

## Plats

### LES ENTRÉES

<b>* Foie gras au torchon</b>	17€
Petit financier à la châtaigne, poire, oignons confits et focaccia toastée	
<b>* Mousse de saumon</b>	16€
Saumon fumé et beurre blanc au Viognier d'ici	
<b>* Cocotte de morilles cuisinées</b>	15€
Œuf poché et pain Briare grillé	
<b>* Salade Périgourdine</b>	17€
Salade mélangée, tomates, magret fumé, foie gras au torchon sur son toast	

### LES PLATS

<b>* Pièce du boucher 200 g.</b>	18€
Sauce béarnaise ou poivre, frites maison et mesclun	
<b>* Lasagne végétarienne</b>	18€
Julienne de légumes (courgette, carotte, céleri, tomate, ail, oignons) légèrement truffée, gratinée au parmesan et salade mélangée	
<b>* Tartare de bœuf Charolais 180 g. classique préparé au moment</b>	17€
Frites maison et petite salade	
<b>* Tartare de bœuf Charolais 180 g. à l'italienne préparé au moment</b>	18€
Tomates confites, parmesan, pesto, frites maison et roquette	
<b>* Dos de cabillaud à la plancha</b>	24€
Coco et curry, pak choi, courgettes et feuilles de citron	
<b>* Magret à la fleur d'hibiscus</b>	26€
Butternut, carottes, topinambour et navets rôtis	
<b>* Burger Le Melting Pot avec/sans bacon</b>	16€
Pain artisanal, steak haché 200g de viande Charolaise, cheddar, tomate, oignons confits et frites maison	

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

ainsi qu'un menu le midi:

Entrée + plat + dessert	24€
Entrée + plat / Plat + dessert	19€

### LES FROMAGES ET LES DESSERTS

<b>* Ardoise de trois fromages</b>	7€
Chèvre, Cantal et Tomme d'Ardèche, roquette et fruits secs	
<b>* Fromage blanc de Gérentes (médaille d'or 2018)</b>	6€
À la crème de marron, sucre ou nature	
<b>* Café, thé ou infusion gourmand</b>	8€
Crème brûlée, moelleux au chocolat et choux au caramel au beurre salé	
<b>* Mi-cuit au chocolat</b>	9€
Glace vanille, un peu de chantilly et amandes effilées	
<b>* Tarte du moment</b>	8€
Sa pâte maison et aux fruits de saison	
<b>* Profiteroles ardéchoises</b>	11€
Choux farcis à la glace artisanale marron, myrtille, vanille, coulis de chocolat, amandes effilées et chantilly	
<b>* Café liégeois</b>	8€
Expresso, 1 boule café, 1 vanille et chantilly	
<b>* Colonel</b>	11€
2 boules citron, vodka Absolut 4 cl	
<b>* Dame blanche</b>	7€
2 boules vanille, coulis de chocolat chaud et chantilly	
<b>* Glaces artisanales</b>	1 boule : 3€ 2 boules : 6€
Parfums: café, chocolat, citron, fraise, marron, myrtille, vanille	



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

Tous nos pains ainsi que notre pain burger sont artisanaux et fabriqués par notre boulanger *Chez Alexandra*.

Nous nous efforçons de choisir des produits de qualité, de la région \*Goutez l'Ardèche 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 <i>Brut ou Rosé 12 cl</i>	8€	Jupiler à la pression	3€ 6€
Kir royal 12 cl	8,5€	Picon bière	4€ 8€
Kir Viognier 12 cl	4€	Monaco, Tango, Panaché	3,5€ 7€
<i>cassis, mûre, châtaigne</i>		Jupiler <i>sans alcool</i>	3€
Kir d'ici	4€	Helvii bière du pays des Vans 33 cl:	
Viognier 12 cl, sirop de Fleurs de Sureau		blanche, blonde, brune	6€
Ricard, Pastis 51 2 cl	3€	Duvel bière Belge 33 cl	7€
Campari, Palermo 6 cl	4€	<b>ALCOOLS ET DIGESTIFS</b>	4 cl
Suze, Martini rouge, blanc 6 cl	5€	Gin Gordons, Vodka Absolut	6€
Porto rouge, blanc, Muscat 6 cl	5€	Gin Bombay Sapphire	7€
<b>WHISKIES</b>	4 cl	Rhum Havana Club, 3 Rivières, Zacapa	7€
Jameson, J. Walker Red Label	6€	Tequila Herradura	8€
Jack Daniel's, Oban	8€	Calvados, Grand Marnier, Get 27	6€
Lagavulin, Talisker	9€	Amaretto, Bailey's, Limoncello, Poire	7€
<b>COCKTAILS</b>	...	Cognac, Armagnac, Verveine	7€
<b>Bellini</b>	8€	Vieille Prune, Poire Châtaigne	8€
<i>champagne 10 cl, jus d'abricot, sirop de Fleurs de Sureau</i>		<b>EAUX MINÉRALES</b>	1L
<b>Mimosa</b>	8€	Vals 75 cl, Reine des Basaltes Gazeuse	4€
<i>champagne 10 cl, jus d'orange</i>		Evian Plate	4€
<b>Champagne et gingembre frais</b>	8€	<b>BOISSONS FRAÎCHES</b>	...
<i>champagne 10 cl, jus de citron, sirop de canne</i>		Orangina, Schweppes/Agrum' 25 cl	4€
<b>Rubi Ardéchois</b>	8€	Fuzetea 25 cl	4€
<i>champagne rosé 10 cl, crème myrtille</i>		Coca-Cola/Zéro, Perrier 33 cl	4€
<b>Mojito à la menthe fraîche</b>	8€	Diabolo 25 cl	3€
<i>rhum 4 cl, citron vert, sucre roux, Perrier</i>		Sirop à l'eau	2€
<b>Mojito sans alcool</b>	7€	<b>JUS DE FRUITS BIO</b>	25 cl
<b>Spritz</b>	9€	Jus de Rêve bio : <i>abricot, ananas, orange, pomme, tomate</i>	4€
<i>Apérol 2 cl, Campari 2 cl, prosecco 12 cl, eau gazeuse</i>		<b>BOISSONS CHAUDES</b>	...
<b>Cuba Libre</b>	7€	Expresso	2,5€
<i>rhum 4 cl, Coca-cola, citron vert</i>		Décaféiné Illy	3€
<b>Gin Tonic</b>	7€	Café crème, Café Viennois	4€
<i>gin 4 cl, tonic, citron jaune</i>		Thés, infusions et tisanes Dammann	4€
<b>Ti' Punch</b>	7€		
<i>rhum 4 cl, citron vert, sucre de canne</i>			
<b>Tequila Sunrise</b>	7€		
<i>tequila 4 cl, jus d'orange, grenadine</i>			
<b>Sans alcool</b>	7€		
<i>jus de Cranberry 10 cl, jus de Fruit de la Passion 10 cl, jus de citron, sucre de canne</i>			

