

LES ENTRÉES

- ŒUFS BIO, MAYONNAISE "MAISON"** 9,00
Hard boiled organic eggs with homemade mayonnaise
- SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE.....** 15,00
Homemade famous onion soup
- BURRATA TOMATES CERISES.....** 16,50
Burrata cheese with cherry tomatoes

6 GROS ESCARGOTS DE BOURGOGNE

de «La Maison de l'Escargot»
Traditionnal French snails from Burgundy from «La Maison de l'Escargot»
19,50

- NEMS CROUSTILLANTS AU POULET (X4)**
Sweet chili sauce - Crispy chicken spring rolls (x4)..... 16,00
- CHICKEN WINGS X6** 16,00

CALAMARS FRITS, SAUCE TARTARE

Breaded squid of the «Maison Nordique» and tartare sauce
19,50



- RAVIOLES DE ROYAN, CRÈME DE CIBOULETTE** 15,50
"Ravioles de Royan" with chives cream sauce
- SAUMON FUMÉ, CRÈME DE CIBOULETTE et ses toasts** 19,50
Smoked salmon with shives cream and toasted bread

TEMPURA DE CREVETTES (X5) - sweet chili sauce

Crispy shrimp tempura of the «Maison Nordique» - sweet chili sauce
19,50



LES PLANCHES

- FROMAGE Cheeses board** 25
- CHARCUTERIES Cold cuts board.....** 25
- FROMAGES + CHARCUTERIES Cheese and cold cuts plater** 28

ASSIETTE DE TAPAS MAISON - 32

- 3 Arancini
2 Burritos
Guacamole
2 Mini-brochettes de poulet
3 Accras de morue

Panier de Grignotage 22,50

2 bouchées camembert - 2 beignets mozzarella - 4 onion rings - 3 chicken wings - 2 Chili cheese nuggets
2 Camembert bites, 2 fried Mozzarella cheese - 4 onion rings, 3 chicken wings, 2 chili cheese nuggets

LES SALADES

- BUDDHA BOWL.....** 23,50
mesclun, tomates cerises, avocat, poivron, concombre, radis, grenade, feta
Mixed salad, cherry tomatoes, avocado, bell pepper, cucumber, radish, pomegranate, feta cheese

- POKE BOWL** 24,50
riz «sésamé», saumon mariné, avocat, edamame, chou rouge râpé, mangue, radis, échalote, concombre, citron
sesame rice, marinated salmon, avocado, edamame, shredded red cabbage, mango, radish, shallot, cucumber, lemon

- CÉSAR.....** 24,50
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.....** 24,50
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

- ITALIENNE.....** 24,50
salade, tomate cœur de bœuf, mozzarella Burrata, jambon de Parme, parmesan
Salad, tomatoes, Burrata cheese, Parma ham, Parmesan cheese

- PARISIENNE.....** 23,50
mesclun, tomates, emmental, jambon de Paris, œuf dur, mayonnaise
Mixed salad, tomatoes, Emmental cheese, cooked ham, hard boiled egg, mayonnaise

LES PÂTES

- TORTELLI RICOTTA ÉPINARD - Spinach** 23,50
- RAVIOLI AUX 5 FROMAGES - 5 cheeses.....** 23,50
- RAVIOLI À LA TRUFFE BLANCHE - White truffle.....** 27,50
- PENNE BURRATA TOMATES CERISES BASILIC** 23,50
Burrata cheese, cherry tomatoes and basil
- PENNE CARBONARA - Carbonara** 23,50
- PENNE AU POULET - Chicken.....** 25,50
- PENNE AU SAUMON - Salmon** 26,50

Sur le Pouce

- CROQUE-MONSIEUR**
Frites maison et salade - Toasted white bread, cooked ham & Emmental cheese, homemade french fries, salad
22,50

Suppl. œuf bio au plat + 3,00

AVOCADO TOAST 18,50

pain de campagne, fromage frais avocat, feta, grenade, salade
Traditional bread, cream cheese, avocado, feta cheese, pomegranate, salad
Suppl. œuf bio au plat + 3,00
Suppl. saumon fumé + 6,00

- OMELETTE BIO AUX FINES HERBES**
Salade - Omelette with herbs, salad
19,50

CLUB SANDWICH

poulet ou jambon de Paris - frites maison
Chicken or cooked ham club sandwich homemade french fries
22,50

