PUB ELYSEES
RESTAURANT

LES ENTRÉES

ŒUFS BIO, MAYONNAISE MAISON 9,00
Hard boiled organic eggs with homemade mayonnaise

RAVIOLES DE ROYAN, CRÈME DE CIBOULETTE
"Ravioles de Royan" with chives cream sauce
15,50

NEMS CROUSTILLANTS AU POULET (X4)
SAUCE AIGRE-DOUCE 12,00
Crispy chicken spring rolls (x4), sweet & sour sauce

CARPACCIO DE TOMATES, BURRATA, PESTO
Tomatoes with Burrata cheese and pesto
16,50

6 GROS ESCARGOTS DE BOURGOGNE
DE "*La Maison de l'Escargot*" 16,50
Traditionnal French snails from Burgundy from "La Maison de l'Escargot"

LES PLANCHES

FROMAGES *Mixed cheese plater* 19
CHARCUTERIES *Mixed salami plater* 19
FROMAGES + CHARCUTERIES *Mixed cheese & salami plater* ... 24

Panier de Grignotage

22,50

2 bouchées camembert - 4 cheddar balls
4 jalapenos cheddar - 2 beignets mozzarella
2 Camembert cheese toasts, 4 Cheddar balls, 4 Jalapenos Cheddar, 2 fried Mozzarella cheese

Les Burgers

CHEESE BURGER
Frites maison - **Bœuf Charolais**
Cheeseburger with beef homemade french fries
180G ~ 22,00

BACON CHEESE BURGER
Frites maison - **Bœuf Charolais**
Burger with beef, homemade french fries
180G ~ 22,00

CHICKEN AVOCAT BURGER
Frites maison
Chicken and avocado burger, homemade french fries
22,00

Sur le Pouce

CROQUE-MONSIEUR
Toasted white bread, cooked ham & Emmental cheese
18,50

CROQUE-MADAME
Toasted white bread, cooked ham, Emmental cheese & fried egg
19,50

OMELETTE AUX FINES HERBES
Omelette with herbs
18,00

CLUB SANDWICH POULET OU JAMBON DE PARIS
Chicken or cooked ham club sandwich
19,50

LES SALADES

BUDDHA BOWL 19,50
quinoa, carotte, chou chinois, avocat, pousses de soja, grenade
quinoa, carrots, chinese cabbage, soy, pomegranate

CÉSAR 19,50
romaine, blanc de poulet pané, tomates cerises, copeaux de parmesan, œuf dur, croûtons, sauce César
Romaine salad, breaded chicken, cherry tomatoes, parmesan cheese, hard boiled egg, croutons, Caesar sauce

NIÇOISE 19,50
mesclun, tomates, haricots verts, œuf dur, olives noires, poivron, thon, anchois
Mixed salad, tomatoes, green beans, hard boiled egg, black olives, bell pepper, tuna, anchovies

ESTIVALE 19,50
mesclun, avocat, crevettes, tomates cerises, haricots verts, sauce cocktail
Mixed salad, avocado, shrimps, cherry tomatoes, green beans, cocktail sauce

ITALIENNE 19,50
salade, tomate cœur de bœuf, mozzarella Burrata, jambon Serrano, parmesan
Salad, tomatoes, Burrata cheese, Serrano ham, Parmesan cheese

PARISIENNE 19,50
mesclun, tomate, emmental, jambon de Paris, œuf dur, mayonnaise
Mixed salad, tomatoes, Emmental cheese, cooked ham, hard boiled egg, mayonnaise

LES PÂTES

TORTELLINI RICOTTA ÉPINARD - *Ricotta cheese and spinach pasta* . 22,50
PENNE BURRATA TOMATES CERISES BASILIC 22,50
Burrata cheese, cherry tomatoes and basil pasta

PENNE AU THON À LA SICILIENNE 22,50
Thon, olives noires, câpres, sauce tomate, oignons
Tuna, black olives, capers, tomato sauce, onions

PENNE AU POULET - *Chicken pasta* 22,50
PENNE CARBONARA - *Carbonara pasta* 22,50

