

m é l i s s e

FROID



PLATEAU d'HUÎTRES 6 pour - 18 douzaine pour - 32

PLATEAU de CHARCUTERIES - 18

ASSIETTE DE FROMAGES FINS - 18
servis avec pâte de coing, pain grillé et croûtons

SALADE VERTE - 7,50
Verdure, tomates cerises, concombres, vinaigrette au carvi

BURRATINA FUMÉE - 16
Burratina fumée, prunes en compote, endives marinées, pacanes et croûtons

SALADE de POMMES DE TERRE BIO - 13
Pommes de terre bio de la ferme Bercaïl, vinaigrette à la moutarde fumée,
halloumi mariné et grillé, marinades et verdure

CARPACCIO DE VEAU DE GRAINS - 15
Gressin, pulpe de tomates, brunoise de concombre, harissa maison, pickles de légumes, parmesan

MAQUEREAU FUMÉ des Iles de la Madeleine et céleri-rave - 13
Maquereau, rémoulade au citron Mayer et câpres, pickles de moutarde, croûtons, radis et verdure

FENOUIL GRILLÉ - 14
Fenouil grillé, betteraves Chioggia, féta, aneth, pistaches,
vinaigrette à la cardamome

CHAUD

CÔTES LEVÉES de porc de chez Gaspor - 24
Sauce au Lapshang Souhong et salade de chou classique

CONTRE FILET de BŒUF Black Angus grillé - 28
Cuisson sous-vide, vinaigrette tiède de lardons et de boutons de marguerite,
purée de pommes de terre Yukon Gold à l'huile d'olive et feuilles de choux de Bruxelles

JARRET de PORCELET braisé de chez Gaspor - 23
Légumes verts, sauce forestière et purée de racines de persil

MORUE d'ISLANDE à la grenobloise - 26
Purée de fenouil citronnée, croûtons, câpres, olives vertes et légumes du jour

PÉTONCLES et MORTADELLE à la pistache - 26
Purée d'haricots blancs à l'ail rôti et à l'huile de romarin,
carottes marinées au vinaigre de pulpe d'Espelette

RAVIOLI de COURGE - 23
Concassé de courge confite, noisettes, pruneaux et sauge

m é l i s s e

COLD



OYSTER PLATTER 6 for - 18 dozen for - 32

CHARCUTERIE PLATTER - 18

FINE CHEESE PLATTER - 18

GREEN SALAD - 7.50

Greenery, cherry tomatoes, cucumbers, caraway vinaigrette

SMOKED BURRATINA - 16

Smoked burratina, plum compote, marinated endives, pecans and croutons

ORGANIC POTATOES SALAD - 13

Organic potatoes from Ferme Bercail, smoked mustard vinaigrette,
halloumi marinated and grilled, marinades and greenery

GRAIN FED VEAL CARPACCIO - 1

Breadsticks, tomato pulp, cucumber brunoise, homemade harissa, pickled vegetable, parmesan

SMOKED MACKEREL of the Magdalen Islands and celeriac - 13

Mackerel, Meyer lemon remoulade and capers, pickled mustard, croutons, radishes and greenery

GRILLED FENNEL - 14

Grilled fennel, Chioggia beets, feta cheese, fresh dill, pistachios, cardamom vinaigrette

HOT

Gaspor's PORK SPARE RIBS - 24

Lapshang Souchong tea sauce and classic cabbage salad

GRILLED BLACK ANGUS BEEF FILLET - 28

Bacon and daisy buttons warm vinaigrette, Yukon Gold potatoes puree
with olive oil and Brussels sprouts leaves

Braised PIGLET SHANK from Gaspor - 23

Parsley roots puree, green vegetables and forest sauce

ICELANDIC COD *à la grenobloise* - 26

Fennel and lemon puree, green vegetables of the day, capers, green olives, croutons

SCALLOPS and MORTADELLA with pistachio - 26

White bean puree with roasted garlic and rosemary oil,
pickled carrots with Espelette pulp vinegar

CANDIED SQUASH RAVIOLI - 23

Homemade candied squash ravioli, prunes, hazelnuts and sage