

## NOS OFFRES

### SOLEIL DU MIDI 20

Plat + dessert + boisson chaude  
Plat et dessert parmi la sélection soleil ou demandez notre plat du jour. Formule disponible le midi.

Main course and dessert among the sun selection or ask for our dish of the day! Offer available at lunchtime.

### TAPAS 25

3 tapas différentes au choix  
+ 1 dessert (mousse ou crème brûlée)  
3 different tapas of your choice  
+ 1 dessert (mousse or crème brûlée)

### APÉR'OLICÉA 19

Tous les jours au bar  
de 17h à 22h30.

3 tapas au choix  
Every day at the bar  
from 5pm till 10.30pm.  
3 tapas of your choice

### PITCHOUNES / CHILDREN 14

(Jusqu'à 12 ans / Up to age 12)

Pâtes à la bolognaise ou  
nuggets de poulet ou fish&chips  
Bolognese pasta or chicken nuggets  
or fish&chips

Glace ou mousse chocolat  
Ice cream or chocolate mousse

## LES TAPASSIETTES

Toutes nos tapassiettes sont à 8€  
All our tapassiettes are at 8€

### Duo d'arrancini de canard confit, mayonnaise à l'ail, safran

Duck confit arrancini duo, garlic  
and saffron mayonnaise

### Panisses de pois chiche, mezzé au choix (olive verte, poivron, olive noire, aubergine)

Chickpea stick, mezzé of your choice  
(green olive, bell pepper, black olive,  
eggplant)

### Crème de burrata fumée, tomate bio, pesto de roquette

Smoked burrata cream, organic  
tomato & arugula pesto

### Dorade en tartare, vinaigre balsamique, piment, herbes fraîches

Sea bream tartare, balsamic vinegar,  
chilli & fresh herbs

### Jambon Corse, 9 mois Corsican ham

### Tarama blanc, fougasse à l'huile d'olive

White Tarama  
& fougasse with olive oil

### Tartines de légumes de saison, ricotta

Slice of farmhouse bread,  
Seasonal vegetables, ricotta

### Trio d'olives du Sud Trio of Olives from Southern France

## LES PLATS

### Penne au pesto de tomates, 17 amandes, huile d'olive

Penne with tomatoes pesto,  
almonds & olive oil

### Burger, pain artisanal aux olives, 21 fromage de brebis, frites, salade

Burger with local olive bread,  
ewe's cheese, french fries and salad

### Salade Niçoise 17

Niçoise salad with green beans, olive  
tomatoes, tuna, eggs, anchovies & radish

### Encornet farçi au thon, 24 fromage frais, courgettes,

Squid filled with tuna, fresh cheese,  
zucchini & bell pepper coulis

### Faux-filet, frites, salade 30

Sirloin steak, french fries and salad


### Risotto au pesto de roquette, 15

Risotto with arugula pesto,  
mozzarella, roasted bread nuts

### Suprême de poulet fermier 23 grillé à l'ail et au thym, jus corsé,

Farm chicken supreme  
grilled with garlic & thyme,  
hearty jus & mashed potatoes

### ENVIE DE FRAÎCHEUR ? 14

 Gaspacho de légumes d'été,  
condiment, fougasse à l'huile d'olive  
Summer vegetable gazpacho,  
condiment, olive oil fougasse

## LES DESSERTS

### Mousse chocolat, 8 zeste d'orange

Chocolate mousse, orange zest

### Crème brûlée safranée 8

Saffron flavored crème brûlée

### Tartelette Bourdaloue, 10 pêche, romarin

Bourdaloue tartlet, peach, rosemary

### Trio de fromages du Sud, 12 confiture de cerise noire

Trio of cheeses from Southern  
France, black cherry jam

### Fruit de saison infusé 9 à la menthe, sorbet maison,

meringue  
Seasonal fruit infused  
with mint, homemade sorbet,  
meringue



# elicea

## ON DIRAIT LE SUD



## COCKTAILS

Signatures

### COCKTAILS SIGNATURE

#### EUROPE (20cl)

(Gourmand, Fruité, Toasté)  
Vodka infusée au pain aux céréales, crème de mûre, Verjus  
Cereal bread-infused vodka, blackberry cream, Verjus

#### ASIE (20cl)

(Onctueux, Floral, Fruité)  
Saké infusé au thé Earl Grey, eau de vie mirabelle, jus de pêche, essence de jasmin  
Earl Grey tea-infused sake, mirabelle plum brandy, peach juice, jasmine essence

