvre, Ossau Iraty, beurre, cornichons Cheese and Butcher's assortment (Chorizo, Country ham, smoked duck fillet, Comté cheese, goat cheese, Ossau sheep cheese, butter)	
T A P A S à l'unité : (Végétarien)	4.00
T A P A S : Tapenade, toasts ou Artichaut et poivron confits ou Tomate confite et aubergine grillée ou Mousse chèvre jus concombre, basilic	
T A P A S à l'unité : (des Fermiers gastronomes)	6.00
Rillettes de canard ou Grillons de canard ou Terrine de campagne ou Terrine de lapin	

Galettes

Vénus : à l'Emmental, jambon et œuf (cheese, ham and egg)	10.00
Jupiter : à l'Emmental, jambon, champignons, à la crème (cheese, ham, mushroom, cream)	11.00
Uranus : à l'Emmental, jambon, Mozzarella, tomate, pesto (selon saison) (cheese, ham, Mozzarella, tomato, basil) (depend on the season)	13.00
Pluton : à l'Emmental, fromage de chèvre, tomate confite, pignons, ciboulette (cheese, goat cheese, dry tomato, pinekernel, chive)	12.50

Omelettes

Au fromage et au jambon (cheese and ham)	10.50
Au jambon, fromage et champignons (cheese, ham and mushroom)	11.50
À la Truffonade (mixed mushroom and white truffel)	13.50

PLATS

Bavette, crème au Gorgonzola, frites, salade (Beef flank, Gorgonzola sauce, french fries and salad)	15.50
Tartare de bœuf charolais, frites, salade (Beef Tartare (charolais), french fries and salad)	18.50
Confit de canard, frites salade (Duck confit, french fries and green salad)	17.00

BIÈRES

Bière blonde Pression Heineken 12,5 cl 2.00..... 25 cl 3.50..... 50 cl 6.00..... litre 11.00	
Panaché bière limonade..... 3.50	
Monaco sirop de grenadine, limonade, bière..... 3.80	
Bière ambrée Pression Affligem. 12,5 cl 2.50..... 25cl 4.00..... 50 cl 7.00..... litre 12.00	
... Bières bouteille ...	
Bière sans alcool Heineken..... 25 cl 3.50	
1664 (Kronenbourg) (Blonde)..... 25 cl 4.00	
La Chouffe (Blonde) - Duvel (Blonde) - Desprésados (Bière à la Tequila)..... 33 cl 5.50	
Aliénor d'Aquitaine (Rouge locale traditionnelle)..... 33 cl 5.50	
Aliénor d'Aquitaine (Brunce locale traditionnelle)..... 33 cl 5.50	

EAUX SIROPS & SODAS

VITTEL..... 25 cl 2.50..... 50cl 4.00..... L 6.00	
BADOTT..... 50cl 4.00..... L 6.00	
PERRIER..... 33 cl 4.00	
Sirop à l'eau : Fraise, cassis, grenadine, pêche, citron, orange, menthe.... 25 cl 2.50..... 50 cl 4.00	
Limonade, Schweppes, Orangina..... 25 cl 3.00	
Diabolo (limonade + sirop)..... 33 cl 3.50	
Pepsi-cola, Pepsi Max, Ice tea..... 33 cl 3.50	
Ginger ale (limonade, gingembre)..... 20 cl 3.80	

VINS AU VERRE

(Demandez notre carte des vins !)

... Vins rouges ...	
Réserve du pré carré 2015..... 12 cl 4.50..... 37.5cl 11.00..... 75 cl 20.00	
du Château les Conseillers - Cotes de Bordeaux - Fruité, gouleyant, festif	
Clos Antico Lapsus 2018..... 12 cl 5.50..... 37.5 cl 13.00..... 75 cl 24.00	
Saint-Emilion - Fruité, acidulé, gourmand	
Château Mauvignon 2016..... 12 cl 8.00..... 37.5cl 20.00..... 75 cl 38.00	
Grand Cru Saint-Emilion - Complexe, intense, chaleureux	
... Vins rosés ...	
Château Milord 2020..... 12 cl 3.50..... Pichet 50cl 10.00..... Pichet 1l 18.00	
Bordeaux rosé - Bonbon, frais, acidulé	
Belle de Rosée 2020..... 12cl 5.00..... 37.5cl 12.00..... 75cl 20.00	
du Cht Fontenille - Bordeaux rosé- Frais, floral, coing	
... Vins blancs secs ...	
Château la Freynelle 2020..... 12 cl 4.00..... 37,5 cl 10.00..... 75 cl 18.00	
Entre-Deux-Mers - Fruité, gras, minéral	
Château de Fontenille 2020..... 12 cl 5.00..... 37,5 cl 12.00..... 75 cl 20.00	
Entre-Deux-Mers- Fruité, gras, minéral	
... Vin blanc liqueux ...	
Château Delmond 2016 Sauternes... 12 cl 6.00..... 75 cl 30.00	
... Crémant de Bordeaux ...	
Cuvée Lateyron Blanc brut Paulian... 8 cl 5.50..... 75 cl 25.00	
... Champagne ...	
Brut tradition Hubert Ballu..... 8 cl 8.00..... 75cl 42.00	

