À PARTAGER

BAR À HUITRES AMÉLIE
Plateau dégustation, 3 de chaques

Fine de claire
Spéciale de claire
Spéciale de claire verte

Crevettes Label rouge et leurs condiments Jambon ibérique avec ‘pan con tomate’
Pizza à la tru昀昀e d’hiver avec roquette
et fromage de brebis
Mont d’or à la tru昀昀e

ENTRÉES

Brochettes de poulpe au coulis
de poivrons grillés et sauce chimichurri
Tartare de saumon, avocat, gingembre
et clémentine
Ceviche de saint-jacques et mangue
Superfood salade (végan)
Lobster roll

SOUPES

Super green soup (végétarien)
Soupe de champignons sauvages,
chataîgnes et tru昀昀e (végan)

x 6
25 €
28 €
32 €

41 €
x 9
35 €
39 €
44 €

x 12
46 €
50 €
55 €

38 €
40 €
65 €

48 €

Taxes et service inclus.

38 €
48 €

48 €

40 €
56 €
43 €
52 €

52€

36 €
48 €

9 € /g
9 €
9 €
9 €
9 €
12 €
9 €
25 € 10 € 28 €

PLATS

Tro昀椀e au pesto et à la Tête de Moine
Tonnarelli au homard, tomates cerises
avec son émietté d’ail et citron
Le burger Mac Rothschild. Bœuf wagyu, laitue, vieux comté, bacon et oignons caramelisés Tartare de boeuf 160g, frites et salade
Steak frite 250g Black angus prime
Suprême de poulet, ratatouille et feta
Entrecote de veau, purée de pommes de terre, fricassée de champignons sauvages
Joue de boeuf, sauce au vin rouge,
polenta à la sauge
Baos miso aubergine (végan)
Bar de ligne grillé, fregola au sa昀昀ran,
citron con昀椀t et dukkah

GARNITURES

Tru昀昀e fraîche
Frites
Salade verte
Purée de pommes de terre (tru昀昀e + 15 €) Riz vapeur
Fricassée de champignons
Légumes de saison
Ratatouille

DESSERTS 16 €

Paris-Brest noisette tradition Rothschild Barre gourmande aux fruits exotiques
Royal chocolat
Tarte Mont Blanc marron, vanille, myrtilles Cheesecake yuzu

28 €

32 €

32 €
28 €
48 €

MENU ENFANT* 25 €

CHOIX D’UN PLAT ET DESSERT
Nuggets de poulet
Pâtes à la sauce tomate
Gougeonnette de Cabillaud
Steak Wagyu haché et frites (+ 15 €)
Brownie au chocolat

*Jusqu’à 12 ans

+33 (0)4 50 21 31 26 | @ideal_1850

TO SHARE

AMELIE OYSTERS BAR
Oysters selection, three of each

Fine de claire
Spéciale de claire
Spéciale de claire verte

Poached shrimps Label rouge
with its condiments
Jambon iberico with ‘pan con tomate’
Winter tru昀툀e pizza (alla pala) with
rocket and pecorino
Tru昀툀e Mont d’Or

STARTERS

Octopus tiradito charred pepper coulis
and chimichurri
Salmon tartar, avocado, ginger and clementine Scallops and mango ceviche
Vegan superfood salad
Lobster roll

SOUPS

Super green soup (vegetarian)
Wild mushrooms soup, chestnuts
and tru昀툀e (vegan)

x 6
25 €
28 €
32 €

41 €
x 9
35 €
39 €
44 €

x 12
46 €
50 €
55 €

38 €

40 €
65 €

48 €

28 €

32 €
32 €
28 €
48 €

Prices are net, service included.

9 € /g
9 €
9 €
9 €
9 €
12 €
9 €
25 € 10 € 28 €

MAINS

Pesto tro昀椀e with Tête de Moine cheese
Lobster tonnarelli, cherry tomato, lemon
and garlic breadcrumbs
The Mac Rothschild burger. Wagyu beef, lettuce, aged comte, bacon and caramelized onions Beef tartare 160g, french fries and salad
Steak & french fries 250g Black angus prime Chicken breast, ratatouille and feta cheese Veal ribeye, mascarpone mash potato,
wild mushroom fricassee
Beef cheeks, red wine reduction,
polenta and sage
Miso eggplant baos (vegan)
Panseared line caught seabass, sa昀昀ron
fregola, lemon con昀椀t and dukkah

SIDES

Fresh tru昀툀e
French fries
Green salad
Mashed potatoes (tru昀툀e +15€)
Steamed rice
Mushroom fricassee
Seasonal vegetables
Ratatouille

DESSERTS 16 €

Paris-Brest hazelnut Rothschild tradition Gourmet exotic fruit bar
Royal chocolate
Mont Blanc chesnut pie, vanilla, blueberries Cheesecake yuzu

38 €
48 €

48 €

40 €
56 €
43 €
52 €

52€

36 €
48 €

KIDS MENU* 25 €

CHOOSE A MAIN
WITH DESSERT
Chicken nuggets
Pasta tomato
Fish 昀椀nger
Wagyu minced beef steak
and french fries (+ 15 €)
Chocolate brownie

*Up to 12 years old

+33 (0)4 50 21 31 26 | @ideal_1850