



Brasserie

Café

Cinéma

La Brasserie

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

Tous nos plats sont faits maison

## 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 chou

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 Soir 19,80 €

Andouillette ou Râpée sarasson  
+ 1 place de Ciné

## Menu Enfant 19,80 €

Bœuf patates ou Râpée sarasson  
1 verre de sirop + 1 boule de Glace

## À Partager

Assiette de jambon Serrano 15 mois 150g	12,00€
Gravlax de saumon à la betterave & crème de petits pois	9,00€
Baguettine savoyarde	9,00€
Camembert di Buffala rôti au miel	11,00€
Boeuf mariné	16,00€
Bruschetta d'hiver Compotée d'oignons, bleu d'Auvergne AOP, crème balsamique & noix	8,50€
Escargots de Bourgogne 6pcs / 12 pcs	7,80€/15,00€
Frites maison ou Légumes rôtis Petite assiette / Grande assiette	3,90€/7,50€

## Entrées

Soufflé au fromage	7,00€
Œuf parfait Crème de parmesan & carpaccio de truffe	9,00€
Velouté de cèpes Cèpes, quenelles de crème d'Isigny aux herbes & croûtons	9,00€
Aumônière de volaille Aumônière de volaille et crème de parmesan	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)

Toutes nos viandes sont d'origine France

## Viandes

<b>Andouillette de Troyes</b> Sauce moutarde et écrasé de pommes de terre	15,00€
<b>Gigot d'agneau</b> Jus aux épices & gratin dauphinois	18,00€
<b>Magret de canard</b> IGP Sud-Ouest (Demi 225g / Entier 450g) Pommes grenailles rôties, sauce miel et thé noir (servi rosé)	19,00€ / 26,00€
<b>Boeuf patates</b> 200g Pièce du boucher, frites maison et sauce au choix	19,00€
<b>Tartare de boeuf au couteau</b> 200g Frites maison	19,00€
<b>Suprême de pintade sauce Savagnin et morilles</b> Pommes grenailles rôties	24,00€

## Poissons

<b>Aile de raie à la grenobloise</b> Câpres & tombée de chou	19,50€
<b>Poulpe au grill</b> Sauce rouille, tuile de pain & légumes de saison	22,00€
<b>Risotto de Saint-Jacques</b> Maison Rougié Œufs de truite	23,00€

## Végétariens

<b>Râpées, sarasson &amp; salade</b>	13,50€
<b>Gratin de ravioles</b> Gratin de Ravioles à la fourme d'Ambert & salade	13,50€
<b>Céleri rave farci</b> Quinoa, noix et gorgonzola	16,00€

## Desserts

<b>Crème brûlée à la châtaigne</b>	7,00€
<b>Soupe d'oranges</b> Suprêmes d'oranges & sorbet d'huile d'olive	7,00€
<b>Fondant praliné Weiss (65%)</b> Boule de glace vanille Antolin	9,00€
<b>Mousse de fourme</b> Mousse de Fourme de Montbrison, poire pochée et crumble au miel	9,00€
<b>Assiette de fromages (sélection du moment)</b> Fromagerie Baret	7,50€
<b>Glaces artisanales Antolin 1 ou 2 boule(s)</b> Citron, fraises des bois, chocolat, pistache, vanille, marron	3,50€ / 6,00€
<b>Trou normand Chartreuse</b> Sorbet pomme Antolin	8,50€
<b>Coupe colonel</b> 2 boules de glace citron Antolin et vodka	8,50€

Liste des allergènes :



## Vodkas

Smirnoff IT	7,50€
Grey Goose FR	8,50€
Mamont RU	8,50€
Beluga RU	9,00€

## Tequila/Mezcal

José Cuervo Especial Tequila MX	7,50€
Bruxo Mezcal artisanal MX	8,50€
Los Danzantes Mezcal artisanal MX	8,50€
Don Julio Blanco Tequila MX	9,00€

## Digestifs

Calvados Groult	7,00€	Hennessy VO	8,00€
Get 27	7,00€	Château de Laubade VSOP	7,50€
Get 31	7,00€	Château de Laubade 12 ans	8,50€
Framboise Feu de St Jean	8,00€	Château de Laubade XO	10,00€
Absinthe Feu de St Jean	8,00€	Petite Ciguë Fanny Fougerat	10,00€
Limoncello	7,00€	Laurier d'Apollon Fanny Fougerat	12,00€
Poire Eau de grenouille	7,50€	Chartreuse verte	8,00€
Bergamote Eau de grenouille	8,00€	Génépi des Pères Chartreux	8,00€
Cerise Anthony Eau de grenouille	8,00€	Verveine du Forez	8,00€
Amaretto	7,00€	Verre de vert	7,00€
Vieille prune Brana	8,00€	Blanc de verre	7,50€
Clémentine Brana	8,50€		7,50€
Marc de raisin Brana	8,00€		

