

Carte des vins / Wine list

Vin Rouge / Red wine 75 cl

Bouteille 37.5 cl

Côtes du Rhône Villages	13 € 19.5 €
Puisseguin Saint Emilion AOC Catherine du Roy 2012	21.5 €
Saint Nicolas de Bourgueil AOC	22 €
Château Paul Mas, Coteaux du Languedoc	24 €
Château Beauséjour AOC Montagne St Émilion 2010	24 €

Vin Blanc / White wine

Château Pouyanne AOC Graves	19 €
Gewurztraminer Reserve AOP Domaine Engel 2012	22 €
Bordeaux Gantonnet	23 €
Chablis AOP, Domaine Gautheron 2013	26 €

Vin Rosé / Rosé wine

Côte de Provence AOC R. Desbastides	12 € 21 €
-------------------------------------	-----------

Vin au Verre / Glass of wine (15 cl)

Vin Blanc	Verre 15 cl
Bourgogne Aligoté	4.5 €
Chardonnay	5.5 €
Gewurztraminer Reserve	6.0 €

Vin Rouge

Côtes du Rhône Villages	4.5 €
Puisseguin Saint Emilion	5.5 €

Rosé

Côtes de Provence AOC R. Desbastides	4.5 €
--------------------------------------	-------

Eaux minérales (Mineral water) 50 cl et 1 L

Vittel	2.5 € 3.9 €
San Pellegrino	2.9 € 4.35 €

Café expresso Illy en offre promotionnelle à 2.0 € pour tout repas au restaurant

A consommer avec modération – L'abus d'alcool est dangereux pour la santé
Prix nets – Service compris - All taxes included

Restaurant

Ouvert de

12h00 à 14h00

Et de

19h00 à 23h00



Composez votre menu selon votre choix

Pour commencer - Starter 8 €

☞ **Marbré de joue de bœuf, roquette, copeaux de parmesan**

(Beef cheek terrine, roquette salad and parmesan cheese)

☞ **Corolle de saumon fumé par nos soins**

(Home-made smoked salmon)

☞ **Velouté de champignons de Paris**

(Mushrooms soup)

☞ **Brouillade d'œuf à la pistache**

(Pistachio scrambled eggs)

La suite – Main Course 14 €

☞ **Plat du jour (uniquement le midi)**

(Daily suggestion for lunch only)

☞ **Filet de canette au miel de Sammeron, gratin Dauphinois**

(Honey duck fillet, gratin dauphinois)

☞ **Poire de bœuf poêlée, échalote confite, jus au romarin, purée**

(Fried beef and pickled shallots, rosemary juice, mashed potatoes)

☞ **Dos de cabillaud au fenouil, vinaigrette à l'orange**

(Cod fish with fennel, orange sauce)

Le coin douceur – Desert 8 €

☞ **Tarte fine aux pommes caramélisées, glace vanille**

(Caramalized apple pie)

☞ **Mi - cuit chocolat cœur fondant au Nutella**

(Chocolat fondant)

☞ **Café ou thé gourmand**

(Coffee or Tea served with a selection of homemade mini pastries)

☞ **Brie de Meaux A.O.P et son bouquet de mesclun aux noix** 5 €

(Local Brie cheese with salad and nuts)

Formule Entrée & Plat Ou Plat & Desert 19 €

Starter & Main Course or Main Course & Desert

Formule Entrée & Plat & Desert 23 €

Starter & Main Course & Desert

Formule Plat du jour & Café gourmand 16 €

Daily suggestion & homemade mini pastries

Boissons non comprises (Drinks are not included)

Escapade gourmande

Salade verte (Green salad) 4 €

Assiette de frites (French fries) 5 €

☞ **Soupe à l'oignon gratinée** (Onion soup) 8 €

☞ **Omelette à votre convenance** (Omelette at your convenience) 9 €

Fromage, champignons ou jambon (cheese, mushrooms or ham)

☞ **Salade Caesar au poulet** 12 €

(Cesar salad with grilled chicken)

☞ **Fish & Chips** 13 €

☞ **Elysée Burger** 14 €

Steak haché, tomate, oignons, cheddar, cornichons
(Lean ground beef, tomato, onions, cheddar cheese and pickles)

☞ **Faux-filet (300gr) à la plancha, gratin Dauphinois, salade** 19 €

(Sirloin steak with potato gratin and salad)

Menu Enfants (Children menu) 8.5 €

Jambon ou steak haché ou aiguillette de poulet pané avec frite ou purée

(Ham or Mince beef or chicken nugget's with French fries or mashed potatoes)

2 boules de glace ou sorbet au choix

Assiette de fruits de saison 8 €

Glaces et sorbets du moment 7 €

Pana Cotta fraise « Mara des bois » 8 €

L'équipe du restaurant se tient à votre disposition pour vous fournir la liste des produits allergènes constituant notre carte.

(The restaurant team is at your disposal to provide the list of allergenic products)



Ce sigle est un rappel des plats faits maison à partir de produits bruts