

MAISON MÉLINOT

RESTAURANT BISTRONOMIQUE

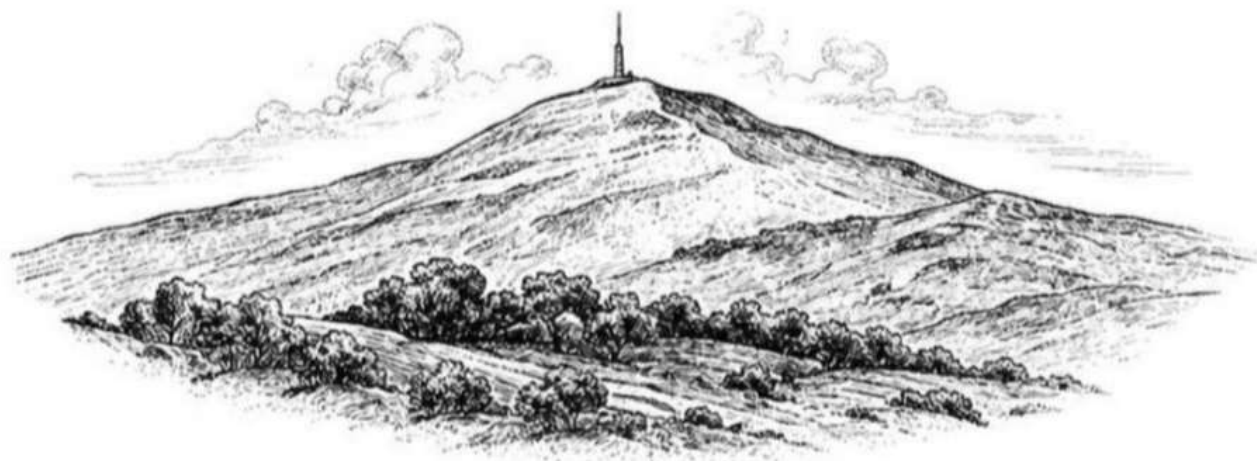
BÉDOIN



NOTRE
CARTE



*Une cuisine de saison,
entre terroir et créativité*





MAISON MÉLINOT
— RESTAURANT BISTRONOMIQUE —

À PARTAGER
For sharing

Planche de Fromages (Chèvre, Tomme de Brebis, Comté) Selection of French cheeses with Goat cheese, Sheep's milk tomme and Comté	14,50€
Planche de Charcuterie (Jambon cuit, Caillette, Saucisson, Jambon cru Seranno) Selection of cured meats with Ham, Country pâté, French saucisson and Serrano ham)	16,50€
Planche Mixte de Charcuterie (Jambon cuit, Caillette, Saucisson, Jambon cru Seranno) et Fromage (Chèvre, Tomme de Brebis, Comté) Selection of cured meats (Ham, Country pâté, French saucisson and serrano ham) and French cheeses (Goat cheese, Sheep's milk tomme and Comté)	18,50€

FORMULE DÉCOUVERTE

ENTRÉES + PLAT + DESSERT 28€

ENTRÉE
Starter


Croquettes de Porc, Tzatziki, Gel Paprika
Pork Croquettes with Tzatziki and Paprika Gel

PLAT
Main

Magret de Canard, Carotte, Sauce à l'orange
Duck breast, Carrots, Orange sauce

DESSERT
Dessert

Tartelette Bourdaloue, Poires, Amandes
Bourdaloue Tartlet, Pears, Almonds

Options Vegan possible sur certains plats (voir logo )

N'hésitez pas à nous faire part de toute allergie ou restriction alimentaire, nous nous adapterons avec plaisir


Prix nets, service compris




MAISON MÉLINOT
— RESTAURANT BISTRONOMIQUE —

FORMULE BISTRONOMIQUE
ENTRÉES + PLAT + DESSERT 40€

ENTRÉES
Starters


- | | | |
|--|---|-----|
|  | Asperges verte de Mazan, Guacamole, Marmelade de Citron, Comté
Green Asparagus from Mazan, Guacamole, Lemon Marmelade, Comté | 13€ |
| | Tataki de Thon, Soja, Radis Red Meat, Cacahuète
Tuna tataki, Soy, Red Meat Radish, Peanuts | 15€ |

PLATS
Mains

- | | | |
|--|---|----------------------|
|  | Poke Bowl, Thon Rouge, Avocat, Concombre, Mangue
Red Tuna poke bowl with avocado, cucumber and mango | 19€ |
| | Pêche du moment, Risotto d'épeautre du Ventoux, Courgette, Salsa Verte
Catch of the day, Ventoux spelt risotto with courgette and Salsa Verte | 22€ |
| | Burger D'agneau, Tzatziki, Tomme de Brebis, Compotée d'oignons, Pommes Grenailles
Lamb burger, Tzatziki, Sheep's milk cheese, Slow-cooked onion compote with roasted Baby potatoes | 26€
(+2€ Formule) |

DESSERTS
Desserts

- | | | |
|--|---|---|
| | Fraise, Crumble, Crème Vanille, Sorbet basilic
Strawberries with Crumble, Vanilla Cream and Basil Sorbet | 11€ |
| | Entremet Chocolat, Caramel, Cacahuète
Chocolate, Caramel and Peanut Entremet | 12€ |
| | Boule de Glace (Vanille, Chocolat, Fraise, Caramel, Citron, Café)
Ice Cream | 1 boule 3€
2 boules 5,50€
3 boules 8€ |

Options Vegan possible sur certains plats (voir logo )

N'hésitez pas à nous faire part de toute allergie ou restriction alimentaire, nous nous adapterons avec plaisir

Prix nets, service compris