COCKTAILS

MEZCAL NEGRONI - 15
Casamigos Mezcal ,Martini rouge, Campari, orange

LITCHI MARTINI - 14
Vodka, liqueur de litchi, purée de litchi, cranberry & citron vert

AMALTHEE MULE- 14
Vodka Ketel One infusé à la citronelle, sirop de citron noir, citron vert & ginger beer

HIBISCUS- 15
Gin Tanqueray, Prosecco, cordial hibiscus, gingembre & citron vert

LE JULIEN - 16
Rhum Eminente, Champagne, menthe fraiche, citron vert, cassonade

SPICY MARGARITA - 14
Don Julio reposado, Cointreau, piment frais, citron vert & simple sirop

COCKTAIL CLASSIQUE - 14
Espresso Martini, Negroni, Americano, Old Fashioned, ...

SANS ALCOOL

PASSIONEMENT- 12
Distillation de shisho, raisin vert, camomille, cordial poivre & ginger beer

GIN TONIC 0,0% - 12
Gin Tanqueray 0,0%, Fever tree tonic, basilic & citron jaune

VINS AU VERRE

BLANCS

Chablis – Domaine Lavantureux - 2024	- 13
Sancerre – La Chézatte» – 2024	- 12
Terraccia – Corse – 2023	- 14
Chardonnay – Cellier du Pic – 2025	-10

ROSÉS

La croix «Le cap» - cru classé AOP Côtes de Provence – 2025	- 11
Minuty Rose & Or - AOP Côtes de Provence – 2025	- 14

ROUGES

Bordeaux – «B» par Maucaillou– 2022	-10
Pinot noir «Laforêt» - Joseph Drouhin– 2023	-12
Mercurey «vignes blanches» -Voarick – 2017	-14
Vallée du Rhône – Le temps est venu – Stéphane Ogier – 2024	-11

CHAMPAGNES

Deutz brut	-16
Deutz Rosé	-17

DIGESTIFS

Chartreuse Verte ou jaune	- 12
Yuzushu	- 15
Edv Framboise	- 12
Edv de Poire	- 12
Acqua di Cedro	- 12
Vieille prune	- 12
Get 27	- 10
Italicus	- 12
Amaretto Disaronno	- 11
Fernet Branca	- 11

BOISSONS CHAUDES

Café expresso	- 3,50
Double expresso	- 6
Café crème	- 6
Cappuccino	- 6
Thés Dammann Earl Grey, Jasmin, Thé vert Bali, Lapsang Souchong, Chai, Breakfast, Rooboos, Ceylan	-6
Infusions Damman Verveine, menthe poivrée, camomille, tilleul	-6

AMALTHÉE
BOULOGNE
service continu - 7j/7

Service continu, 7 jours sur 7

Prix nets en euros, service compris.

AMALTHÉE

BOULOGNE



«MAISON CHAPON»

32 AVENUE JEAN BAPTISTE CLEMENT — BOULOGNE-BILLANCOURT

A PARTAGER

TARAMA - 14
toast Poujauran

HOUMOUS - 12
grenades faîches & sésame

CROQUE MONSIEUR - 15
truffé à la dinde fumée

ENTRÉES

ENDIVES - 15
en salade, roquefort, poire & noix

ARTICHAUTS & TRUFFE - 21
juste le coeur en salade & pommes bonbons

HARICOTS VERTS & MARRONS - 16
en salade, noix & champignons

CHAMPIGNONS - 17
belle tartelette gourmande !

SAINT-JACQUES - 27
chaudes, crème de choux-fleur & sauce Champagne & caviar

THON - 19
en carpaccio, sésame & ponzu

BAR - 18
en tartare légèrement epicé, ecrasé d'avocat

SAUMON GRAVLAX - 19
crème crue & toast

CALAMARS - 16
frits, aïoli persillé

PETITS NEMS - 17
au poulet & basilic thaï

MOULES D'ESPAGNE - 16
gratinées

CAVIAR OSCIÈTRE - 76
30 gr de la maison Kasnodar, blinis & crème crue

Service continu, 7 jours sur 7 — *Prix nets en euros, service compris*

PLATS A PARTAGER

pour 2 personnes

PÊCHE DU JOUR - PM
selon arrivage : Turbot, Sole, Saint-Pierre, Bar, Daurade, ...

PIÈCE DU BOUCHER - PM
selon arrivage

POULET DE LA FERME DU LUTEAU - 27 / 34 pers
nature ou aux morilles

PLATS

SUGGESTION DU CHEF - PM
le soir uniquement !

RIGATONI - 21 / 32
tomates & basilic ou Morilles

SPAGHETTIS HOMARD - 42
sauce tomate

OMELETTE PLATE - 31
aux cèpes & oeufs bio

SALADE DE BOEUF THAÏ - 27
herbes thaï, sucrine, concombre, carotte, soja & cacahuètes

CABILLAUD - 32
Tom-Yam

SAUMON - 31
miso & gingembre

SAINT-JACQUES - 34
snackées plancha & risotto safrané

SOLE MEUNIÈRE - 59
ou sèche selon les envies !

TARTARE - 25
de boeuf (cru ou aller-retour)

BOEUF - 38
le filet au poivre

LA MILANAISE - 30
de "Chez André"

ESCALOPE DE VEAU - 31
façon normande

Un accompagnement au choix

Purée - Frites - Haricots verts - Epinards - Salade verte - Riz basmati - Rigatoni tomates

Nos maisons : Theverin Paris traiteur / Chez Julien