- CLUB SAUMON AVOCAT**
frites maison
Salmon, avocado, homemade french fries
24,50



CHEESE BURGER

Frites maison - Bœuf
Cheeseburger with beef, homemade french fries

180G ~ 27,00

360G ~ 38,00

BACON CHEESE BURGER

Frites maison - Bœuf
Burger with beef, homemade french fries

180G ~ 27,00

360G ~ 38,00

CHICKEN AVOCAT BURGER

Frites maison - Chicken and avocado
burger, homemade french fries

180G ~ 27,50

LES PLATS

POULET FERMIER "LABEL ROUGE" RÔTI,
JUS CORSÉ, FRITES MAISON 27,00
Free range roasted chicken, Gravy sauce, homemade french fries

TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS 180 gr,
FRITES MAISON ET SALADE..... 28,00
Classique ou aller-retour - Classic or lightly-seared beef tartar, homemade french fries and salad

GAMBAS AU CURRY ROUGE légumes, lait de coco, riz parfumé
Prawns with red curry, vegetables, coconut milk, rice
32,00

SAUMON MISO env. 200 gr, **GINGEMBRE, SÉSAME**
RIZ PARFUMÉ *Salmon filet with miso, ginger and sesame seeds, rice* 32,00

TIGRE QUI PLEURE env. 200 gr - Bavette marinée au soja,
Gingembre, basilic thaï, riz parfumé - *Beef marinated with soy sauce, ginger, thai basil, rice*
38,00

SOURIS D'AGNEAU AU THYM,
PURÉE DE POMMES DE TERRE MAISON 36,00
Lamb shank with thyme, homemade mashed potatoes

BELLE ENTRECÔTE env. 300 gr **AU POIVRE,**
FRITES MAISON 40,00
Entrecôte beef steak (300gr), pepper sauce, homemade french fries

CÔTE DE BŒUF env. 450g, sauce béarnaise ou poivre,
FRITES MAISON ET SALADE..... 47,00
Beef rib, choice of sauce, homemade french fries and salad

De la  Boucherie Metzger

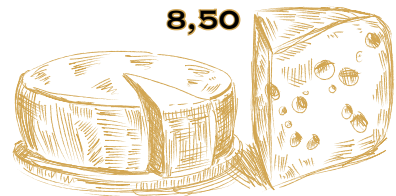
GARNITURE • 8,50

FRITES MAISON
Homemade french fries
RIZ PARFUMÉ - *Rice*
SALADE - *Salad*
HARICOTS VERTS
Green Beans
PENNE - *Pasta*
PURÉE DE POMMES
DE TERRE MAISON
Homemade mashed potatoes

FROMAGE AU CHOIX

Our cheese selection
≈ CAMEMBERT ≈
≈ CANTAL ≈
≈ ST NECTAIRE ≈
≈ BRIE ≈

8,50



LES PIZZAS

MARGHERITA sauce tomate, mozzarella, olives, pesto - *Tomato sauce, Mozzarella cheese, olives, pesto* 22,50

REGINA sauce tomate, mozzarella, chiffonade de jambon blanc de Paris, champignons de Paris 23,50
Tomato sauce, Mozzarella cheese, fine sliced cooked ham, mushrooms

CAPRINA crème fraîche, mozzarella, fromage de chèvre, miel, pignons de pin, roquette..... 23,50
Sour cream, Mozzarella cheese, goat cheese, honey, pine nuts, arugula

4 FROMAGES sauce tomate, mozzarella, cantal, camembert, brie 23,50
Tomato sauce, Mozzarella cheese, Brie cheese, Cantal cheese, Camembert cheese

BURRATINA sauce tomate, mozzarella, tomates fraîches, burrata, copeaux de parmesan, pesto 23,50
Tomato sauce, Mozzarella cheese, fresh tomatoes, Burrata cheese, Parmesan cheese, pesto

MATERAZZI sauce tomate, mozzarella, merguez, olives noires, poivron..... 24,50
Tomato sauce, Mozzarella cheese, spicy sausage, black olives, bell pepper

CHICKEN BBQ crème fraîche, mozzarella, sauce barbecue, poulet, poivron, oignon 24,50
Sour cream, Mozzarella cheese, bbq sauce, chicken, bell pepper, onions

THONATA sauce tomate, mozzarella, thon, olives noires, poivron 24,50
Tomato sauce, Mozzarella cheese, tuna, black olives, bell pepper