Prix net - Les chèques ne sont plus acceptés - CB minimum 15€ - Tous nos prix sont indiqués en euros - All prices in euros
Avertissement allergènes - Si vous souffrez d'allergies ou d'intolérances alimentaires, veuillez s'il vous plait nous en faire part

PUB ELYSEES
RESTAURANT

LES PLATS

POULET FERMIER "LABEL ROUGE" RÔTI, JUS CORSÉ, FRITES MAISON 22,50
Free range roasted chicken, Gravy sauce, homemade french fries

SAUMON MISO, GINGEMBRE, SÉSAME RIZ PARFUMÉ *Salmon filet with miso, ginger and sesame seeds, rice* .. 25,00

TIGRE QUI PLEURE 25,00
Filet de bœuf mariné au soja, gingembre, basilic thaï, riz parfumé
Beef marinated with soy sauce, ginger, thaï basil, rice

TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS CLASSIQUE OU ALLER-RETOUR (180 GR), FRITES MAISON ET SALADE 22,00
Classic or lightly-seared beef tartar, homemade french fries and salad

De la Boucherie Metzger

BELLE NOIX D'ENTRECÔTE D'ARGENTINE AU POIVRE, FRITES MAISON 34,00
Entrecôte beef steak (250gr), pepper sauce, homemade french fries

CÔTE DE BŒUF 450G, SAUCE AU CHOIX, FRITES MAISON ET SALADE 39,00
Beef rib, choice of sauce, homemade french fries and salad

SAUCES AU CHOIX : Poivre, Échalote, Béarnaise

GARNITURES • 7,50

FRITES MAISON
Homemade french fries

RIZ PARFUMÉ
Rice

SALADE
Salad

HARICOTS VERTS
Green Beans

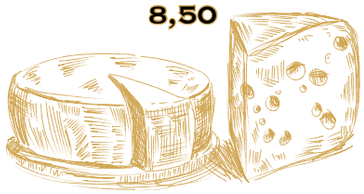
PENNE
Pasta

ASSIETTE DE FROMAGES

1 FROMAGE AU CHOIX
1 cheese with choice

≈ CAMEMBERT ≈ CANTAL ≈
≈ ST NECTAIRE ≈
≈ BRIE ≈

8,50



LES PIZZAS

MARGHERITA sauce tomate, mozzarella, olives, pesto - *Tomato sauce, Mozzarella cheese, olives, pesto* 19,50

REGINA sauce tomate, mozzarella, chiffonade de jambon blanc de Paris, champignons de Paris 22,50
Tomato sauce, Mozzarella cheese, fine sliced cooked ham, mushrooms

CAPRINA crème fraîche, mozzarella, fromage de chèvre, miel, pignons de pin, roquette 22,50
Sour cream, Mozzarella cheese, goat cheese, honey, pine nuts, arugula

4 FROMAGES sauce tomate, mozzarella, cantal, camembert, brie 22,50
Tomato sauce, Mozzarella cheese, Brie cheese, Cantal cheese, Camembert cheese

BURRATINA sauce tomate, mozzarella, tomates fraîches, burrata, copeaux de parmesan, pesto 22,50
Tomato sauce, Mozzarella cheese, fresh tomatoes, Burrata cheese, Parmesan cheese, pesto

MATERAZZI sauce tomate, mozzarella, merguez, olives noires, poivron 22,50
Tomato sauce, Mozzarella cheese, spicy sausage, black olives, bell pepper

CHICKEN BBQ crème fraîche, mozzarella, sauce barbecue, poulet, poivron, oignon 22,50
Sour cream, Mozzarella cheese, bbq sauce, chicken, bell pepper, onions

THONATA sauce tomate, mozzarella, thon, olives noires, poivron 22,50
Tomato sauce, Mozzarella cheese, tuna, black olives, bell pepper

SUPPLÉMENT GARNITURE *Extra ingredient* 2,00

Sélection Gourmande

CAFÉ GOURMAND
Selection of desserts with coffee
15,00

THÉ, CRÈME, VIENNOIS OU CAPPUCCINO GOURMAND
Selection of desserts with tea, latte, caffe vienne or cappuccino
15,00