CAFÉS

Espresso..... 2.00	Grand crème..... 3.50
Café glacé..... 4.50	Moka glacé..... 5.50
Décaféiné..... 2.20	Café viennois double espresso, crème chantilly... 4.00
Noisette..... 2.20	Capuccino double espresso, mousse de lait... 4.00
Frappe latte café frappé, lait, sucre de canne... 5.00	Irish coffee..... 7.00
Mini viennois..... 3.00	expresso, sucre de canne, whisky
Grand café..... 3.00	French coffee..... 7.00
Moka chaud café frappé, sucre, lait, chocolat... 5.50	expresso, sucre, cognac

THÉS & INFUSIONS BIO

Thé vert : Sencha, Jasmijn..... 3.00	Thé noir aromatisé : Earl grey..... 3.00
Thé vert aromatisé : Menthe, agrumes... 3.00	Fruits rouges, Vanille caramel..... 3.00
Thé noir : Breakfast, Ceylan, Darjelling..... 3.00	Thé glacé, sorbet citron..... 4.50
Verveine, Menthe..... 3.50	Secret d'équilibre : réglisse, fenouil, badiane..... 3.50
Jardin clos : citronnelle, thym, gingembre..... 3.50	Supplément tranche de citron, lait..... 0.50

CHOCOLATS

Café gourmand..... 8.00	Chocolat viennois..... 4.50
Crème au chocolat, cheese cake, macaron, meringue	Chococo frappé à la noix de coco..... 5.00
Chocolat..... 3.50	Milk shake..... 6.00
Assiette de macarons..... x3 5.00..... x6 8.00	

JUS DE FRUIT

Pommes, orange, pamplemousse, ananas, abricot, ace, tomate	20 cl..... 3.50
Citronnade maison : citrons vert et jaune, gingembre, mélisse, miel, eau	33 cl..... 6.00
Orangeade maison : orange, citron, fleur d'oranger, cannelle, vanille, eau	33 cl..... 6.00
Pamploussade : pamplemousse, concombre, menthe fraîche, eau gazeuse	33 cl..... 6.00

Petit Déjeuner : 8.50€

Boisson chaude, jus d'orange ou ananas
Pain frais beurre confiture ou crêpe sucre ou croissant

Petit Déjeuner complet : 16.00€

+ omelette jambon fromage

Nos Desserts...

Assiette de 2 fromages AOC (2 cheese plate)	7.00
Poire pochée au vin de Bordeaux, chocolat noir, noisettes caramélisées Poached pear in Bordeaux red wine, black chocolate and caramelized nuts	7.00
Macaron mousse fraise basilic, sorbet framboise Stuffed Macaron with strawberry and basil mousse, raspberry sherbet	7.00
Cheese cake au chocolat blanc et beurre de cacahuètes White chocolate and peanut butter cheese cake	7.00

CRÊPES

Sucre (sugar)..... 3.50	
Confiture (fraise, abricot, myrtille) (jam : apricot, strawberry, blueberry)..... 4.00	
Jus de citron (lemon juice)..... 4.00	
Chocolat (chocolate sauce)..... 5.00	
Luciole : caramél, beurre salé (salted butter caramel)..... 6.00	
Potiock : Sauce chocolat et glace vanille (chocolate sauce, vanilla ice cream)..... 7.00	
Ourson : banane, chocolat chaud, glace vanille, noix de coco, chantilly (banana, chocolate sauce, vanilla ice cream, coconut powder, whipped cream)..... 8.00	
Cigogne : pommes caramélisées, glace vanille, chantilly (caramelized apple, vanilla ice cream, whipped cream)..... 8.00	

