



Brasserie

Café

Cinéma

## La Brasserie

Pensez au Parking du Méliès en Partenariat avec **RAVON AUTOMOBILE**  
Réservez au 0477324092

**Tous nos plats sont faits maison**

## À Partager

Assiette de jambon Seranno 15 mois 150g	12,00€
Baguettine savoyarde	9,00€
Camembert di Buffala rôti au miel	11,00€
Boeuf mariné	16,00€
Frites maison ou Légumes rôtis	Petite assiette / Grande assiette 3,90€/7,50€

## Entrées

Œuf parfait	9,00€
Crème de parmesan & carpaccio de truffes	
Aumônière de volaille	9,00€
Crème de parmesan	
Saumon gravlax à la betterave & crème de petits pois	9,00€

## Salades

Végé (oeufs mollet)	14,80€
Boeuf mariné	15,80€
Truite fumée	16,60€
Végan (Tofu mariné & snacké)	16,60€

Salade verte, Croutons, Artichaut, Comté, Parmesan, Olives, Pickles de légumes, sauce vinaigrette (en fonction des saisons)

## Menu Méliès

Entrée, plat, dessert  
29,90€  
+ Option fromage 4€

Entrée, plat  
OU plat, dessert  
22,90€

### Œuf parfait

Crème de parmesan & carpaccio de truffe

ou

### Aumônière de volaille

Aumônière de volaille et crème de parmesan

### Gigot d'agneau

Jus aux épices & gratin dauphinois

ou

### Aile de raie à la grenobloise

Câpres et tombée de choux

ou

### Céleri rave farci

Quinoa, noix et gorgonzola

### Mousse de fourme

Mousse de Fourme de Montbrison, poire pochée et crumble au miel

ou

### Fondant praliné Weiss (65%)

## Menu Ciné Resto « Soir » 19,80 €

Andouillette ou Rapées sarasson + 1 place de Ciné

**Toutes nos viandes sont d'origine France**

## Viandes

<b>Andouillette de Troyes</b>	15,00€
Sauce moutarde et écrasé de pomme de terre	
<b>Gigot d'agneau</b>	18,00€
Jus aux épices & gratin dauphinois	
<b>Boeuf patates</b> (origine France) 200g	19,00€
Pièce du boucher, frites maison et sauce au choix	
<b>Tartare de boeuf au couteau</b> (origine France) 200g	19,00€
Frites maison	

## Poissons

<b>Aile de raie à la grenobloise</b>	19,50€
Câpres & tombée de choux	

## Végétariens

<b>Céleri rave farci</b>	16,00€
Quinoa, noix, et gorgonzola	
<b>Rapées, sarrazin &amp; salade</b>	13,50€

## Desserts

<b>Crème brûlée à la châtaigne</b>	7,00€
<b>Mousse de fourme</b>	7,00€
Mousse de fourme de Montbrison, poire pochée et crumble au miel	
<b>Fondant praliné Weiss (65%)</b>	8,50€
Boule de glace vanille Antolin	
<b>Assiette de fromages (sélection du moment)</b>	8,50€
Fromagerie Baret	
<b>Glaces artisanales 1 ou 2 boule(s)</b>	3,50€ / 6,00€
Citron, fraises des bois, chocolat, pistache, vanille, marron	
<b>Trou normand Chartreuse</b>	8,50€
Sorbet pomme Antolin	
<b>Coupe colonel</b>	8,50€
2 boules de glace citron Antolin et vodka	



# Vodkas

Smirnoff IT	7,50€	José Cuervo Especial Tequila MX	7,50€
Grey Goose FR	8,50€	Bruxo Mezcal artisanal MX	8,50€
Mamont RU	8,50€	Los Danzantes Mezcal artisanal MX	8,50€
Beluga RU	9,00€	Don Julio Blanco Tequila MX	9,00€

# Tequila/Mezcal

## Calvados Groult

Get 27

Get 31

Framboise Feu de St Jean

Absinthe Feu de St Jean

Limoncello

Poire Eau de grenouille

Bergamote Eau de grenouille

Cerise Anthony Eau de grenouille

Amaretto

Vieille prune Brana

Clémentine Brana

Marc de raisin Brana

# Digestifs

7,00€	Hennessy VO	8,00€
7,00€	Château de Laubade VSOP	7,50€
7,00€	Château de Laubade 12 ans	8,50€
8,00€	Château de Laubade XO	10,00€
8,00€	Petite Ciguë Fanny Fougerat	10,00€
7,00€	Laurier d'Apollon Fanny Fougerat	12,00€
7,50€	Chartreuse verte	8,00€
8,00€	Génépi des Pères Chartreux	8,00€
8,00€	Verveine du Forez	8,00€
7,00€	Verre de vert	7,00€
8,00€	Blanc de verre	7,50€
8,50€		7,50€
8,00€		

