



CARTE POP ART



-Entrées

... Frais et Parfumé

Starters

...Fresh and Flavourful

Salade de poulet tandoori (salade, poulet, tomates, riz, concombres, poivre, oignon rouge) Chicken Tandoori salad (chicken, tomato, rice, cucumber, pepper, red onion, on a bed of lettuce)	7,00 €
* Salade « Pop Art » (salade, lardon, œuf poché, tomates confites, croûtons, roquefort) Pop Art salad (bacon, poached eggs, preserve tomatoes, croûtons, roquefort cheese)	5,00 €
* Millefeuille tomate-mozzarella Tomato & mozzarella "mille feuille"	6,50 €
* Nems frits à la mentre par 4 4 fried spring rolls with fresh mint	5,00 €
* Trio de croustillants de crevettes Trio of crispy shrimp	7,00 €
* Carpaccio de thon Tuna carpaccio	6,50 €

Plats

... Salé et Poivré

Main Courses

...Savoury and Seasoned

Pièce du boucher grillée, pommes frites Butcher's cut of steak served with fried potatoes	17.00 €
* « L'Elysée » Burger The "Elysée" Burger	13,50 €
* Aiguillettes de poulet marinées aux épices tex-mex Chicken filet marinated with tex-mex spices	14,00€
* Saumon au sirop d'érable et au soja Salmon marinated in maple syrup and soy sauce	12,50 €
* Tajine de légumes au miel et aux épices douces Vegetable tajine with honey and mild spices	12,50€
* Ravioles aux fromages Cheese ravioli	12.50 €
Salade Pop Art XXL (salade, lardons, oeuf poché, tomates confites, croûtons, roquefort) (bacon, poached egg, "tomato confit", bread crust, roquefort cheese, on a bed of lettuce)	8,00€

Formules*

Fixed price menus

Formule "Pop" : 1 entrée + 1 plat "Pop" menu: - 1 starter + 1 main course	17 €
Formule "Art" : 1 plat + 1 dessert "Art" menu: - 1 main course + 1 desert	17 €
Formule "Pop Art" : 1 entrée + 1 plat + 1 dessert "Pop Art" menu: 1 starter + 1 main course + 1 desert	22 €

Formules à choisir parmi les entrées, plats et desserts marqués d'une *

Fixed prices menus to choose from the starters, main dishes and desserts marked with an *



Desserts

... Sucré et Glacé

Deserts

... Sweet and Iced

Assiette de fromages aux noix et aux fruits secs	7,00 €	* Farandole de fruits et sa glace menthe	6,00 €
Assorted cheese platter served with walnuts and dried fruits		Mix fruit salad served with mint ice cream	
* Crème brûlée maison selon l'humeur du Chef	5.50 €	* Cheesecake	6,00 €
Chef's own made "crème brûlée", ask for the flavour of the day!		Cheesecake	
* Moelleux chocolat	5.50 €	* Coupe de glace	6,50 €
Chocolate cake with its gooey heart of melting chocolate		Ice creams cup	
		Café ou Thé "Gourmand" *	5.50 €
		Your choice coffee served with various small deserts	

Vins

Btle *Btle* *Btle*
37,5 cl *50 cl* *75 cl*

Wines

Vins rouges / Red wines

Puissequin Saint-Emilion aoc Château du Roy	-	18,00 €	24,00 €
Haut-Médoc aoc Victoria II	-	-	23,00 €
Côte de Brouilly aoc Duboeuf	-	17,00 €	22,00 €
Saint-Nicolas de Bourgueil aoc	-	17,00 €	22,00 €
Cuvée du vieux Pressoir			
Côtes du Rhone-villages aoc	13,00 €	-	18,00 €
Réserve de la Roumanière			
Chili, El Grano Carménère	-	-	23,00 €

Vins blancs / White wines

Bordeaux aoc Château Gantonnet	-	13,00	19,00 €
Graves aoc Château Pouyanne	13,00 €	-	20,00 €
Bourgogne aoc Chardonnay	15,50 €	-	25,00 €
Californie Cedar Wood	-	-	15,00 €

Vins Rosés / Rosé wines

Côtes de Provence aoc	-	13,00 €	18,00 €
R. Desbastides, Cave de St-Tropez			
Beaujolais aoc	-	-	22,50 €
Château de Corcelles, « Rosé d'une Nuit »			

Champagne / Champagne

	Coupe	Btle
	15 cl	75 cl
Nicolas Feuillatte brut « Réserve Particulière »	7,50 €	55,00 €
Nicolas Feuillatte brut Rosé	8,00 €	60,00 €
Montaubon brut Réserve Première	7,20 €	45,00 €

Vins au verre

	15 cl
Côtes du Rhône-village aoc	3,50 €
Réserve de la Roumanière	
Côtes de Brouilly aoc Duboeuf	3,50 €

Café / Coffee

Expresso	2,00 €
Double Expresso / Cappuccino	2,95 €
Thé, infusion / Tea, infusion	2,75 €