

## Plats

<b>LES ENTRÉES</b>		...
° Foie gras au torchon		15€
Petit moelleux miel-curcuma, petite poire, oignons confits au sésame et focaccia toastée		
° Tartare de saumon aller-retour		12€
Pak choï confit		
° Cocotte de morilles cuisinées		15€
Oeuf poché et pain Briare à la salamandre		
° Burrata truffée et sa tuile à la châtaigne		12€
Mozzarella crémeuse et sa mousse truffée		
<b>LES PLATS</b>		...
° Dos de Cabillaud		21€
Au beurre légèrement truffé, mousseline de patate douce, pak choï, champignons, noisettes torréfiées et petites pousses		
° Cassolette végétarienne de polenta crémeuse		19€
Gratinée au parmesan aux légumes d'été, salade mélangée et pesto		
° Thon rouge mi-cuit façon Tataki		19€
Oignons rouges et frits, pickles de légumes, riz au curcuma, sauce soja, cacahuètes		
° Salade italienne		19€
Jambon cru, mignon de porc fumé, tomates confites, cœurs d'artichaut et toasts au parmesan		
<b>LES CLASSIQUES ET LES HAMBURGERS *</b>		...
° Tartare de bœuf Charolais 180 g. classique préparé au moment		16€
Salade mélangée et frites maison		
° Tartare de bœuf Charolais 180 g. à italienne préparé au moment		18€
Tomates confites, parmesan, pesto, roquette et frites maison		
° Pièce du boucher 200 g.		18€
Sauce béarnaise ou poivre, frites maison et salade mélangée		
° Le Melting Pot		14€
Cheddar, oignons confits, tomate, salade, steak haché 180 g. et frites maison		
° Cantal AOC & bacon		15€
Cantal, bacon, oignons confits, tomate, salade, steak haché 180 g. et frites maison		
° L'italien		16€
Parmesan, tomates confites, roquette, steak haché 180 g. et frites maison		
° Le double hamburger extra de son choix		22€
2 steaks de 180 g. et frites maison		

\* Tous nos pains ainsi que notre pain burger sont artisanaux et fabriqués par notre boulanger Alex

Nous vous proposons des suggestions à l'ardoise tous les jours

ainsi qu'un menu uniquement le midi :

Entrée + plat + dessert 22€

Entrée + plat / Plat + dessert 17€

<b>LES FROMAGES ET LES DESSERTS</b>		...
° Ardoise de trois fromages		7€
Chèvre, Cantal et Tomme d'Ardèche, roquette et fruits secs		
° Fromage blanc de Gérentes (médaille d'or 2016)		6€
À la crème de marron, sucre ou nature		
° Café, thé ou infusion gourmand (+1€ thé menthe maison)		7€
Crème brûlée, moelleux au chocolat et choux au caramel au beurre salé		
° Mi-cuit au chocolat		8€
Glace vanille, un peu de chantilly et amandes effilées		
° Tarte du moment		7€
Sa pâte maison et aux fruits de saison		
° Profiteroles ardéchoises		9€
Choux farcis à la glace artisanale marron, myrtille, vanille, coulis de chocolat, amandes effilées et chantilly		
° Café liégeois		7€
Expresso, 1 boule café, 1 vanille et chantilly		
° La Dame blanche		8€
2 boules vanille, coulis de chocolat chaud et chantilly		
° La Cévenole		8€
1 boule vanille, 1 marron, crème de marron et chantilly		
° Le Colonel		9€
2 boules citron, vodka Absolut 4 cl		
° Glaces artisanales		1 boule : 3€ 2 boules : 6€
Parfums: café, chocolat, citron, fraise, marron, myrtille, vanille		



Nos plats et nos desserts sont élaborés sur place à partir de produits bruts, faits maison.

Servons de glaces artisanales de Lyon.

Nous nous efforçons de choisir des produits de qualité, de la région et issus de l'agriculture biologique dans la mesure du possible.

Toute l'équipe du *Melting Pot* vous souhaite un agréable moment.

