



AMELIA CANTA

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 / *Today's dessert* : 6.00

*

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 Végétarien 20.00

Sans lactose, sans gluten / *Lactose, gluten free*

Salade, carotte, concombre, pamplemousse, avocat, mendiant, sauce Thai
green salad, cucumber, carrot, avocado, grapefruit, nut, Thai dressing

*

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 truffle*

*

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

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 au citron, mesclun <i>Gravlax salmon, lemon cream, green salad</i> ..	15.00
Mousse de chèvre frais , jus concombre basilic, mesclun.....	11.50
<i>Fresh goat cheese mouss with basil and cucumber coulis, green salad</i>	
Crumble aux légumes confits épicés, jus de pesto, salade	11.50
<i>Crumble of candied vegetables with spices, green salad, pesto juice</i>	
Foie gras mi-cuit aux épices, pain toasté aux fruits secs, chutney de saison	17.00
<i>Homemade duck Foie gras and today's chutney, toasted bread with dry fruits</i>	

... Plat ...

Pavé de saumon rôti , sauce Espagnole, poêlée de légumes, galette de céréales	16.00
<i>Roasted salmon with Spanish sauce, sautéed vegetables and cereals cake</i>	
Confit de canard , pommes grenaille, persillade, <i>Roasted duck confit, sauteed potatoes with parsley</i>	17.00
Bavette , crème au Gorgonzola, frites, salade, <i>Beef flank, Gorgonzola sauce, french fries and green salad</i>	15.50
Tartare de bœuf charolais, frites, salade, <i>Beef Tartare (charolais), french fries and green salad</i> ..	18.50

... Dessert ...

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

**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
<i>Roasted camembert, ventrèche, parsley, toast and green salad</i>	
Foie gras de canard poêlé au vin de Sauternes et sa brioche grillée	22.00
<i>Sautéed fresh duck liver cutlet with Sauternes wine, toasted bun</i>	
*	
Brochette de gambas , poêlée de quinoa aux légumes de saison	18.00
<i>Prawns chop, quinoa and fried vegetables</i>	
Magret de canard entier au miel et aux épices, pommes grenaille persillade	20.50
<i>Roast duck breast with honey and spices, grenaille potatoes with parsley</i>	
Cheese burger maison , (viande française), frites, salade	20.50
<i>Amélia cheese Burger, french fries and salad</i>	
Entrecote de Boeuf (350g), beurre fumé au poivre et au vin rouge, pommes	28.00
<i>grenaille persillade Beef steak (350g) smoked butter with pepper and red wine, grenaille potatoes with parsley</i>	
*	
Café gourmand : espresso, macaron de St-Emilion, crème au chocolat, cheese cake	8.00
<i>Espresso, St-Emilion macaroon, chocolate cream, white chocolate cheese cake</i>	

----- Salades -----

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



AMELIA CANTA

----- A partager -----

Assiette mixte, charcuteries et fromages AOC à partager 20.50

Chorizo, Jambon de Pays, Magret de canard fumé, Comté, petit chèvre affiné, 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 4.00

Au choix : Tapenade ou Artichaut ou poivron ou tomate ou aubergine confits

ou Verrine de chèvre, concombre, basilic (*Tapenade, toast or Artichoke and candied pepper or Confit tomato and eggplant or Goat cheese mousse, cucumber juice, basil*)

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

Duck rillettes ; Goose terrine; Country terrine; Rabbit terrine (Gourmet Farmers)

Supplément beurre : 0.50 *Butter supplement: 0.50*

----- Galettes -----

Vénus : à l'Emmental, jambon et œuf (cheese, ham and egg)..... 10.00

Jupiter : à l'Emmental, jambon, champignons, à la crème..... 11.00
(cheese, ham, mushroom, cream)

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 12.50
(cheese, goat cheese, dry tomato, pinekernel, chive)

----- 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

CRÊPES

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

GLACES

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