



Brasserie

Café

Cinéma

La Brasserie

La Brasserie du Méliès vous accueille du lundi soir au samedi soir

Réservation au 04 77 32 40 92

Tous nos plats sont faits maison

### Menu Méliès

Entrée, plat ou Plat, dessert

21,50€

Velouté de petits pois

Menthe et feta

OU

Entrée, plat, dessert

28,00 €

Œuf cocotte au Comté

Mouillettes au beurre

Cordon bleu Méliès

Frites Maison

OU

Poisson du Moment

Et son accompagnement

OU

Risotto de printemps

Asperges, parmesan et noisettes

Fondant au chocolat Weiss (69%)

Accompagné d'une boule de glace vanille

OU

Vacherin de saison

Glace yaourt, chantilly, meringue, fruits de saison

### Menu Ciné Soir 19,80 €

Boulettes kefta ou Risotto de printemps  
+ 1 place de Ciné

### Menu Enfant 12,50 €

Poulet frit, frites maison (petite assiette)  
1 verre de sirop + 1 boule de glace popcorn

## À Partager

Planche charcuterie / fromages	17.00 € / 14.00 €
Planche mixte	19,00€
Poulet frit et ketchup de betterave	10,00€
Boeuf mariné au soja, ail et gingembre	14,50€
Nems aux légumes 4 / 8 pièces	6,50€/9,00€
Croque Monsieur	8,00€
Camembert rôti au miel et fruits secs	11,00 €
Œufs mimosa	6,00 €
Supplément Truffes + 3 €	
Frites maison Petite assiette / Grande assiette	3,90 € / 7,50€

## Entrées

Velouté de petits pois, menthe et feta	6,00 €
Œuf cocotte au Comté et mouillettes au beurre	7,00 €
Pissaladière, salade verte	6,00 €
Focaccia, oignons confits, anchois	
Croquettes à la saucisse fumée, sauce blanche	7,00 €

## Salades

César (mesclun, pickles de légumes, poulet frit, mayonnaise anchois, croûtons, ail, parmesan, comté)	16,50 €
Boeuf mariné (mesclun, pickles de légumes, tataki de bœuf mariné au soja, parmesan, comté)	16,50 €
Forézienne (mesclun, dés de fourme, râpées, sauce sarasson, pickles de légumes, parmesan, comté)	14,80 €
Vegan (mesclun, pickles de légumes, tofu mariné, croûtons, ail)	16,00 €

Toutes nos viandes sont d'origine France

## Viandes

<b>Cordon bleu du Méliès</b> Frites Maison	16,00 €
<b>Boulettes kefta</b> Sauce yaourt, boulgour à l'ail	15,80 €
<b>Magret de canard</b> Pommes grenailles, sauce du moment	18,00 €
<b>Pièce du boucher</b> Frites maison et sauce du moment	18,00 €
<b>Tartare de boeuf coupé au couteau</b> Frites maison	19,00 €

## Poissons

<b>Filet de dorade pané</b> Frites maison, sauce tartare	19,50 €
<b>Poulpe grillé</b> Piperade, panisses snackées	22,00 €
<b>Poisson du moment</b> Purée de chou-fleur, chou-fleur rôti, sarrasin soufflé et sauce vierge	17,00 €

## Végétariens

<b>Risotto de printemps</b> Asperges, parmesan, noisettes	13,50 €
<b>Gratin de ravioles</b> Gratin de Ravioles à la fourme d'Ambert, salade	16,00 €

## Desserts

<b>Crème brûlée Tonka</b>	7,00 €
<b>Profiterole chocolat</b> Amandes caramélisées	8,00 €
<b>Fondant chocolat Weiss (69%)</b> Boule de glace vanille	9,00 €
<b>Vacherin de saison</b> Glace yaourt, chantilly, meringue, fruits de saison	8,00 €
<b>Glaces artisanales 1 ou 2 boule(s)</b> Citron, fraise, chocolat, pistache, vanille, caramel, café	3,50 € / 6,00 €
<b>Trou normand Chartreuse</b>	8,50 €
<b>Coupe colonel</b>	8,50€
<b>Assiette de fromages</b> Sélection du moment	7,50€

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€
Marc de raisin Brana	8,00€	Blanc de verre	7,50€
Zeleste Brasserie des plantes	7,50€	Flèche Ardente Brasserie des plantes	7,50€
Pralicoquine Brasserie des plantes	7,50€		

## Soft/Eaux

Limonade Artisanale 25cl	3,00 €	Schweppes tonic 25cl	3,80 €
Sirop 25cl	2,00 €	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	3,50 €
Orangina 25cl	3,80 €	Evian 50cl / 100cl	3,50 € / 4,50 €
El Tony Mate 33cl	5,00 €		