GLACES

Perroquet : Sorbets ananas, framboise, mangue, salade de fruits, coulis de fruits rouges (Pineapple, raspberry, mango ice cream, fruits salad, red fruits coulis)..... 9.00	
Hibou : Glace café, caramél, coffee sale, sauce café, chantilly, meringues (Coffee, salted butter caramel ice cream, coffee sauce, whipped cream, meringues)..... 8.50	
Geai : Glace chocolat, noix de coco, sauce chocolat, chantilly, macarons (Chocolate, coconut ice cream, chocolate sauce, whipped cream, macarons)..... 9.00	
Dame Blanche : Glace vanille, sauce chocolat, Chantilly (Vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream)..... 8.00	
Chocolat Liégeois : Glace chocolat, vanille, sauce chocolat, Chantilly (Vanilla, chocolate ice cream, chocolate sauce, whipped cream)..... 8.00	
Café Liégeois : Glace café, vanille, sauce café, Chantilly (Vanilla, coffee ice cream, coffee sauce, whipped cream)..... 8.00	
Banana split : Glace vanille, chocolat, fraise; banane, sauce chocolat, Chantilly (Vanilla, chocolate, strawberry ice cream, banana, chocolate sauce, whipped cream)..... 9.00	
Hirondelle : Glace café, Cognac, macaron de St-Emilion (Coffee ice cream, Cognac, macaron)..... 8.00	
Coccinelle : Sorbet citron, framboise, cassis, crème de cassis, chantilly (Lemon, raspberry, blackcurrant ice cream, whipped cream)..... 9.00	
Mésange : Sorbet citron, vodka, macaron de St-Emilion (Lemon ice cream, vodka, macaron)..... 8.00	
La boule de glace / per spoon..... 3.00	
La coupe 2 boules..... 5.50	
(Vanille, chocolat, fraise, café, caramel beurre salé, noix de coco, citron, mangue, ananas, cassis, framboise)	

Les cocktails sans alcool

Caribbean Sun : Jus d'orange, parfum mangue, fruits de la passion, papaye, kiwi..... 20 cl..... 6.50	
Paradise dream : Jus d'ananas, saveur fraise, framboise, grenadine et pêche blanche... 20 cl..... 6.50	

La législation des Tickets restaurant et chèques déjeuner ne nous autorise pas à accepter plus de 2 chèques par personne détenant un chèque ni son utilisation en week-end, nous ne prenons pas les cartes TR CD Apétiz.

AMELIA CANTA

Restaurant-Brasserie

2 services

de 11h30 à 14h30 & de 18h30 à 21h00

Nos apéritifs maison

(Demandez la carte complète)

Rosé limé (vin rosé), limonade, tranche de citron..... 12 cl 4.50	
Crème au chocolat, cheese cake, macaron, meringue	
Spritz au Crémant de Bordeaux..... 12 cl 8.00	
Mojito (selon saison)..... 12 cl 8.00	
T A P A S à l'unité..... 4.00	
Au choix : Tapenade ou Artichaut ou poivron ou tomate ou aubergine confits ou Verrine de chèvre, concombre, basilic	
T A P A S (des Fermiers gastronomes) à l'unité..... 6.00	
Rillettes de canard ; Grillons de canard ; Terrine de campagne ; Terrine de lapin	

>>>> Propositions du jour <<<<<

Les produits du jour (sur ardoise) sont proposés le midi du lundi au vendredi hors jours fériés

Today's special (on slate) available only for lunch, monday thru Friday and not on bank holidays

Entrée du jour/ Today's starter : 7.00

*

Plat du jour, viande ou poisson : 10.00
Today's special fish or meat

Dessert du jour : 6.00
Today's dessert

*

1 Entrée du jour, 1 Plat du jour, 1 Café : 16.00
Today's starter, Today's Course, coffee

*

1 Plat du jour, 1 Dessert du jour, 1 Café : 16.00
Today's Course, Today's dessert, coffee

*

1 Entrée jour, 1 plat du jour, 1 dessert du jour : 18.00
Today's starter, today's course, Today's dessert

Menu enfant 10.00

Jusqu'à 10 ans/ Until 10 years

Saucisse de campagne frites
Country sausage, french fries

*

2 boules de glace vanille ou fraise ou chocolat
Ice cream vanilla or strawberry or chocolate

FORMULES

Plat, Dessert : 20.00 Entrée, Plat : 22.00

Entrée, Plat, Dessert : 26.00

Toute formule doit être signalée ou réservée au moment de la commande
All proposals must be reported or reserved at the time of order

... Entrée ...

Saumon Gravlax, condiment Spanish, sauce Espagnole, poêlée de légumes, galette de céréales	15.00
Roasted salmon with Spanish sauce, sautéed vegetables and cereals cake	
Confit de canard, pommes grenaille, persillade, Roasted duck confit, sautéed potatoes with parsley	17.00
Bavette, crème au Gorgonzola, frites, salade, Beef flank, Gorgonzola sauce, french fries and green salad	15.50
Tartare de bœuf charolais, frites, salade, Beef Tartare (charolais), french fries and green salad	18.50

... Dessert ...

Assiette de 2 fromages Aoc, 2 cheeses plate..... 7.00	
Poire pochée au vin de Bordeaux, chocolat noir, noisettes caramélisées Poached pear in Bordeaux red wine, black chocolate and caramelized nuts	7.00
Macaron mousse fraise basilic, sorbet framboise Stuffed Macaron with strawberry and basil mousse, raspberry sherbet	7.00
Cheese cake au chocolat blanc et beurre de cacahuètes..... 7.00	
White chocolate and peanut butter cheese cake	

Tous nos plats sont « faits maison » élaborés à partir de produits bruts excepté les frites.