## Boissons

<b>APÉRITIFS</b>	...	<b>BIÈRES pressions et bouteilles</b>	25 cl	50 cl
Coupe de champagne 12 cl	8€	Jupiler à la pression	3€	6€
Kyr royal 12 cl	8,5€	Picon bière	4€	8€
Kyr Viogner 12 cl	3€	Monaco, Tango, Panaché	3,5€	7€
cassis, mûre, châtaigne, pêche		Jupiler sans alcool	3€	
Ricard, Pastis 51 2 cl	3€	Helvii bière du pays des Vans 33 cl :		
Campari, Palermo 6 cl	3,5€	blanche, blonde, brune	6€	
Suze, Martini rouge, blanc 6 cl	3,5€	Duvel bière Belge 33 cl	7€	
Porto rouge, blanc, Muscat 6 cl	4€	Corona bière Mexicaine 35,5 cl	6€	
<b>WHISKIES</b>	4 cl	<b>ALCOOLS ET DIGESTIFS</b>	4 cl	
Jameson, Johnnie Walker	5€	Gin Gordons, Vodka Absolut	6€	
Jack Daniel's, Aberlour	6,5€	Gin Bombay Sapphire	7€	
Johnnie Walker Black Label	6,5€	Rhum Havana Club, Rhum 3 Rivières	7€	
<b>COCKTAILS</b>	...	Tequila El Patrón/Herradura	9€	
<b>Bellini</b>	8€	Calvados, Grand Marnier, Get 27	6€	
champagne 10 cl, jus d'abricot, crème de pêche		Amaretto, Bailey's, Limoncello, Poire	6€	
<b>Champagne 10 cl et gingembre frais</b>	8€	Cognac, Armagnac, Verveine	7€	
jus de citron, sirop de canne		Vieille Prune, Poire Châtaigne	7€	
<b>Mimosa</b>	8€	<b>EAUX MINÉRALES</b>	1 L	
champagne 10 cl, jus d'orange		Vals 75 cl, Reine des Basaltes Gazeuse	3,5€	
<b>Mojito à la menthe fraîche</b>	8€	Evian Plate	3,5€	
rum 4 cl, citron vert, sucre roux, Perrier		<b>BOISSONS FRAÎCHES</b>	...	
<b>Mojito framboise</b>	9€	Cidre L'herminette Poiré 33 cl	4,5€	
<b>Et mojito sans alcool</b>	7€	Orangina, Schweppes/Agrum' 25 cl	3€	
<b>Bloody Mary</b>	7€	Fuzetea 25 cl	3,5€	
vodka 4 cl, jus de tomate, Tabasco		Coca-Cola/Zéro, Perrier 33 cl	3€	
<b>Cuba Libre</b>	7€	Diabolo 25 cl	2€	
rum 4 cl, Coca-cola, citron vert		Sirop à l'eau	1,5€	
<b>Gin Tonic</b>	7€	<b>JUS DE FRUITS BIO</b>	25 cl	
gin 4 cl, tonic, jus de citron		Jus de Rêve bio : abricot, ananas, orange, pomme, tomate	3,5€	
<b>Gin Fizz</b>	7€	<b>BOISSONS CHAUDES</b>	...	
au shaker gin 4 cl, jus de citron, sucre		Expresso	2€	
<b>Tequila Sunrise</b>	7€	Décaféiné Illy	2,5€	
tequila 4 cl, jus d'orange, grenadine		Café crème, Café Viennois	3,5€	
<b>Ti' Punch</b>	7€	Thés, infusions et tisanes Dammann	3€	
rum 4 cl, citron vert, sucre de canne		Thé à la menthe fraîche	3,5€	
<b>Pink Lady</b>	7€			
au shaker gin 4 cl, jus de citron, grenadine				
<b>Sans alcool</b>	6€			
au shaker panaché de jus de fruits				

## Vins

<b>LES VINS ROUGES</b>		...
<b>Ardèche</b>		
AOP Saint-Joseph Cave Saint-Désirat Tradition (Syrah)	verre 12cl: 4€	pichet 50cl: 14€ pichet 75cl: 20€
IGP Domaine Vigne à Lagorce (Bio) Sans sulfites ajoutés (Syrah-Grenache)	verre 12cl: 3€	pichet 50cl: 11€ pichet 75cl: 16€
AOP Saint-Joseph Cave Saint-Désirat Côte Diane (Syrah) Elevé en fût de chêne		bt. 75cl: 24€
AOP Saint-Joseph Cave Saint-Désirat Septentrio (Syrah) Guide Hachette 2014 / Médaille d'or Lyon		bt. 75cl: 29€
AOP Saint-Joseph Cave Saint-Désirat Cœur de Rochevine (Syrah) Guide Hachette		bt. 75cl: 60€
IGP Domaine de Cassagnole Esprit de Cassagnole (Cabernet-Sauvignon-Syrah)		bt. 50cl 2018: 13€ bt. 75cl 2017: 18€
AOP Côtes du Vivarais Domaine Les Sept Pierres (Bio) Sans sulfites ajoutés Cuvée <i>Le Melting Pot</i> (Grenache-Syrah)		bt. 75cl: 20€
<b>Vallée du Rhône</b>		
AOP Grignan-les-Adhémar Domaine Ferrotin Mourvèdre (Mourvèdre)		bt. 75cl: 29€
AOC Cornas Domaine Durand Prémices (Syrah)		bt. 75cl: 62€
IGP Coteaux du Pont du Gard Domaine de Poulvarel (Merlot)		bt. 75cl: 27€
<b>Bourgogne</b>		
AOC Irancy Domaine Guéguen Les Mazelots (Pinot Noir)		bt. 75cl: 44€
<b>Languedoc Roussillon</b>		
AOC Pic Saint Loup Domaine Saint Daumary Troisième Mi Temps (Grenache-Syrah-Carignan)		bt. 75cl: 30€
<b>LES VINS ROSÉS</b>		...
<b>Ardèche</b>		
IGP Coteaux de l'Ardèche Domaine de Chazalis (Grenache)	verre 12cl: 4€	pichet 50cl: 13€ pichet 75cl: 19€
IGP Domaine de Chazalis Harmonie (Gris de Grenache)		bt. 50cl: 14€
IGP Coteaux de l'Ardèche Domaine Les Sept Pierres (Grenache-Cinsault-Ganay)		bt. 75cl: 20€
<b>Vallée du Rhône</b>		
AOP Grignan-les-Adhémar Domaine du Serre des Vignes La Dignerette (Bio) (Grenache-Cinsault)		bt. 75cl: 23€
<b>LES VINS BLANCS</b>		...
<b>Ardèche</b>		
AOP Saint-Joseph Cave Saint-Désirat Cuvée Amendine (Marsanne-Roussanne)		bt. 75cl: 21€
AOP Cave Saint-Désirat Condrieu (Viognier)		bt. 75cl: 46€
<b>Gard</b>		
Vin de Pays des Cévennes Mas Combleau-Domaine Viticole (Bio) (Viognier)	verre 12cl: 4€	pichet 50cl: 12€ pichet 75cl: 19€
<b>Languedoc Roussillon</b>		
IGP Pays d'Aude Morillon Blanc (Chardonnay)	verre 12cl: 5€	pichet 50cl: 15€ bt. 75cl: 29€
<b>LES CHAMPAGNES</b>		...
AOP Champagne Jean Josselin Cuvée des Jean BRUT		47€
AOP Champagne Michel Furdyna Carte Blanche BRUT		47€