

AMELIACANTA

— propositions du jour —

Les propositions 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 / *Today's starter* : 9.00

*

Plat / *Today's main course* : 13.00

*

Dessert / *Today's dessert* : 7.00

*

Entrée- Plat, 1 Café : 20.00

Today's starter, Today's main course, coffee

*

Plat-Dessert, 1 Café : 20.00

Today's main course, Today's dessert, coffee

*

Entrée-Plat-Dessert : 23.00

Today's starter, today's main course, Today's dessert

— vin de la maison —

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

Saint-Emilion / Vin de la maison - Fruité, solaire / *Fruity, solar*

Demandez notre carte des vins
Ask for our wine list

— menu enfant 12.50 —

Jusqu'à 10 ans / *Until 10 years*

Filet de poulet pané, légumes ou frites (1,3)

Chicken in bread crumb, french fries or vegetables

ou

Filet de poisson pané, légumes ou frites (1,3,4)

Chicken in bread crumb, french fries or vegetables

*

2 boules de glace vanille ou fraise ou chocolat (1,3,6)




Ice cream vanilla or strawberry or chocolate

Liste des allergènes / Allergens list





- 1: Gluten/ gluten; 2: Crustacés/ shellfish; 3: Oeuf/ egg; 4: Poisson/ fish ;
5: Cacahuètes/peanut; 6: Lait/ lactose; 7: Fruits à coque/ nuts; 8: Céleri/celery;
9: Moutard/ mustard; 10: Sésame 11: Sulfite sulphite; 12 : Graine/seed;
13 : Fruits secs / dried fruit; 14 : Soja / soya

AMELIACANTA

— les salades —

 Toscane Tomates, Mozzarella di buffala, pesto (de juin à septembre)..... 16.00 <i>Tomatoes, pesto and Mozzarella di buffala cheese, (from June to September.) (6, 7,11)</i>
 Végétarienne Salade, crudités de saison, croûtons, mix de graines, vinaigrette thaï..... 14.50 <i>Salad, seasonal crudités, croutons, mixed seeds, thai vinaigrette dressing (1,9,11,12)</i>
 Caprese Salade, chèvres chauds sur toasts, pomme, noix, vinaigrette au miel..... 16.00 <i>Salad, hot goat cheese on toast, apple, walnut, honey vinaigrette dressing (1,6,7,11,13)</i>
César Salade, tomates, poulet pané, œuf dur, croûtons, Parmesan, sauce César..... 16.50 <i>Salad, tomatoes, chicken in bread crumb, egg, croutons, Parmesan cheese, caesar dressing (1,3,6,9,11)</i>
Atlantique Salade, saumon fumé, croûtons, tomates, radis, pickles, sésame, vinaigrette thaï..... 17.50 <i>Salad, smoked salmon, croutons, tomatoes, radish, pickles, sesame, thai vinaigrette dressing (1,4,9,10,11)</i>
Sud-Ouest Salade, magret de canard fumé, gésier confit, tomates, pignon, toast, foie gras..... 19.50 <i>Salad, smoked duck fillet, duck gizzard, tomatoes, pine kernel, foie gras on toast (1,11,12)</i>

— les galettes —

 Vénus Emmental, jambon et œuf / Cheese, ham and egg (3,6,11)..... 13.00
 Jupiter Emmental, champignons en persillade / Cheese, mushroom, garlic, parsley (3,6,11)..... 13.50
 Uranus Emmental, saumon fumé, crème citronnée, aneth / Cheese, smoked salmon, lemon cream, dill (3,4,6,11)..... 15.00
 Pluton Emmental, fromage de chèvre, mélange de fruits secs, ciboulette..... 15.00 <i>Cheese, goat cheese, honey, mixed dry fruits, chive (3,6,7,11,13)</i>