VENEZIA crème fraîche, mozzarella, saumon fumé, roquette..... 25,50
Sour cream, Mozzarella cheese, smoked salmon, arugula

SUPPLÉMENT GARNITURE *Extra ingredient* 3,00

SUPPLÉMENT SAUMON FUMÉ, BURRATA, JAMBON DE PARME..... 6,00
Extra ingredient : smoked salmon, burrata cheese, Parma ham

Sélection Gourmande



CAFÉ GOURMAND
Selection of desserts with coffee
15,00

THÉ, CRÈME, VIENNOIS
OU CAPPUCCINO
GOURMAND
Selection of desserts with tea, latte, caffè vienne or cappuccino
16,50

LES DESSERTS MAISON

CRÊPE Beurre & Sucre ou Confiture ou Nutella (supplément banane +1€)..... 11,50
Crepes with butter and sugar or marmelade or Nutella (extra banana +1€)

CRÈME BRÛLÉE VANILLE *Vanilla «crème brûlée»*..... 11,50

CHEESECAKE Coulis de fruits rouges - *Cheesecake with red berries coulis* 12,50

TIRAMISU AU CAFÉ *Tiramisu*..... 12,50

MËLLEUX AU CHOCOLAT MAISON et sa glace vanille 12,50
Homemade molten chocolate cake with vanilla ice cream

TARTE TATIN MAISON et son petit pot de crème - *Homemade «Tarte Tatin» with a cream jar* .. 12,50

GLACES & SORBETS

PEDONE
MAÎTREGLACIER 1959

1 BOULE ~ 5,00 • 2 BOULES ~ 9,00 • 3 BOULES ~ 14,00
vanille, chocolat, yaourt, caramel crème salée, café, citron, pêche de vigne, fraise, mangue
Ice cream & sorbets - 1, 2 or 3 scoops : vanilla, chocolate, yogurt, salted caramel, coffee, lemon, vineyard peach, strawberry, mango
COUPE COLONEL 2 boules sorbet citron, vodka 4 cl - *Lemon sorbet, vodka 4 cl*... 18,50

PUB ELYSEES

RESTAURANT

Sélection Gourmande



CAFÉ GOURMAND
Selection of 3 desserts with coffee
15,00

THÉ GOURMAND
Selection of 3 desserts with tea
16,50

CAFÉ CRÈME, VIENNOIS OU CAPPUCCINO GOURMAND
Selection of 3 desserts with latte, caffè viennoise or cappuccino
16,50

ALCOOLISÉES

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

BOISSONS CHAUDES

ESPRESSO.....	6,0
DÉCAFÉINÉ	6,0
CAFÉ NOISETTE	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
<i>hot milk or hot milk with vanilla</i>	
GRAND CRÈME.....	10,0
<i>caffè latte</i>	
CHOCOLAT CHAUD	10,0
<i>hot chocolate</i>	
CAPPUCCINO	10,0
<i>coffee with steamed milk foam</i>	
MOKAPUCCINO.....	10,0
<i>coffee with hot chocolate</i>	
MOKAVIENNOIS	10,0
<i>coffee with hot chocolate and whipped cream</i>	
CAFÉ VIENNOIS	10,0
<i>viennese coffee</i>	
CHOCOLAT VIENNOIS	10,0
<i>viennese hot chocolate</i>	
SUPPLÉMENT sirop vanille ou caramel	+1,0
<i>Extra : vanilla syrup or caramel</i>	

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

JUS DE FRUITS 100% PUR JUS 25 cl ...	8,0
<i>pamplemousse, cranberry, ananas, tomate grapefruit, cranberry, pineapple, tomato</i>	
NECTAR DE FRUITS 25 cl	8,0
<i>abricot, poire, mangue apricot, pear, mango</i>	
ICE TEA PÊCHE 25 cl	7,5
LAIT nature ou aromatisé - 25 cl	7,5
CIDRE ARTISANAL 33 cl	9,5
COCA-COLA canette 33 cl	10,0
<i>Classique ou Sans sucre</i>	
RED BULL 25 cl	10,0

AU VERRE

	25 cl	50 cl
ORANGINA	7,5	15,0
SCHWEPPE	7,5	15,0
COCA-COLA	7,5	15,0
<i>Classique ou Sans sucre</i>		
LIMONADE	7,5	15,0