#### AFRIQUE (15cl)

(Crémeux, Gourmand, Amer)  
Rhum Toti, Kahlua, Baileys, café, mousse de Chambord, clou de girofle  
Toti rum, Kahlua, Baileys, coffee, Chambord foam, cloves

#### AMÉRIQUE (15cl)

(Boisé, Fruité, Amer)  
Whiskey Four Roses, Amaretto infusé à la cerise, Angostura, Bitter cacao  
Four Roses Whiskey, Cherry-infused Amaretto, Angostura, Bitter cocoa

#### OCÉANIE (20cl)

(Aromatique, Herbacé, Fumé)  
Gin Mare, sirop de citronnelle, tabasco vert, ginger beer  
Mare gin, lemongrass syrup, green tabasco, ginger beer

### DEMANDEZ NOUS LES CLASSIQUES

## MOCKTAILS

par OSCO

9

#### CITRUS "Plus Vite" (20cl)

(Herbacé, Frais, Acidulé)  
Osco, Leamo maté, jus de pamplemousse, romarin  
Osco, Leamo maté, grapefruit juice, rosemary

#### ALTIUS "Plus Haut" (20cl)

(Doux, Frais, Fruité)  
Osco rouge ardent, Leamo concombre, cordial de pastèque et menthe  
Osco fiery red, Leamo cucumber, watermelon and mint cordial

#### FORTIUS "Plus Fort" (20cl)

(Mousseux, Fruité, Herbacé)  
Osco rouge ardent, verjus, purée de framboise, sirop de pêche, basilic  
Fiery red Osco, verjuice, raspberry purée, peach syrup, basil

## LES CHAMPAGNES & BULLES

#### CHAMPAGNE

TSARINE 70  
Premium Brut

LAURENT PERRIER 18 90  
Brut "La Cuvée"  
Bouteille de 37.5cl à 49€

LAURENT PERRIER 140  
Brut "La Cuvée Rosée"

LAURENT PERRIER 105  
Brut Millésimé 2012

PROSECCO Bio 8 39

PET'NAT Vin Nature 13 36  
Cros des Calades

## LES VINS

Sélection du Sud



15cl 75cl



15cl 75cl

### VINS ROUGES RED WINE

#### LANGUEDOC

AOP CÔTES DU ROUSSILLON 39  
Domaine de Bila-Haut  
"Occultum Lapidem" Bio

AOP PIC SAINT LOUP 10 43  
Domaine Le chemin des Rêves  
"L'Optimiste" Bio

AOP MINERVOIS 8 36  
Domaine Pujol  
"Mercredi 12H30"

IGP CÉVENNES 7 31  
Mas d'Espanet  
"Freesia" Bio Demeter

#### RHÔNE SUD

AOC VACQUEYRAS 52  
Domaine de la Monardière  
"Les 2 Monardes" Bio

### VINS ROSÉS ROSÉ WINE

#### LANGUEDOC

AOP LANGUEDOC 8 34  
Domaine de Coursac  
"Les Garriguettes" Bio Demeter

#### PROVENCE

AOP COTEAUX D'AIX 9 43  
Château La Coste Bio

### VINS BLANCS WHITE WINE

#### LANGUEDOC

AOP CÔTES DU ROUSSILLON 39  
Domaine de Bila-Haut  
"Occultum Lapidem" Bio

IGP CÉVENNES 7 32  
Domaine de Coursac  
"Chardonnay" Bio Demeter

#### PROVENCE

AOP COTEAUX D'AIX 56  
Château La Coste  
"Les Pentès Douces" Bio

#### RHÔNE SUD

AOC CROZES-HERMITAGE 10 47  
Nobles Rives  
"Cave de Tain" Bio

IGP COLLINES 8 34  
RHODANIENNES  
La Combe Pilate - Viognier Bio

Bio BIOLOGIQUE

VIN MÉTHODE NATURE

BIODYNAMIE - LABEL DEMETER

VIGNERONS ENGAGÉS

EXPLOITATION À HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

## LES APÉRITIFS

Ricard / Pastis 51 (4cl)	8
Martini bianco ou rosso (6cl)	8
Campari (6cl)	8
Porto Graham's rouge ou blanc (10cl)	8
Lillet rouge ou blanc (10cl)	11
Aperol / St Raphaël rouge(6cl)	8
Otto's Athens vermouth(6cl)	11
Lillet Tonic (15cl)	13
Kir vin blanc avec crème (15cl)	11
Cartron cassis, mûre ou framboise	
Pastis Garagai (4cl)	11
Sirene Canto amaro (6cl)	11
Sirene Americano rosso (6cl)	11
Sirene Americano bianco (6cl)	11