## Boissons Chaudes

Expresso / Décaféiné	1,80 €	Infusion	3,50 €
Allongé	1,90 €	Camomille / Verveine /	
Café Crème / Noisette	2,20 €	Verveine menthe poivrée	
Café Double	3,20 €	Thé Noir	3,50 €
Chocolat au Lait	3,50 €	Darjeeling / Earl Grey / Vanille	
Café Viennois	4,00 €	Fruit rouges	
Cappuccino	5,00 €	Thé Vert	3,50 €
Chocolat Viennois	5,00 €	Jasmin / Menthe / Nature	

### 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

<b>Tampico</b> 16 cl Campari, Cointreau, citron jaune, tonic	8,00€	<b>Mojito</b> 16 cl Rhum Havana, citron vert, menthe, sucre de canne, eau gazeuse.	8,50€
<b>Cuba Libre</b> 12 cl Rhum Havana, Coca Cola, citron vert	8,00€	<b>Bloody Mama</b> 16 cl Vodka Smirnoff, jus de tomate, citron jaune, Tabasco, sel de céleri, Worcestershire	9,00€
<b>Spritz Aperol</b> 16 cl Aperol, vin pétillant, eau gazeuse	8,00€	<b>Sex on the Beach</b> 16 cl Vodka Smirnoff, crème de pêche, cranberry, orange	8,50€
<b>Spritz</b> 16 cl Hugo / Verveine / Limoncello / Bergamote vin pétillant, eau gazeuse	9,00€	<b>Long Island</b> 20 cl Tequila Don Julio, rhum Havana, gin Tanqueray, Cointreau, vodka Smirnoff, Coca Cola, citron vert	12,00€
<b>Rosemary Fizz</b> 12 cl Gin Provincia Botanica, sirop de romarin, citron, eau gazeuse	9,00€	<b>Mule</b> Moscow / Mexican / London / Monkey 16 cl Vodka / Mezcal / Gin / Monkey Shoulder, citron vert, ginger beer.	9,00€
<b>Caipirinha / Caipiroska</b> 8 cl Cachaça/Vodka Smirnoff, citron vert, cassonade	8,50€	<b>Demon Sour</b> 8 cl Aguardiente Mil Demonios, citron vert, sucre de canne, émulsifiant végétal, Angostura bitter	10,00€
<b>Clint</b> 16 cl Gin Tanqueray, jus de pomme, menthe, citron vert	8,50€		

### Sans Alcools

<b>Sweet Apple</b> 16 cl Jus pomme cerise, sirop de pêche, citron vert.	6,00€	<b>Virgin Clint</b> 16 cl Gin Tanqueray 0°, jus de pomme, menthe, citron vert.	6,50€
<b>Virgin Mojito</b> 16cl Citron vert, menthe, sucre de canne, eau gazeuse.	6,00€	<b>Virgin Spritz</b> 16 cl Mionetto 0°, vin pétillant sans alcool, eau gazeuse	6,50€
<b>Virgin Tonic</b> 16cl Gin Tanqueray 0°, tonic, citron jaune		6,50€	

## Bières

<b>Pression</b>		<b>Bière Bouteille</b>	
La Francette Pils 25cl / 50cl	3,80€ / 6,00€	Bud 33cl Pale Lager. US	6,00€
Brooklyn Bodega Run IPA 25cl / 50cl	4,00€ / 7,50€	Corona 33cl Pale Lager MX	6,00€
1664 Blanc Blanche 25cl / 50cl	4,00€ / 7,00€	Desperados 33cl FR	6,00€
Bière du moment ...	4,00€ / 7,50€	Orval 33cl Trappiste Ambrée BE	7,00€
Monaco 25cl / 50cl	4,00€ / 6,50€	Brooklyn 33cl sans alcool US	6,00€
Panaché 25cl / 50cl	4,00€ / 6,50€	Sorre 33cl	6,00€
Picon bière 25cl / 50cl	4,00€ / 7,50€	Kriek 25cl Cerise	5,00€
<b>Brasserie Stéphanoise</b>		<b>Brasserie des 7 Collines</b>	
L'a cha peu 33cl Gingembre.	6,00€	L'Héroïne Blanche 33cl	6,00€
La Quinarelle 33cl Ambrée.	6,00€	L'Orgasm'ique IPA 33cl	6,00€
La Méliès 33cl Session IPA.	6,00€	Malt'O Crane Triple 33cl	6,00€
La Méliès 75cl Session IPA.	10,00€		

## Gins

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

## Rhums

### Influence française

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

### Influence anglaise

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

### Influence espagnole

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

### Sélection Frères de la Côte

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

## Whiskys

### Islay

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

### Japon

Hatozaki, Single malt	8,50 €
Togouchi Premium Blend	9,00 €

### U.S.A

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

### France

Feu de St Jean Pur malt Single malt	8,50 €
Feu de St Jean « Le Champ des possibles » Single malt	9,00 €
Ouiskey Hepp, Single malt	8,50 €

### Sélection Michel Couvreur

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