LES DESSERTS MAISON

CRÈME BRÛLÉE VANILLE *Vanilla «crème brûlée»* 9,50

CRÊPE Beurre & Sucre ou Confiture ou Nutella (supplément banane +1€) 9,50
Crepes with butter and sugar or marmelade or Nutella (extra banana +1€)

MOUSSE AU CHOCOLAT *Chocolate mousse* 10,50

MŒLLEUX AU CHOCOLAT MAISON et sa glace vanille 10,50
Homemade molten chocolate cake with vanilla ice cream

TIRAMISU AU CAFÉ *Tiramisu* 9,50

TARTE TATIN MAISON et son petit pot de crème 9,50
Homemade «Tarte Tatin» with a cream jar

DESSERT DU JOUR *Dessert of the day (blackboard)* ..... VOIR ARDOISE

GLACES & SORBETS

1 BOULE ~ 4,00 • 2 BOULES ~ 7,00 • 3 BOULES ~ 10,00
caramel beurre salé, mangue, chocolat noir, vanille, fraise, citron
Ice cream & sorbets - 1, 2 or 3 scoops : salted caramel, mango, dark chocolate, vanilla, strawberry, lemon

COUPE COLONEL 2 boules sorbet citron, vodka 4 cl - *Lemon sorbet, vodka 4 cl* ... 12,50

© graphic syrus | 04 66 31 49 03

Prix net - Les chèques ne sont plus acceptés - CB minimum 15€ - Tous nos prix sont indiqués en euros - All prices in euros
Avertissement allergènes - Si vous souffrez d'allergies ou d'intolérances alimentaires, veuillez s'il vous plait nous en faire part

PUB ELYSEES
~ RESTAURANT ~

BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO 6,0
DÉCAFÉINÉ 6,0
CAFÉ NOISETTE 6,5
CAFÉ VANILLE OU CARAMEL 6,5
DOUBLE EXPRESS 10,0
THÉ 10,0
ceylan, earl grey, thé vert nature ou menthe, darjeeling, jasmin, fruits rouges
INFUSION 10,0
camomille, verveine, tilleul
LAIT CHAUD NATURE OU VANILLE . 10,0
hot milk or hot milk with vanilla
GRAND CRÈME 10,0
caffé latte
CHOCOLAT 10,0
hot chocolate
CAPPUCCINO 10,0
coffee with steamed milk foam
MOKAPUCCINO 10,0
coffee with hot chocolate
MOKAVIENNOIS 10,0
coffee with hot chocolate and whipped cream
CAFÉ VIENNOIS 10,0
coffee with whipped cream
CHOCOLAT VIENNOIS 10,0
hot chocolate with whipped cream

Sélection Gourmande

CAFÉ GOURMAND
Selection of 3 desserts with coffee
15,0

THÉ GOURMAND
Selection of 3 desserts with tea
15,00

CAFÉ CRÈME, VIENNOIS OU CAPPUCCINO GOURMAND
Selection of 3 desserts with latte, caffe vienne or cappuccino
15,0

ALCOOLISÉES

VIN CHAUD 11,0
hot wine
GROG AU RHUM . 11,5
grog rum

Les Eaux

VITTEL
SAN PELLEGRINO
25 cl
6,5

PERRIER
33 cl
7,5

VITTEL
SAN PELLEGRINO
50 cl
servies uniquement avec les repas
8,5

BOISSONS FRAÎCHES

LIMONADE pression 25 cl 7,5
JUS DE FRUITS 100% PUR JUS 25 cl ... 8,0
pamplemousse, cranberry, ananas, tomate
grapefruit, cranberry, pineapple, tomato
NECTAR DE FRUITS 25 cl 8,0
abricot, poire, mangue
apricot, pear, mango
ICE TEA PÊCHE 25 cl 7,5
LAIT nature ou aromatisé - 25 cl 7,5
CIDRE DOUX 25 cl 9,5
CAFÉ GLACÉ 25 cl 9,5
FRUITS PRESSÉS 9,5
orange, citron, pamplemousse
fresh fruits : orange, lemon, grapefruit
RED BULL 25 cl 8,0