— les omelettes —

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

— à partager —

 Pesto rosso, toast Végétarien (1)..... 7.00
 Beignets d'aubergine, crème citronnée à l'aneth 15.00 <i>Eggplant fritter, lemon and dill cream (1,6)</i>
 Burrata 200 g (selon saison) (6,11)..... 15.00
Bouquet de crevettes, sauce cocktail Shrimp cocktail (selon saison) (2,3,9,11)..... 12.00
Rillettes de canard ou Grillons de canard 8.00 <i>Duck rillettes or duck grillons or country terrine (3)</i>
Toasts de tartare de bœuf à l'italienne (2)..... 10.00 <i>2 Italian-style beef tartare on toast (raw meat) (1,3,6,11)</i>
Saucisson sec 200 g / Dry-cured saucisson..... 12.00
Planche Mixte : charcuteries & fromages AOC à partager 22.00 <i>Saucisson, Jambon fumé, Magret de canard fumé, assortiment de fromages AOC, beurre, cornichons Charcuterie & French cheese board to share (1,6,11)</i>
 Planche Fromages Assortiment de Fromages AOC / Cheese board (1,6)..... 18.00
Planche Charcuteries Assortiment de Charcuteries, beurre, cornichons / Charcuteries board (1,11)..... 18.00
Assiette de frites French fries..... 6.00
Supplément beurre Sus butter..... 1.00

 Végétarien  Vegan

Liste des allergènes/Allergens list

- 1: Gluten/ gluten; 2: Crustacés/ shellfish; 3: Oeuf/ egg; 4: Poisson/ fish ;
5: Cacahuètes/peanut; 6: Lait/ lactose; 7: Fruits à coque/ nuts; 8: Céleri/celery;
9: Moutard/ mustard; 10: Sésame 11: Sulfite sulphite; 12 : Graine/seed;
13 : Fruits secs / dried fruit; 14 : Soja / soya

AMELIACANTA

— menu 35.00 —

— entrées —

🌿 Velouté de petit pois, crème fleurette à la moutarde et moût de raisin
Green pea velouté, mustard cream and grape must (1,6,7,9,11)

Saumon mariné au Gin et à la betterave, crème citronnée à l'aneth,
pickles
Gin and beetroot cured salmon, lemon cream with dill, pickles (4,6,11)

Tataki de boeuf, daikon râpé au gingembre, sésame
Beef tataki, grated daikon with ginger and sesame (10,11,14)

— plats —

Poisson du moment, légumes de saison, sauce vierge exotique
Fish fillet, seasonal vegetables, exotic sauce vierge (4,11)

Confit de canard, pommes de terre grenaille rôties, jus réduit aux
échalotes
Duck confit, roasted baby potatoes, shallot reduced jus (11)

Onglet de boeuf, frites, salade, jus réduit aux échalotes
Beef hanger steak, french fries, green salad, shallot reduced jus (11)

— desserts —

Assiette de 2 fromages AOC
2 AOC Cheeses plate (6)

Crème brûlée à la Vanille
Crème brûlée with vanilla (3,6)

Pavlova aux fruits rouges, coulis de fruits rouges
Pavlova with red berries, red berry coulis (3)

Brownie cacahuète, glace cacahuète, caramel & siphon chocolat
Peanuts brownie, peanuts ice cream, caramel, chocolate espuma (3,5,6,7)

*Tous nos plats sont fait maison, élaborés à partir de produits bruts, excepté les frites.
All our plates are home made from raw products excepted french fries.*

🌿 *Végétarien* 🌿 *Vegan*

Liste des allergènes / Allergens list


1: Gluten/ gluten; 2: Crustacés/ shellfish; 3: Oeuf/ egg; 4: Poisson/ fish ;
5: Cacahuètes/peanut; 6: Lait/ lactose; 7: Fruits à coque/ nuts; 8: Céleri/celery;
9: Moutard/ mustard; 10: Sésame 11: Sulfite sulphite; 12 : Graine/seed;
13 : Fruits secs / dried fruit; 14 : Soja / soya