# Soft/Eaux

Limonade Artisanale 25cl

Sirop 25cl

Coca Cola 33cl

Original / Zéro / Cherry

Diabolo 25cl

Fuzetea 25cl

Jus de fruits Bissardon 25cl

Pomme / Pomme cerise / Abricot /  
Pêche de vigne / Ananas / Poire / Tomate.

Orangina 25cl

El Tony Mate 33cl

3,00€	Schweppes tonic 25cl	3,80€
2,50€	Schweppes agrumes 25cl	3,80€
3,80€	Sprite 25cl	3,80€
	Fanta Orange 25cl	3,80€
3,80€	Tropico 25cl	3,80€
3,80€	Oasis Tropical 25cl	3,80€
3,50€	Ginger Beer 20cl	3,50€
	Badoit Verte 50cl / 100cl	4,00€/4,50€
3,80€	Badoit Rouge 33CL	3,80€
5,00€	Evian 50cl / 100cl	3,50€ / 4,50€

# Boissons Chaudes

Expresso / Décaféiné

Allongé

Café Crème / Noisette

Café Double

Chocolat au Lait

Café Viennois

Cappuccino

Chocolat Viennois

1,80€ Infusion Camomille / Verveine / 3,50€  
1,90€ Verveine Menthe Poivrée

2,20€ Thé Noir Darjeeling / Earl Grey / Vanille / 3,50€  
3,20€ Fruit rouges

3,50€ Thé Vert Jasmin / Menthe / Nature 3,50€

## Avec Alcool

Vin chaud 3,50€

Grog Rhum 2cl, miel, citron, eau chaude 6,00€

Irish coffee, Whisky 4cl, sucre, café, crème 9,00€

# Cocktails

**Suzon**  
Suze, tonic, citron jaune

**Cuba Libre**  
Rhum Havana, Coca Cola, citron vert

**Spritz Aperol**  
Aperol, vin pétillant, eau gazeuse

**Spritz** Hugo / Verveine / Limoncello / Bergamote  
vin pétillant, eau gazeuse

**Rosemary Fizz**  
Gin Provincia Botanica, eau gazeuse, sirop de romarin maison, citron

**Caipirinha / Caipiroska**  
Cachaça/Vodka Smirnoff, citron vert, sucre de canne

**Clint**  
Gin Tanqueray, jus de pomme, menthe, citron vert

## Sans Alcools

**Sweet Apple**  
Jus pomme cerise, sirop de pêche, citron vert

**Virgin Mojito**  
Citron vert, menthe, sucre de canne, eau gazeuse

7,00€ **Mojito**  
Rhum Havana, citron vert, menthe, sucre de canne, eau gazeuse 8,50€

8,00€ **Bloody Mama**  
Vodka Smirnoff, jus de tomate, citron jaune, Tabasco, sel de céleri, Worcestershire 9,00€

8,00€ **Sex on the Beach**  
Vodka Smirnoff, crème de pêche, cranberry, orange 8,50€

9,00€ **Long Island**  
Tequila Don Julio, rhum Havana, gin Tanqueray, Cointreau, vodka Smirnoff, Coca Cola, citron vert 12,00€

8,50€ **Mule** Moscow / Mexican / London / Monkey Vodka / Mezcal / Gin / Monkey Shoulder, citron vert, ginger beer 9,00€

8,50€ **Espresso Martini**  
Café, vodka Smirnoff, liqueur de café, orgeat 9,00€

## Cocktail du moment

Demandez-nous !

# Bières

## Pression Meteor

Blonde 25cl / 50cl  
Blanche 25cl / 50cl  
IPA 25cl / 50cl  
Monaco 25cl / 50cl  
Panaché 25cl / 50cl  
Picon bière 25cl / 50cl

3,80€ / 6,00€ **Bière Bouteille**  
Bud 33cl Pale Lager. US 6,00€  
4,00€ / 7,00€ Corona 33cl Pale Lager MX 6,00€  
4,00€ / 7,00€ Desperados 33cl FR 6,00€  
4,00€ / 6,50€ Orval 33cl Trappiste Ambrée BE 7,00€  
4,00€ / 6,50€ Brooklyn 33cl sans alcool US 6,00€  
4,00€ / 7,50€ Sorre 33cl Cidre 6,00€  
Kriek 25cl Cerise 5,00€

## Brasserie Stéphanoise

L'a cha peu 33CL Gingembre.  
La Quinarelle 33CL Ambrée.  
La Méliès 33CL Session IPA.  
La Méliès 75CL Session IPA.