AU VERRE

	25 cl	*50 cl*
ORANGINA	7,5	15,0
SCHWEPPES	7,5	15,0
COCA-COLA	7,5	15,0

Classique ou Zero

BIÈRES

PRESSION	*25 cl*	*50 cl*	*100 cl*
PERONI	6,5	12,0	22,0
1664	6,5	12,0	22,0
HEINEKEN	6,5	12,0	22,0
HOEGAARDEN	6,5	12,0	22,0
LEFFE BLONDE	6,5	12,0	22,0
LEFFE RUBY	6,5	12,0	22,0
IPA GOOSE	6,5	12,0	22,0
CHOUFFE	6,5	12,0	22,0

Bières Bouteilles

HEINEKEN
33 cl
8,5

DESPERADOS
33 cl
8,5

CORONA
33 cl
8,5

GUINNESS
33 cl
8,5

DUVEL
33 cl
8,5

APÉRITIFS

KIR - 7,5
cassis, mûre, fraise, framboise, pêche 14 cl
white wine with fruit liqueur : black currant, blackberry, strawberry, raspberry, peach

	Alcool	
APEROL SPRITZ	*10 cl*	13,0
KIR ROYAL *la coupe*	*10 cl*	14,5
MARTINI *rouge ou blanc*	*5 cl*	8,5
SUZE	*5 cl*	8,5
RICARD	*2 cl*	8,5
NOILLY PRAT	*5 cl*	8,5
PORTO ROUGE	*5 cl*	8,5
CAMPARI	*5 cl*	8,5
AMERICANO "MAISON"	*14 cl*	17,0
VODKA / GET 27	*8 cl*	20,0

POUR ACCOMPAGNER L'APÉRO...

NEMS CROUSTILLANTS DE POULET, SAUCE AIGRE-DOUCE 20
Grande assiette - 8 pièces - *8 crispy chicken rolls, sweet & sour sauce*

PLANCHES
FROMAGES *Mixed cheese plater* 19
CHARCUTERIES *Mixed salami plater* 19
FROMAGES + CHARCUTERIES . 24
Mixed cheese & salami plater

Panier de Grignotage

2 BOUCHÉES CAMEMBERT
2 Camembert cheese toasts
+
4 CHEDDAR BALLS
4 Cheddar balls
+
4 PEPPADEW
2 peppadew
+
4 JALAPENOS CHEDDAR
4 Jalapenos Cheddar
+
2 BEIGNETS DE MOZZARELLA
2 fried Mozzarella cheese

19,5

Prix net - Les chèques ne sont plus acceptés - CB minimum 15€ - Tous nos prix sont indiqués en euros - All prices in euros
Avertissement allergènes - Si vous souffrez d'allergies ou d'intolérances alimentaires, veuillez s'il vous plait nous en faire part

PUB ELYSEES
RESTAURANT

VODKA

AU VERRE

Smirnoff *4cl*	12,5
Absolut *4cl*	12,5
Belvedere *4cl*	15,5
Grey Goose *4cl*	15,5

BOUTEILLES

Absolut *70cl*	160,0
Belvedere *70cl*	170,0
Grey Goose *70cl*	170,0
Belvedere *175cl*	295,0
Grey Goose *175cl*	295,0

Whiskies

J&B *4cl*	12,5
Jameson *4cl*	12,5
Johnnie Walker *4cl*	14,5
Jack Daniel's *4cl*	14,5
Aberlour *4cl*	16,5
Chivas *4cl*	16,5
Black Label *4cl*	16,5
Oban *4cl*	16,5
Singel Barrel *4cl*	16,5
Cardhu *4cl*	16,5
Nikka *4cl*	18,5
Lagavulin *4cl*	18,5

ACCOMPAGNEMENT +2,0

BOUTEILLES *70cl*

J&B	140,0
Jack Daniel's	160,0

RHUMS *4cl*

Bacardi	12,5
Havana 3 ans	12,5
Diplomatico	16,5
Don Papa	16,5

TEQUILA *4cl*

Jose Cuervo silver	12,5
Jose Cuervo reposado	12,5
Patron silver	15,5
Patron reposado	17,5