BIÈRES

PRESSION

	25 cl	50 cl	100 cl
PERONI	7,5	14,0	24,0
1664	7,5	14,0	24,0
HEINEKEN	7,5	14,0	24,0
HOEGAARDEN	7,5	14,0	24,0
LEFFE BLONDE	7,5	14,0	24,0
LEFFE RUBY	7,5	14,0	24,0
IPA GOOSE	7,5	14,0	24,0
CHOUFFE	7,5	14,0	24,0

BIÈRES BOUTEILLES

HEINEKEN	33 cl	9,0
DESPERADOS	33 cl	9,0
CORONA	33 cl	9,0
GUINNESS	33 cl	9,0
DUVEL	33 cl	9,0

Assiette de Tapas

3 ARANCINI
+
2 BURRITOS
+
GUACAMOLE
+
2 MINI BROCHETTES DE POULET
+
3 ACCRAS DE MORUE

32,00

APÉRITIFS

KIR - 9,0

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

	Alcool	
APEROL SPRITZ	10 cl	15,0
KIR ROYAL <i>la coupe</i>	10 cl	18,0
MARTINI <i>rouge ou blanc</i>	5 cl	10,0
SUZE	5 cl	10,0
RICARD	2 cl	10,0
NOILLY PRAT	5 cl	10,0
PORTO ROUGE	5 cl	10,0
CAMPARI	5 cl	10,0
AMERICANO "MAISON"	14 cl	17,0
VODKA / GET 27	8 cl	20,0

LES PLANCHES

FROMAGES <i>Cheese board</i>	25
CHARCUTERIES <i>Cold cuts board</i>	25
FROMAGES + CHARCUTERIES ..	28
<i>Cheese and cold cuts plater</i>	

Panier de Grignotage

2 BOUCHÉES AU CAMEMBERT
2 Camembert bites
+
2 BEIGNETS DE MOZZARELLA
2 mozzarella cheese fritters
+
4 ONION RINGS
4 Onion Rings
+
3 CHICKEN WINGS
3 chicken wings
+
2 CHILI CHEESE NUGGETS
2 Chili cheese nuggets
22,50

PUB ELYSEES

RESTAURANT

VODKA

AU VERRE

SMIRNOFF 4cl.....	14,0
ABSOLUT 4cl.....	14,0
BELVEDERE 4cl.....	17,0
GREY GOOSE 4cl.....	17,0

SHOOTERS 2cl

CLASSIQUE.....	10,0
SUPÉRIEUR.....	12,0

BOUTEILLES

ABSOLUT 70cl.....	170,0
BELVEDERE 70cl.....	190,0
GREY GOOSE 70cl.....	190,0
BELVEDERE 175cl.....	340,0
GREY GOOSE 175cl.....	340,0



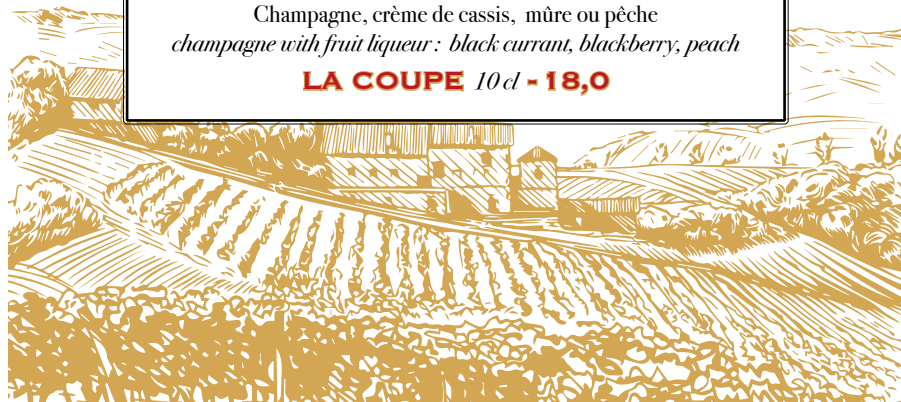
CHAMPAGNES

	coupe 10cl	bacchus piscine 20cl	bouteille 75cl	magnum 150cl
DEUTZ BRUT	17	32	110	-
VEUVE CLICQUOT	-	-	140	270
RUINART BRUT	-	-	150	290
RUINART ROSÉ	-	-	185	-
RUINART BLANC DE BLANC	-	-	220	-
DOM PÉRIGNON VINTAGE	-	-	420	-
LOUIS ROEDERER CRISTAL	-	-	420	-

