

AMELIACANTA

— menù del dia —

Disponible a mediodía, de lunes a viernes (excepto festivos)

Entrada del día : 9.00

*

Plato del día : 13.00

*

Postre del día : 7.00

*

Entrada + plato + café : 20.00

*

Plato + postre + café : 20.00

— vino de la casa —

Clos Antico "Pia" 2022 12 cl 7.50 ... 37,5 cl 18.00 75 cl 35.00

Saint-Emilion — Vino de la casa, afrutado y soleado

Consulte nuestra carta de vinos

— menú infantil 12.50 —

Hasta 10 años

Filete de pollo empanado con verduras o patatas fritas (1,3)

o

Filete de pescado empanado con verduras o patatas fritas (1,3,4)

*


2 bolas de helado: vainilla, fresa o chocolate (1,3,6)

Lista de alérgenos



1: Gluten, 2: Crustáceos, 3: Huevo, 4: Pescado,
5: Cacahuets, 6: Leche / lactosa, 7: Frutos de cáscara, 8: Apio,
9: Mostaza, 10: Sésamo, 11: Sulfitos, 12: Semillas,
13: Frutos secos, 14: Soja

AMELIACANTA

ensaladas

 Toscane Tomates, mozzarella de búfala y pesto (de junio a septiembre) (6,7,11).....	16.00
Végétarienne Verduras frescas de temporada, picatostes, mezcla de semillas, vinagreta thai (1,9,11,12).....	14.50
Caprese Queso de cabra caliente sobre tostadas, manzana, nueces, vinagreta de miel (1,6,7,11,13).....	16.00
César Pollo empanado, tomate, huevo duro, picatostes, parmesano y salsa César (1,3,6,9,11).....	16.50
Atlantique Salmón ahumado, tomate, rábano, encurtidos, sésamo, picatostes y vinagreta thai (1,4,9,10,11).....	17.50
Sud-Ouest Magret de pato ahumado, mollejas confitadas, tomate, piñones y foie gras sobre tostada (1,11,12)	19.50





les galettes

Vénus Emmental, jamón y huevo (3,6,11).....	13.00
 Jupiter Emmental, champiñones salteados con ajo y perejil (3,6,11).....	13.50
Uranus Emmental, salmón ahumado, crema de limón y eneldo (3,4,6,11).....	15.00
 Pluton Emmental, queso de cabra, frutos secos y cebollino (3,6,7,11,13).....	15.00

tortillas

Au jambon, fromage et champignons <i>Cheese, ham and mushroom</i> (3,6,11).....	14.00
 À la Truffonade <i>Mashed mushroom and white truffel</i> (3,11).....	15.00
Au Saumon fumé, fromage et aneth	15.00
<i>Smoked salmon, cheese and dill</i> (3,4,6)	

para compartir

 Pesto rosso con tostadas (1).....	7.00
 Buñuelos de berenjena con crema de limón y eneldo (1,6).....	15.00
 Burrata 200 g (según temporada) (6,11).....	15.00
Gambas con salsa cóctel (según temporada) (2,3,9,11).....	12.00
Rillettes de pato, grillons o terrina de campo (3).....	8.00
Tostadas de tartar de ternera al estilo italiano (2 uds) (1,3,6,11).....	10.00
Saucisson seco 200 g	12.00
Tabla mixta (embutidos y quesos AOC) (1,6,11).....	22.00
 Tabla de quesos AOC (1,6).....	18.00
Tabla de embutidos (1,11).....	18.00
Patatas fritas	6.00
Suplemento de mantequilla	1.00

 Vegetariano  Vegano


Lista de alérgenos

1 : Gluten, 2 : Crustáceos, 3 : Huevo, 4 : Pescado,
5 : Cacahuets, 6 : Leche / lactosa, 7 : Frutos de cáscara, 8 : Apio,
9 : Mostaza, 10 : Sésamo, 11 : Sulfitos, 12 : Semillas,
13 : Frutos secos, 14 : Soja

AMELIACANTA

— menú 35.00 —

— *entrantes* —

 Sopa de guisantes con crema, crema a la mostaza y mosto de uva
(1,6,7,9,11)