GINS *4cl*

Beefeater	12,5
Tanqueray	13,5
Bombay Sapphire	14,5
Hendrix	16,5

COGNACS *4cl*

Cognac de marque	16,0
Rémy Martin	18,0
XO Cognac	20,5

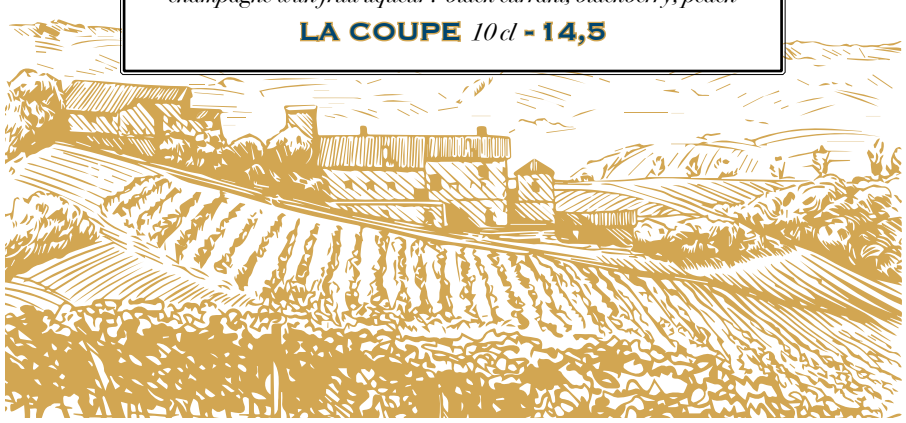
Et Aussi...

Get 27 *4cl*	12,5	Calvados *4cl*	12,5
Get 31 *4cl*	12,5	Jägermeister *4cl*	12,5
Bailley's *4cl*	12,5	Malibu *4cl*	12,5
Disaronno *4cl*	12,5	Cointreau *4cl*	12,5
Limoncello *4cl*	12,5	Grand Marnier *4cl*	14,5
Manzana *4cl*	12,5	Armagnac *4cl*	14,5
Chartreuse *4cl*	12,5	Eau de vie poire *4cl*	14,5

CHAMPAGNES

	coupe 10cl	*bacchus piscine 20cl*	*bouteille 75cl*	*magnum 150cl*
Deutz Brut	13,5	26	95	-
Moët & Chandon	-	-	95	-
Ruinart brut	-	-	105	190
Ruinart rosé	-	-	135	-
Ruinart Blanc de Blanc	-	-	160	-
Dom Pérignon Vintage	-	-	380	-

KIR ROYAL
Champagne, crème de cassis, mûre ou pêche
champagne with fruit liqueur : black currant, blackberry, peach
LA COUPE *10cl* **- 14,5**



LA CAVE À VINS

		verre 14cl	*bacchus 25cl*	*pichet 50cl*	*bouteille 75cl*
Rouge	Côtes de Rhône AOP L'Insouciante Bio	7,0	13,0	22,0	35,0
	Bordeaux AOP Château Jacquet de la Grave	7,5	14,0	24,0	37,0
	Brouilly AOP Les Verdiers	7,5	14,0	24,0	37,0
	Pinot Noir Bourgogne AOP Domaine Chanzy	8,0	15,0	27,0	39,0
	Saint Emilion AOP Château La Bergère	8,5	16,0	29,0	42,0
	Crozes Hermitage AOP Domaine Laurent Combier	8,5	16,0	29,0	42,0
	Saint-Estephe AOP Héritage Le Boscq				65,0
Blanc	Sauvignon AOP Le Grand Humeau	7,0	13,0	22,0	35,0
	Chardonnay IGP Camas	7,5	14,0	24,0	37,0
	Pouilly-Fumé AOP Domaine Le Châtelain	8,5	16,0	29,0	42,0
	Chablis AOP Domaine Christophe Patrice	8,5	16,0	29,0	42,0
	Sancerre AOP Domaine Dezat	9,5	18,0	30,0	46,0
	Sauternes AOP Lafleur Mallet	9,5	18,0	30,0	46,0
	Prosecco - blanc pétillant	8,0	15,0	27,0	39,0
Rosé	Côtes de Provence Minuty M AOP	7,0	13,0	25,0	35,0
	Château Minuty Prestige AOP	8,5	16,0	29,0	42,0
	Magnum Château Minuty prestige AOP			1,5 L	80,0

Les vins en pichet ne sont servis que lors des repas - wine in jugs only served with meals.