AMELIACANTA


— à la carte —

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

— entrées —

 Velouté de petit pois, crème fleurette à la moutarde et moût de raisin.....	14.00
<i>Green pea velouté, mustard cream and grape must (1,6,7,9,11)</i>	
Oeuf Bénédicte, jambon de pays, sauce hollandaise, brioche.....	18.00
<i>Eggs Benedict, cured ham, hollandaise sauce, brioche (1,3,6,9,11)</i>	
Saumon mariné au Gin et à la betterave, crème citronnée, pickles.....	16.00
<i>Gin and beetroot cured salmon, lemon cream, pickles (4,6,11)</i>	
Mousse de volaille, purée de légumes, pickles, jus.....	16.00
<i>Chicken mousse, seasonal vegetable purée, pickles, reduced jus (3,6,11)</i>	
Tataki de boeuf, daikon râpé au gingembre, sésame.....	17.50
<i>Beef tataki, grated daikon with ginger and sesame (10,11,14)</i>	
Foie gras mi-cuit aux épices, brioche, chutney de saison.....	18.00
<i>Duck Foie gras, seasonal chutney, brioche (1,11)</i>	

— plats —

 Aubergine croustillante, crémeux citronné à l'aneth,.....	18.50
<i>Crispy eggplant, lemon cream with dill, tomato sauce, mozzarella (1,3,6)</i>	
Poisson du moment, légumes de saison, sauce vierge exotique.....	20.50
<i>Fish fillet, seasonal vegetables, exotic sauce vierge (4,11)</i>	
Poulpe mariné et grillé, poivron grillés, sauce hollandaise.....	26.00
<i>Marinated and grilled Octopus, grilled peppers, Espelette pepper, hollandaise sauce (4,6,9,11)</i>	
Onglet de boeuf, frites, salade, jus réduit aux échalotes.....	20.50
<i>Beef hanger steak, french fries, green salad, shallot reduced jus (11)</i>	
Tartare de boeuf haché au couteau, jaune d'oeuf confit, frites, salade.....	20.00
<i>Knife-cut Beef Tartare, confit egg yolk, french fries, salad (3,6,9,11)</i>	
Confit de canard, pommes de terres grenailles rôties,	20.50
<i>Duck confit, roasted baby potatoes, shallot reduced jus (11)</i>	
Magret de canard, pressé de pommes de terre,	30.00
<i>Duck breast, pressed potatoes, caramelized apples, shallot reduced jus (6,11)</i>	
Cheese Burger de l'Amélia, buns de "La Petite Perdrix", frites, salade.....	20.50
<i>Cheese Burger, buns from "La Petite Perdrix" bakery, french fries and green salad (1,3,6,9,11)</i>	
Supplément frites.....	2.50

— desserts —

Assiette de 2 fromages AOC 2 AOC cheeses plate (6)	9.00
Crème brûlée à la Vanille <i>Crème brûlée with vanilla (3,6)</i>	9.00
Pavlova aux fruits rouges, coulis de fruits rouges.....	9.00
<i>Pavlova with red berries, red berry coulis (3)</i>	
Brownie cacahuète, glace cacahuète, caramel & siphon chocolat.....	9.00
<i>Peanuts brownie, peanuts ice cream, caramel, chocolate espuma (3,5,6,7)</i>	
Macaron, crémeux de saison, glace à la vanille.....	9.00
<i>Macaron, seasonal cream, vanilla ice cream (3,6,7)</i>	
Panna Cotta Citron, sablé breton.....	9.00
<i>Lemon Panna Cotta, Breton shortbread biscuit (1,3,6,11)</i>	
Café Gourmand Café, 2 Desserts, Macaron de St Emilion, Chocolat de Maëlig.....	10.00
<i>Gourmet coffee (Coffee, 2 Desserts, Macaron from St Emilion, Chocolate from Maëlig) (3,7)</i>	

Végétarien Vegan

Liste des allergènes/Allergens list

- 1: Gluten/ gluten; 2: Crustacés/ shellfish; 3: Oeuf/ egg; 4: Poisson/ fish ;
- 5: Cacahuètes/peanut; 6: Lait/ lactose; 7: Fruits à coque/ nuts; 8: Céleri/celery;
- 9: Moutard/ mustard; 10: Sésame 11: Sulfite sulphite; 12 : Graine/seed;
- 13 : Fruits secs / dried fruit; 14 : Soja / soya