

- ENTRÉES -

SOUPE DU JOUR – 7,50
servie avec pain grillé

CREVETTES NORDIQUES - 16
mayonnaise à l'ail rôti, piment et basilic, concombres, tomates cerises marinés, huile de basilic, caramel de tomates, pousses de moutarde

CARPACCIO de VEAU de GRAINS – 16
gressin, pulpe de tomates, brunoise de concombre, harissa maison, pickles de légumes, parmesan

CALMARS GRILLÉS – 17
calmars grillés avec origan frais et citron, quinoa frit

RIS de VEAU GRILLÉ – 19
Ris de veau, beurre aux herbes, chips de légumes et condiments

- SALADES -

SALADE VERTE – 8,50
Verdure, tomates cerises, concombre & vinaigrette au carvi

HARICOTS FINS, CHAMPIGNONS & LARDONS – 13
Haricots fins, lardons croustillants, champignons de Paris marinés, copeaux de Parmigiano Reggiano, chips de pommes de terre rattes
Avec un œuf poché +1,50

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 maison

SALADE de COURGETTES, FRAISES et RICOTTA – 13
Courgettes vertes et jaunes, fraises, quenelle de ricotta, noisettes, feuilles d'endives et vinaigrette miel et citron

- PLATS -

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

ENDIVES BRAISÉES – 24
demies-endives braisées, ketchup de rhubarbe et de betteraves, amandes relevées, chips de Chioggia, salicorne

COQUILLE FARCIE à la VIANDE EFFILOCHÉE et garniture d'ESCARGOTS - 30
pâtes farcies et gratinées à la viande effilochée, garniture d'escargots sautés à l'ail et persil

BROCHETTE de PORCELET de chez Gaspot -22
Courgettes, poivrons rouges et champignons de Paris, purée d'haricots blancs à l'ail rôti et au romarin

BAVETTE et DUCHESSE - 29
Bavette de bœuf, persillade, pommes de terre Duchesse, légumes du moment

CÔTES LEVÉES de porc de chez Gaspot – 24
Sauce au Lapshang Souhong et salade de chou classique

MIX GRILL – 60
Bavette de bœuf, côtes levées, ris de veau, saucisse Beurivage et condiments

Le Mélisse c'est aussi les amis, artisans et partenaires!
La Ferme de l'Île, la ferme Chez Gaspot, la poissonnerie La Mer, la Boucherie dans la Côte, Distrobec, De Mello Palheta, la laiterie Chagnon, le Vin dans les Voiles, Rézin, ...

- PLATEAUX -

AÏOLI -19,50
Légumes du marché, pommes de terre, aïoli, filets d'hareng marinés, saucisson artisanal à l'ail de la Boucherie Dans La Côte, œuf cuit dur, condiment

FROMAGE FINS – 19,50
Pâte de coing, noix, pain maison grillé et croûtons

CHARCUTERIES maison -19,50
Charcuteries faites maison, rillettes de canard et condiments

.....
- ENTRÉES -
.....

SOUP OF THE DAY – 7,50
Served with grilled sourdough
bread

GRILLED CALMARS – 17
Served with fresh oregano, lemon
and fried quinoa

GRILLED SWEETBREAD - 19
Grilled sweetbreads, herb butter,
vegetable chips and condiments

NORTHERN SHRIMP - 16
Roasted garlic, pepper and basil
mayonnaise, marinated cherry
tomatoes, basil oil, tomatoes
caramel and cucumber

Grain-fed VEAL CARPACCIO - 16
Breadsticks, tomato pulp,
Cucumber *brunoise*, homemade
harissa, pickled vegetable,
parmesan

.....
- SALADS -
.....

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

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

With a poached egg on top -1,50

CAPRESE – 15,75
Ancestral tomatoes marinated with
basil oil, tomato caramel,
mozzarella Di Buffala, sourdough
croûtons, and porchetta chips

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

.....
- DAILY SPECIALS -
.....

COD à la *Grenobloise* - 21
Puree of fennel and lemon,
green vegetables, lemon zest
and pulp, croutons, greenery
and green olives

BRAISED ENDIVES – 24
Braised half-endives with
rhubarb and beet ketchup,
almond, Chioggia chips and
salicorne

Gaspor's PORK SPARE RIBS- 24
Lapshang Souchong tea sauce
and classic cabbage salad

FILLED SHELL with PULLED
MEAT and SNAILS – 30
pasta shell stuffed and gratinated
with frayed meat, topped with
garlic sautéed snails and parsley

BEEF FLANK STEAK &
DUCHESS - 29
Beef flank steak, parsley, Duchess
potatoes, vegetables of the moment

Gaspor PIGLET
BROCHETTE - 22
with zucchini, sweet red pepper,
and mushroom, served on white
beans puree with roasted garlic
and rosemary

MIX GRILL - 60
Black Angus flank steak, ribs,
sausage from *Beaurivage*, grilled
sweetbread and condiment

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, le torréfacteur De
Mello Palheta, la laiterie
Chagnon, le Vin dans les Voiles,
Rézin, ...

.....
- PLATTER -
.....

AÏOLI - 19,50
market vegetables according to the arrival, potatoes, homemade aïoli, hard-boiled
egg, marinated herring fillet, artisanal garlic sausage from *Boucherie dans la Côte*

FINE CHEESE - 19,50
quince paste, nuts, grilled sourdough bread and croutons

CHARCUTERIES - 19,50
homemade charcuteries and duck rillettes, condiments