6,00€ **Brasserie La Farlodoise**  
Ambrée 50CL 7,00€  
6,00€ Fumée/Noire 50CL 7,00€  
10,00€ IPA 50CL 7,00€

# Apéritifs

**Pastis 51**  
**Ricard**  
**Pastis Henri Bardouin**  
Kir Cassis/Châtaigne/Mûre/Framboise

2,50€ **Porto** 4,00€  
2,50€ **Martini Bianco/Rosso** 4,00€  
3,50€ **Suze** 4,00€  
4,50€ **Communard** 4,50€

# Gins

<b>Tanqueray</b> London dry UK	8,00€	<b>Christian Drouin</b> Pomme FR	8,50€
<b>Hendrick's</b> Coriandre EC	8,50€	<b>Provincia Botanica</b> Romarin, thym CHL	9,00€
<b>Citadelle</b> Fleurs, Agrumes FR	8,50€	<b>Provincia Mandarina</b> Agrumes CHL	9,00€
<b>Gin Mare</b> Floral, Fruité ES	8,50€	<b>Provincia Patagonia</b> Fleurs, groseilles blanches CHL	10,00€
<b>Suntory Roku</b> Thé, fleur, fruité JP	8,50€	<b>Ki No Bi</b> Yuzu, poivre, thé JP	11,00€
<b>Akori</b> Gingembre ES	8,50€	<b>The Botanist</b> Thym, agrumes UK	8,50€
<b>G'Vine Floraison</b> Raisin FR	8,50€		

# Rhums

## Influence française

<b>Clément VO</b> , Vanille FR	8,00€
<b>Arcane</b> Banane, Caramel MU	8,50€
<b>Neisson blanc</b> Poire, vesou FR	9,00€
<b>Montebello</b> Canne, végétal FR	8,50€
<b>Vulcao</b> Canne, éther CPV	8,50€

## Influence anglaise

<b>Havana 3 ans</b> Epices, FR	8,00€
<b>Mezan XO</b> Banane, Caramel MU	8,50€
<b>Plantation Original Dark</b> Boisé BB	9,00€
<b>Plantation XO</b> Noix de coco BB	8,50€

## Influence espagnole

<b>Diplomatico</b> Cannelle, caramel VE	8,00€
<b>Milionario 15 ans</b> Régissole PE	9,00€
<b>Parce 3 ans</b> Canne, sucre candy COL	8,50€
<b>Parce 12 ans</b> Mélasse, bois COL	10,00€
<b>Zacapa Gran Reserva</b> Toasté, vanille GT	12,00€

## Sélection Frères de la Côte

<b>Père Labat</b>	10,00€
<b>Antan Lontan Batch n°3</b>	11,00€
<b>Isla Bonita n°5</b>	10,00€
<b>Barbade nav. 2021</b>	10,00€
<b>Hispaniola n°6</b>	10,00€

# Whiskys

## Islay

<b>Caol Ila 12 ans</b> Single malt	8,50€
<b>Laphroaig 10 ans</b> Single malt	8,50€
<b>Bruichladdich</b> Single malt	8,50€
<b>Lagavulin 16 ans</b> Single malt	15,00€
<b>Oban 14 ans</b> single malt	9,50€

## France

<b>Feu de St Jean Pur malt</b> Single malt	8,50€
<b>Feu de St Jean « Le Champ des possibles »</b> Single malt	9,00€
<b>Ouisky Hepp</b> Single malt	8,50€

## Japon

<b>Hatozaki</b> , Single malt	8,50€
<b>Togouchi Premium</b> Blend	9,00€

## Sélection Michel Couvreur

<b>Clearach</b> Single malt	9,00€
<b>Intravaganza</b> Single malt	11,00€
<b>Cap a pie</b> Blend	11,00€
<b>Pale single single</b> Single malt	12,00€
<b>Overaged</b> Blended malt	12,00€
<b>Candid</b> Single malt	13,00€

## U.S.A

<b>Jack Daniel's n°7</b> Blended malt	8,00€
<b>Jack Daniel's Honey</b> Whisky aromatisé	8,00€
<b>Woodford Reserve</b> Bourbon	8,50€