>>>> Nos Spécialités <<<<<

(non incluses dans les formules / not included in our proposals)

Petit camembert rôti au lard, mesclun, toast (10mn cuisson)..... 14.50	
Roasted camembert, ventriche, parsley, tomat, green salad	
Foie gras de canard poêlé au vin de Sauternes et sa brioche grillée Sautéed fresh duck liver cullet with Sauternes wine, toasted bun	22.00
Brochette de gambas, poêlée de quinoa aux légumes de saison..... 18.00	
Prawns chops, quinoa and fried vegetables	
Magret de canard entier au miel et aux épices, pommes grenaille persillade..... 20.50	
Roast duck breast with honey and spices, grenaille potatoes with parsley	
Cheese burger maison, (viande française), frites, salade..... 20.50	
Amélia cheese Burger, french fries and salad	
Entrecote de Boeuf (350g), beurre fumé au poivre et au vin rouge, pommes grenaille persillade Beef steak (350g) smoked butter with pepper and red wine, grenaille potatoes with parsley	28.00

Galettes

Vénus : à l'Emmental, jambon et œuf (cheese, ham and egg)..... 10.00	
Jupiter : à l'Emmental, jambon, champignons, à la crème (cheese, ham, mushroom, cream)..... 11.00	
Uranus : à l'Emmental, jambon, Mozzarella, tomate, pesto (selon saison)..... 13.00	
(cheese, ham, Mozzarella, tomato, basil) (depend on the season)	
Pluton : à l'Emmental, fromage de chèvre, tomate confite, pignons, ciboulette (cheese, goat cheese, dry tomato, pinekernel, chive)..... 12.50	

Omelettes

Au fromage et au jambon (cheese and ham)..... 10.50	
Au jambon, fromage et champignons (cheese, ham and mushroom)..... 11.50	
À la Truffonade (mixed mushroom and white truffel)..... 13.50	

>>>> Menu Végétarien 20.00 <<<<<

Sans lactose, sans gluten / Lactose, gluten free

Salade, carotte, concombre, pamplemousse, avocat, mendiant, sauce Thai

*

Crumble aux légumes confits, jus de pesto, mesclun
Crumble of candied vegetables with spices, salad, pesto juice

Ou

Omelette à la truffonade
Mushroom and white truffel

*

Poire pochée au vin rouge, noisettes caramélisées
Poached pear in Bordeaux red wine, caramelized nuts

Ou

Sorbets 2 boules au choix, coulis de fruits rouges, macaron (citron, mangue, cassis, framboise)

Sherbet (lemon or mango or raspberry or blackcurrant) macaroon, red fruits coulis

Salades

Salade verte (green salad)..... 6.50	
Salade de tomates (selon la saison) (tomato salad, depend on season)..... 8.00	
Toscane : Tomates, mozzarella di buffala, basilic (selon saison)..... 11.50	
(tomato, basil and Mozzarella cheese, depend on season)	
Potagère : Salade, concombre, carotte, avocat, pamplemousse, mendiant..... 11.50	
(green salad, cucumber, carrot, avocado, grapefruit, nut)	
Caprese : Salade, chèvres chauds sur toasts, pomme, noix, vinaigrette au miel..... 12.50	
(green salad, hot goat cheese on toast, apple, walnut, honey dressing)	
César : Salade, tomate, blanc de poulet, croûtons, Parmesan, sauce César..... 12.50	
(green salad, tomato, chicken fillet, croutons, Parmesan cheese and white sauce)	
Atlantique : Salade, pamplemousse, saumon gravlax, avocat, concombre..... 14.50	
vinaigrette Thai (green salad, grapefruit, gravlax salmon, avocado, cucumber, Thai dressing)	
Landaise : Salade, magret de canard fumé, gésier confit, tomate, pignon..... 16.00	
foie gras (green salad, smoked duck fillet, gizzard cooked in their own fat, tomato, pine kernel, foie gras)	

VINS AU VERRE

(Demandez notre carte des vins !)

... Vins rouges ...	
Réserve du pré carré 2015..... 12 cl 4.50..... 37.5cl 11.00..... 75 cl 20.00	
du Château les Conseillers - Cotes de Bordeaux - Fruité, gouleyant, festif	
Clos Antico Lapsus 2018..... 12 cl 5.50..... 37.5 cl 13.00..... 75 cl 24.00	
Saint-Emilion - Fruité, acidulé, gourmand	
Château Mauvignon 2016..... 12 cl 8.00..... 37.5cl 20.00..... 75 cl 38.00	
Grand Cru Saint-Emilion - Complexe, intense, chaleureux	