## Soft/Eaux

Limonade Artisanale 25cl	3,00€	Schweppes tonic 25cl	3,80€
Sirop 25cl	2,50€	Schweppes agrumes 25cl	3,80€
Coca Cola 33cl	3,80€	Sprite 25cl	3,80€
Original / Zéro / Cherry		Fanta Orange 25cl	3,80€
Diabolo 25cl	3,80€	Tropico 25cl	3,80€
Fuzetea 25cl	3,80€	Oasis Tropical 25cl	3,80€
Jus de fruits Bissardon 25cl	3,50€	Ginger Beer 20cl	3,50€
Pomme / Pomme cerise / Abricot /		Badoit Verte 50cl / 100cl	4,00€ / 4,50€
Pêche de vigne / Ananas / Poire / Tomate.		Badoit Rouge 33cl	3,80€
Orangina 25cl	3,80€	Evian 50cl / 100cl	3,50€ / 4,50€
El Tony Mate 33cl	5,00€		

## Boissons Chaudes

Expresso / Décaféiné	1,80€	Infusion Camomille / Verveine / Verveine Menthe Poivrée	3,50€
Allongé	1,90€	Thé Noir Darjeeling / Earl Grey / Vanille / Fruit rouges	3,50€
Café Crème / Noisette	2,20€	Thé Vert Jasmin / Menthe / Nature	3,50€
Café Double	3,20€	<b>Avec Alcool</b>	
Chocolat au Lait	3,50€	Vin chaud	3,50€
Café Viennois	4,00€	Grog Rhum 2cl, miel, citron, eau chaude	6,00€
Cappuccino	5,00€	Irish coffee, Whisky 4cl, sucre, café, crème	9,00€
Chocolat Viennois	5,00€		

# Cocktails

<b>Suzon</b> Suze, tonic, citron jaune	7,00€	<b>Mojito</b> Rhum Havana, citron vert, menthe, sucre de canne, eau gazeuse	8,50€
<b>Cuba Libre</b> Rhum Havana, Coca Cola, citron vert	8,00€	<b>Bloody Mama</b> Vodka Smirnoff, jus de tomate, citron jaune, Tabasco, sel de céleri, Worcestershire	9,00€
<b>Spritz Aperol</b> Aperol, vin pétillant, eau gazeuse	8,00€	<b>Sex on the Beach</b> Vodka Smirnoff, crème de pêche, cranberry, orange	8,50€
<b>Spritz</b> Hugo / Verveine / Limoncello / Bergamote vin pétillant, eau gazeuse	9,00€	<b>Long Island</b> Tequila Don Julio, rhum Havana, gin Tanqueray, Cointreau, vodka Smirnoff, Coca Cola, citron vert	12,00€
<b>Rosemary Fizz</b> Gin Provincia Botanica, eau gazeuse, sirop de romarin maison, citron	10,00€	<b>Mule</b> Moscow / Mexican / London / Monkey Vodka / Mezcal / Gin / Monkey Shoulder, citron vert, ginger beer	9,00€
<b>Caipirinha / Caipiroska</b> Cachaça/Vodka Smirnoff, citron vert, sucre de canne	8,50€	<b>Espresso Martini</b> Café, vodka Smirnoff, liqueur de café, orgeat	9,00€
<b>Clint</b> Gin Tanqueray, jus de pomme, menthe, citron vert	8,50€		

## Sans Alcools

<b>Sweet Apple</b> Jus pomme cerise, sirop de pêche, citron vert	6,00€	<b>Virgin Mule</b> Gingerbeer, concombre, citron, menthe	6,00€
<b>Virgin Mojito</b> Citron vert, menthe, sucre de canne, eau gazeuse	6,00€	<b>Virgin Clint</b> Gin Tanqueray 0°, jus de pomme, menthe, citron vert	6,50€

## Cocktail du moment

Demandez-nous !

# Bières

<b>Pression Meteor</b>		<b>Bière Bouteille</b>	
Blonde 25cl / 50cl	3,80€ / 6,00€	Bud 33cl Pale Lager. US	6,00€
Blanche 25cl / 50cl	4,00€ / 7,00€	Corona 33cl Pale Lager MX	6,00€
IPA 25cl / 50cl	4,00€ / 7,00€	Desperados 33cl FR	6,00€
Monaco 25cl / 50cl	4,00€ / 6,50€	Orval 33cl Trappiste Ambrée BE	7,00€
Panaché 25cl / 50cl	4,00€ / 6,50€	Brooklyn 33cl sans alcool US	6,00€
Picon bière 25cl / 50cl	4,00€ / 7,50€	Sorre 33cl Cidre	6,00€
		Kriek 25cl Cerise	5,00€
<b>Brasserie Stéphanoise</b>		<b>Brasserie La Farloise</b>	
L'a cha peu 33cl Gingembre.	6,00€	Ambrée 50cl	7,00€
La Quinarelle 33cl Ambrée.	6,00€	Fumée/Noire 50cl	7,00€
La Méliès 33cl Session IPA.	6,00€	IPA 50cl	7,00€
La Méliès 75cl Session IPA.	10,00€		

# Apéritifs

<b>Pastis 51</b>	2,50€	<b>Porto</b>	4,00€
<b>Ricard</b>	2,50€	<b>Martini Bianco/Rosso</b>	4,00€
<b>Pastis Henri Bardouin</b>	3,50€	<b>Suze</b>	4,00€
<b>Kir Cassis/Châtaigne/Mûre/Framboise</b>	4,50€	<b>Communard</b>	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 Mandarinina</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> Réglisse 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 Cote

<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€

## Japon

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

## 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€

## 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>Ouiskey Hepp</b> , Single malt	8,50€

## 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€