## Vins

### LES VINS ROUGES

<b>Ardèche</b>			
AOP Saint-Joseph Cave Saint-Désirat <i>Tradition</i>			
(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 <i>Côte Diane</i>			bt. 75cl: 26€
(Syrah) Elevé en fût de chêne			
AOP Saint-Joseph Cave Saint-Désirat <i>Septentrio</i> ♥			bt. 75cl: 34€
(Syrah) Guide Hachette 2014 / Médaille d'or Lyon			
AOP Saint-Joseph Cave Saint-Désirat <i>Cœur de Rochevine</i>			bt. 75cl: 70€
(Syrah) Guide Hachette			
IGP Domaine de Cassagnole <i>Esprit de Cassagnole</i>			bt. 50cl: 15€
(Cabernet-Sauvignon-Syrah)			bt. 75cl: 21€
AOP Côtes du Vivarais Domaine Les Sept Pierres (Bio) Sans sulfites ajoutés			
(Grenache-Syrah) <i>Le Melting Pot</i> ♥			bt. 75cl: 22€
<b>Vallée du Rhône</b>			
AOP Grignan-les-Adhémar Domaine Ferrotin <i>Mourvèdre</i>			bt. 75cl: 31€
(Mourvèdre)			
AOC Cornas Domaine Durand <i>Prémices</i>			bt. 75cl: 62€
(Syrah)			
IGP Coteaux du Pont du Gard Domaine de Poulvarel			bt. 75cl: 29€
(Merlot)			
<b>Bourgogne</b>			
AOC Irancy Domaine Guéguen <i>Les Mazelots</i>			bt. 75cl: 46€
(Pinot Noir)			
<b>Languedoc Roussillon</b>			
AOC Pic Saint Loup Domaine Saint Daumary <i>Troisième Mi Temps</i> ♥			bt. 75cl: 34€
(Grenache-Syrah-Carignan)			

### LES VINS ROSÉS

<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 <i>Harmonie</i>			bt. 50cl: 16€
(Gris de Grenache)			
IGP Coteaux de l'Ardèche Domaine Les Sept Pierres			bt. 75cl: 22€
(Grenache-Cinsault-Ganay)			
<b>Vallée du Rhône</b>			
AOP Grignan-les-Adhémar Domaine du Serre des Vignes <i>La Dignerette</i> (Bio)			bt. 75cl: 23€
(Grenache-Cinsault)			

### LES VINS BLANCS

<b>Ardèche</b>			
AOP Saint-Joseph Cave Saint-Désirat <i>Cuvée Amendine</i>			bt. 75cl: 28€
(Marsanne-Roussanne)			
AOP Cave Saint-Désirat <i>Condrieu</i>			bt. 75cl: 48€
(Viognier)			
<b>Gard</b>			
Vin de Pays des Cévennes Mas Combleau-Domaine Viticole (Bio)			
(Viognier)	verre 12cl: 4€	pichet 50cl: 12€	pichet 75cl: 19€

### LES CHAMPAGNES

AOP Champagne Marc HENNEQUIÈRE Cuvée Rosé BRUT	49€
80% Pinot Noir 20% Chardonnay	
AOP Champagne Marc HENNEQUIÈRE Cuvée L'Obsidienne BRUT	49€
100% Pinot Noir	