KIR ROYAL

Champagne, crème de cassis, mûre ou pêche
champagne with fruit liqueur: black currant, blackberry, peach

LA COUPE 10cl - 18,0



Whiskies



J&B 4cl.....	13,5
JAMESON 4cl.....	13,5
JOHNNIE WALKER 4cl.....	15,5
JACK DANIEL'S 4cl.....	15,5
CHIVAS 4cl.....	17,5
BLACK LABEL 4cl.....	17,5
SINGEL BARREL 4cl.....	17,5
NIKKA 4cl.....	19,5
LAGAVULIN 4cl.....	19,5

ACCOMPAGNEMENT +2,0

BOUTEILLES 70cl

J&B.....	160,0
JACK DANIEL'S... ..	180,0
CHIVAS.....	220,0

RHUMS 4cl

BACARDI.....	14,0
HAVANA 3 ans.....	14,0
DIPLOMATICO.....	17,0
DON PAPA.....	17,0

TEQUILA 4cl

OLMECA ALTOS SILVER .	14,0
OLMECA ALTOS REPOSADO .	14,0
PATRON SILVER.....	17,0
CASAMIGOS REPOSADO .	19,0

GINS 4cl

BEEFEATER.....	14,0
TANQUERAY.....	15,0
BOMBAY SAPPHIRE.....	16,0
HENDRIX.....	18,0

COGNACS 4cl

COGNAC DE MARQUE.....	16,0
RÉMY MARTIN.....	18,0
XO COGNAC.....	20,5

Et Aussi...

GET 27 4cl.....	13,5	CALVADOS 4cl.....	13,5
GET 31 4cl.....	13,5	JÄGERMEISTER 4cl.....	13,5
BAILLEY'S 4cl.....	13,5	MALIBU 4cl.....	13,5
DISARONNO 4cl.....	13,5	COINTREAU 4cl.....	13,5
LIMONCELLO 4cl.....	13,5	GRAND MARNIER 4cl.....	15,5
MANZANA 4cl.....	13,5	ARMAGNAC 4cl.....	15,5
CHARTREUSE 4cl.....	13,5	EAU DE VIE POIRE 4cl.....	15,5

LA CAVE À VINS

	verre 14cl	bacchus 25cl	pichet 50cl	bouteille 75cl
Blanc				
SAUVIGNON IGP Périgord - Le Haut Païs	9,0	16,0	31,0	45,0
CHARDONNAY AOP L'empreinte de Brossette	9,0	16,0	31,0	45,0
CHABLIS AOP Domaine Christophe Patrice	10,0	18,0	34,0	48,0
POUILLY-FUMÉ AOP Domaine Le Châtelain	10,0	18,0	34,0	48,0
SANCERRE AOP Domaine Lauverjat & Fils	10,5	19,0	36,0	53,0
SAUTERNES AOP Château du Mayne	10,5	19,0	36,0	53,0
PROSECCO - BLANC PÉTILLANT	9,5	17,0	32,0	46,0
MEURSAULT AOC				129,0
Rouge				
BORDEAUX AOP La Petite Echoppe	9,0	16,0	31,0	45,0
CÔTES DE RHÔNE AOP Château Laborie	9,0	16,0	31,0	45,0
BROUILLY AOP Les Secrets de Maxence	9,5	17,0	32,0	46,0
PINOT NOIR BOURGOGNE AOP Domaine Chanzy	9,5	17,0	32,0	46,0
CROZES HERMITAGE AOP Domaine Les Alexandrins	9,5	17,0	32,0	46,0
ST GEORGES-ST EMILION AOC Château La Bergère	10,0	18,0	34,0	48,0
SAINT-ESTEPHE AOP Château Cossieu Coutelin				69,0
SAVIGNY LES BEAUNES AOP Château de Meursault				79,0
GEVREY CHAMBERTIN AOC Maison Bichot				129,0
Rosé				
CÔTES DE PROVENCE MINUTY MAOP	9,0	16,0	31,0	45,0
CHÂTEAU MINUTY PRESTIGE AOP	10,0	18,0	34,0	50,0
MAGNUM CHÂTEAU MINUTY PRESTIGE AOP				1,5 L 99,0

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