Prix net - Les chèques ne sont plus acceptés - CB minimum 15€ - Tous nos prix sont indiqués en euros - All prices in euros
Avertissement allergènes - Si vous souffrez d'allergies ou d'intolérances alimentaires, veuillez s'il vous plait nous en faire part

© graphics agency | 04 66 31 49 03

PUB ELYSEES
~ COCKTAILS ~

Aperol Spritz
13€

Aperol 4 cl - Prosecco 6 cl
eau gazeuse - rondelle d'orange

~ ST-GERMAIN SPRITZ ~
17€

Liqueur Saint Germain 4 cl
Prosecco 6 cl - Eau gazeuse

RHUMS - 15€

PINA COLADA
Rhum Bacardi Carta Blanca 4 cl
jus d'ananas - crème noix de coco

MOJITO
Rhum Havana Club 3 ans 4 cl
menthe fraîche - citron vert
sucre roux - eau gazeuse

GINS - 15€

~ GIN BASIL SMASH ~
Gin Tanqueray 4 cl - basilic frais
jus de citron - sirop de sucre de canne

Hendrick's Fizz
Gin Hendrick's 4 cl - tonic
tranche de concombre - poivre moulu

~ HENDRICKS THYME ~
Gin Hendrick's 4 cl - jus de citron
sirop de concombre - tige de thym
complété au jus de raisin

AMERICANO MAISON
17€

Gin Beefeater 2 cl - Campari 6 cl
Noilly Prat 6 cl - complété au
Champagne - rondelle d'orange

CAIPIRINHA 17€
Cachaca 6 cl - citron vert - sucre roux

TEQUILA - 15€

~ MARGARITA ~
Tequila Jose Cuervo Reposado 4 cl
Triple Sec 2 cl - jus de citron
sirop de sucre de canne

~ TEQUILA BRAMBLE ~
Patron Silver 4 cl - jus de citron
crème de mûre - sirop de sucre de canne
rondelle de citron

VODKA - 15€

Porn Star Martini
Vodka Smirnoff N°21 4 cl
liqueur fruit de la passion 1,5 cl
sirop de vanille 1,5 cl
jus de citron vert 1,5 cl
Champagne en shot 6 cl

COSMOPOLITAN
Vodka Smirnoff N°21 4 cl
Triple Sec 1,5 cl
jus cranberry - jus citron vert

MOSCOW MULE
Vodka Smirnoff N°21 4 cl
jus de citron vert
complété au ginger beer

ICELANDIC PEAR 75
Vodka Smirnoff N°21 4 cl
jus de citron - sirop de sucre de canne
jus de poire - rondelle de citron
complété au Champagne

LONG ISLAND ICE TEA
17€

Tequila Jose Cuervo Silver 1,5 cl
Rhum Bacardi Carta Blanca 1,5 cl
Vodka Smirnoff N°21 1,5 cl
Gin Beefeater 1,5 cl
Triple Sec - sirop de sucre de canne
jus de citron vert - Coca-Cola

Prix net - Les chèques ne sont plus acceptés - CB minimum 15€
Tous nos prix sont indiqués en euros - All prices in euros

PUB ELYSEES
~ COCKTAILS ~

COCKTAILS

SANS ALCOOL *20 cl* - 11€

~ RIO ~
Jus d'orange
Limonade
Sirop de grenadine
Rondelles de citron vert

Virgin Mojito
Menthe fraîche
Citron vert - Sucre roux
Limonade

~ PINK LEMONADE MARGARITA ~
Sucre - Jus de citron
Jus de cranberry
Citron vert
Limonade

Virgin Colada
Lait de coco
Jus d'anans
Sucre de canne

~ ALE ARROW ~
Feuilles de menthe
Jus de citron
Ginger beer
Citron vert

Red Sombrero
Jus d'ananas
Jus d'orange
Jus de citron
Sirop de grenadine
Ginger beer

Prix net - Les chèques ne sont plus acceptés - CB minimum 15€
Tous nos prix sont indiqués en euros - All prices in euros