

.....
- LES PLATS -
.....

MORUE à la grenobloise, légumes verts, purée de fenouil au citron, croûtons et olives vertes - 21

BROCHETTE de FILET de PORCELET de chez Gaspor, courgettes, poivrons rouges, champignons de Paris et purée d'haricots blancs à l'ail rôti et au romarin - 21

SALADE REPAS de POULET de GRAINS grillé de la Ferme des Voltigeurs, concombre, tomates cerises, feuilles de kale, mesclun, vinaigrette ranch au babeurre - 18,50 (aussi disponible avec TOFU MARINÉ grillé)

.....
- TARTINES - 14
.....

GRAVLAX DE SAUMON Pommes Granny Smith compressées, concombres, mayo à la lime épicée, œufs Tobiko et pousses

AÏOLI & LÉGUMES grillés Courgettes et poivrons grillés, champignons en sott'olio, mayo aioli, quinoa frit et pousses

RHUBARBE & BURRATINA Compote et bonbons de rhubarbe, demie burratina fumée, pousses de moutarde, pistaches

CREVETTES NORDIQUES Crevettes nordiques, pickles de poivrons rouges, mayo style cocktail, chips de betterave Chioggia

PORCHETTA de PORCELET de chez GASPOR Sauce gribiche, câpres frites, pickles d'oignons verts, parmesan

.....
- SALADES -
.....

SALADE de CHOU CLASSIQUE -8

SALADE VERTE - 8,50 Mesclun, tomates cerises, concombre & vinaigrette au carvi

CAPRESE - 15,75 Tomates ancestrales marinées à l'huile de basilic et au caramel de tomates, mozzarella Di Buffala, croûtons de pain au levain et chips de porchetta

COURGETTES, FRAISES et RICOTTA - 13 Courgettes vertes et jaunes, fraises, ricotta, noisettes, feuilles d'endives et vinaigrette miel et citron

QUINOA BLANC, POIS VERTS et PAMPLEMOUSSE - 13,50 Quinoa, pois verts, suprêmes de pamplemousse, pistaches, féta, mesclun et vinaigrette au pamplemousse et menthe fraîche

HARICOTS, CHAMPIGNONS & LARDONS - 13 Haricots fins, lardons croustillants, champignons de Paris marinés, copeaux Parmigiano Reggiano, chips de pommes de terre rattes

Avec un œuf poché +1,50

.....
- LES À-CÔTÉS -
.....

SOUPE du JOUR 8oz - 5,75
12oz - 8,50

BAVETTE de BŒUF Black avec CHIMICHURRI - 9

HALLOUMI, origan, citron et ail rôti - 6,75

SAUMON GRILLÉ, vinaigrette à la PISTACHE & FRUITS de la PASSION - 7

TOFU GRILLÉ et MARINÉ au BOUILLON TERIYAKI -6

Le Mélisse c'est aussi les amis, artisans et partenaires!

La Ferme de l'Île, la ferme Chez Gaspor, la poissonnerie La Mer, la Boucherie dans la Côte, Distrobec, la Sublime Asperge, le torréfacteur De Mello Palheta, la laiterie Chagnon, le Vin dans les Voiles, Rézin, Glou...

- PLATES -

COD à la Grenobloise,
Lemon and fennel puree, green vegetables, lemon zest and pulp, croutons, greenery and green olives - 21

Gaspor PIGLET BROCHETTE,
with zucchini, sweet red pepper, and mushroom, served on white beans puree with roasted garlic and rosemary - 21

**SALAD with ROASTED FED-
GRAIN CHICKEN from *Ferme
des Voltigeurs*, cherry tomatoes,
cucumber, kale, mesclun
buttermilk ranch vinaigrette
(Also available with MARINATED
GRILLED TOFU) - 18,50**

- TARTINES - 14

SALMON GRAVLAX
Salmon gravlax, lime and spicy mayonnaise, cucumber, compressed Granny Smith, Tobiko eggs and sprouts

**AÏOLI & GRILLED
VEGETABLES**
Grilled zucchinis and red sweet peppers, mushrooms in sott'olio, aioli mayonnaise, fried quinoa, and sprouts

**RHUBARB and SMOKED
BURRATINA**
Rhubarb candied and compote, half smoked burratina, pistachios, and mustard sprouts

HOMEMADE PORCHETTA
Gribiche sauce, homemade piglet porchetta from Gaspor, fried capers, pickled green onions, and parmesan

NORTHERN SHRIMP
Sweet red pepper pickle, cocktail style mayonnaise, Chioggia beetroot chips

- SALADS -

GREEN SALAD - 8,50
Field greens, cherry tomatoes, and cucumber tossed in a caraway vinaigrette

CLASSIC CABBAGE SALAD - 8

CAPRESE - 15,75
Ancestral tomatoes marinated with basil oil, tomato caramel, mozzarella Di Buffala, sourdough croutons, and porchetta chip

**ZUCCHINIS, STRAWBERRIES &
RICOTTA- 13**
Green and yellow zucchinis, strawberries, ricotta, hazelnuts, endives leave with honey and lemon vinaigrette

**WHITE QUINOA, PEAS, AND
GRAPEFRUIT - 13,50**
Quinoa, peas, grapefruit supremes, pistachios, feta, mesclun and grapefruit, and fresh mint vinaigrette

**GREEN BEANS, DICED BACON
& MUSHROOM -13**
Green beans, crispy bacon, mushrooms, potato chips, Parmigiano Reggiano, field greens

Also delicious with a poached egg on top -1,50

- SIDE DISHES -

**SOUP of the DAY 8oz - 5,75
12oz - 8,50**

**HALLOUMI, oregano, lemon
and roasted garlic - 6,75**

**Grilled Black Angus reserved
FLANK STEAK
with CHIMICHURRI - 9**

**Grilled SALMON with passion
fruit & pistachio vinaigrette - 7**

**Marinated grilled TOFU
with teriyaki broth - 6**

Mélisse is also working with friends, artisans, and partners!

La Ferme de l'Île, la ferme Chez Gaspor, la poissonnerie La Mer, la Boucherie dans la Côte, Distrobec, la Sublime Asperge, le torréfacteur De Mello Palheta, la laiterie Chagnon, le Vin dans les Voiles, Rézin, Glou ...