Salmón marinado con ginebra y remolacha, crema de limón y eneldo,
encurtidos
(4,6,11)

Tataki de ternera, daikon rallado con jengibre y sésamo
(10,11,14)

— *platos* —

Pescado del día con verduras de temporada y salsa virgen exótica
(4,11)

Confit de pato con patatas asadas y jugo reducido de chalota
(11)

Entraña de ternera con patatas fritas, ensalada
y jugo reducido de chalota
(11)

— *postres* —

Tabla de 2 quesos AOC
(6)

Crema brûlée de vainilla
(3,6)

Pavlova de frutos rojos con coulis de frutos rojos
(3)

Brownie de cacahuete con helado de cacahuete, caramelo
y espuma de chocolate
(3,5,6,7)

Todos nuestros platos son caseros, elaborados con productos frescos (excepto las patatas fritas)

 *Vegetariano*  *Végano*

Lista de alérgenos


1: Gluten, 2: Crustáceos, 3: Huevo, 4: Pescado,
5: Cacahuets, 6: Leche / lactosa, 7: Frutos de cáscara, 8: Apio,
9: Mostaza, 10: Sésamo, 11: Sulfitos, 12: Semillas,
13: Frutos secos, 14: Soja

AMELIACANTA


— à la carte —

non inclus dans le menu à 35€/not included in 35€ menu

— entrées —

 Sopa de guisantes con crema, crema a la mostaza y mosto de uva (1,6,7,9,11).....	14.00
Huevos Benedict con jamón curado, salsa holandesa y brioche (1,3,6,9,11).....	18.00
Salmón marinado con ginebra y remolacha, crema de limón y encurtidos (4,6,11)	16.00
Mousse de ave, puré de verduras, encurtidos y jugo (3,6,11).....	16.00
Tataki de ternera, daikon rallado con jengibre y sésamo (10,11,14).....	17.50
Foie gras mi-cuit con especias, brioche y chutney de temporada (1,11).....	18.00

— platos —

 Berenjena crujiente con crema de limón y eneldo,..... salsa de tomate y mozzarella (1,3,6)	18.50
Pescado del día con verduras de temporada y salsa virgen exótica (4,11).....	20.50
Pulpo marinado y a la parrilla con pimientos asados,..... salsa holandesa y pimentón de Espelette (4,6,9,11)	26.00
Entraña de ternera con patatas fritas, ensalada y jugo reducido de chalota (11)	20.50
Tartar de ternera cortado a cuchillo, yema de huevo confitada,..... patatas fritas y ensalada (3,6,9,11)	20.00
Confit de pato con patatas asadas y jugo reducido de chalota, jus réduit aux échalotes (11)	20.50
Magret de pato con prensado de patata, manzana caramelizada y jugo reducido de chalota (6,11)	30.00
Cheesburger Amélia con pan de “La Petite Perdrix”..... patatas fritas y ensalada (1,3,6,9,11)	20.50
Suplemento de patatas fritas.....	2.50

— desserts —

Tabla de 2 quesos AOC (6)	9.00
Crema brûlée de vainilla (3,6).....	9.00
Pavlova de frutos rojos con coulis de frutos rojos (3)	9.00
Brownie de cacahuete con helado de cacahuete,..... caramelo y espuma de chocolate (3,5,6,7)	9.00
Macaron con crema de temporada y helado de vainilla (3,6,7).....	9.00
Panna cotta de limón con sablé bretón (1,3,6,11).....	9.00
Café gourmand (café, selección de postres,..... macaron de Saint-Émilion y chocolate de Maëlig) (3,7)	10.00

 Vegetariano  Vegano

Lista de alérgenos

1 : Gluten, 2 : Crustáceos, 3 : Huevo, 4 : Pescado,
5 : Cacañuetes, 6 : Leche / lactosa, 7 : Frutos de cáscara, 8 : Apio,
9 : Mostaza, 10 : Sésamo, 11 : Sulfitos, 12 : Semillas,
13 : Frutos secos, 14 : Soja