## LES BIÈRES & CIDRE

	25cl	50cl
<b>BIÈRE PRESSION</b>		
Heineken	7	10
Affligem / Pietra Blonda	8	11
<b>BIÈRES BOUTEILLE (33cl)</b>		8
Hapkin blonde / Grimbergen blonde, ambrée / Desperados / Parisienne IPA, rousse ou blonde / Pelforth brune / Mort subite blanche / Corona Lagunitas IPA (35.5cl)		
<b>BIÈRES SANS ALCOOL (33cl)</b>	7	
Desperados virgin / Heineken 0.0%		
<b>CIDRE (33cl)</b>		8
Cidre "SASSY" l'Angélique <b>Bio</b>		

## SPIRITUEUX

<b>RHUM (4cl)</b>	
Havana 3ans / Bacardi Blanc / Dillon	11
Havana 7ans / Toti / Toti Cask Reserve / Diplomatico / Don Papa	13
<b>VODKA (4cl)</b>	
Absolut	11
Ketel One / Grey Goose / Entropie	13
<b>CACHAÇA (4cl)</b>	
Sagatiba	11
<b>TEQUILA (4cl)</b>	
Olmecca	11
Patron Silver	15
<b>GIN (4cl)</b>	
Gibson / Bombay Sapphire	11
Generous Coriandre / Entropie / Porters	13
Monkey 47	13
<b>WHISKIES BLEND (4cl)</b>	
J&B Rare	11
Chivas Regal 12 Ans	13
<b>WHISKIES CLASSIC MALT (4cl)</b>	
Aberlour 10 ans / Talisker Port Ruighe	13
Lagavulin 16 ans / Oban 14 ans	13
<b>AMERICAN WHISKY (4cl)</b>	
Four Roses / Jack Daniels	11
Bulleit Rye	13
<b>IRISH WHISKY (4cl)</b>	
Jameson / Bushmills	11
<b>SCOTCH WHISKEY (4cl)</b>	
Haig Club Clubman	11

## DIGESTIFS

<b>COGNAC (4cl)</b>	
Hennessy VS	13
Hennessy XO	25
<b>ARMAGNAC (4cl)</b>	
Château de Laubade VSOP	11
Château de Laubade Hors d'Âge	13
<b>CALVADOS (4cl)</b>	
Drouin	11
<b>EAUX DE VIE CARTRON (4cl)</b>	
Poire Williams, Mirabelle ou Framboise	11
<b>LIQUEURS (4cl)</b>	
Limoncello Strega, Malibu, Cointreau, Get 27, Chambord, Baileys, St Germain, Liqueur Garnier (Verveine, menthe), Cold brew	8
<b>BRANDY (4cl)</b>	
Metaxa 12 Stars Brandy	11

## LE CHAUD

<b>CAFÉTERIE</b>	
Expresso / Allongé	3.5
Double Expresso / Americano	5.5
Chocolat chaud / Cappucino	6
Latte Macchiato / Flat White	6
<b>INFUSIONS</b>	5.5
<b>PALAIS DES THÉS <b>Bio</b></b>	
Verveine, orange & menthe	
Detox Scandinave (Infusion fruitée)	
Camomille	
<b>THÉS</b>	5.5
<b>PALAIS DES THÉS <b>Bio</b></b>	
Breakfast Tea (Thé noir)	
Earl Grey Queen Blend (Thé noir et bergamotte)	
Thé vert à la menthe	
Vive le thé (Thé vert, agrumes et gingembre)	

## LE FROID

	33cl	50cl	1L
<b>EAUX</b>			
Vittel / San Pellegrino		5	6
Perrier / Mastiqua water	6		
<b>SODAS</b>			
Coca-Cola / Coca Cherry / Coca-Cola Zéro (33cl)			6
Orangina / Schweppes agrum / Schweppes indian tonic / Schweppes ginger beer / Fuzetea pêche / Oasis tropical / Sprite / Fanta orange (25cl)			6
Mona (33cl) <b>Bio</b>			7
citron vert / pomme pétillante			
Red bull (25cl)			7
<b>JUS FRAICHEMENT PRESSÉ</b>			5
<b>NECTARS &amp; JUS DE FRUITS</b>			7
<b>ALAIN MILLIAT (20cl)</b>			
Pomme / Tomate / Abricot / Pêche blanche / Poire Williams / Fraise / Orange / Ananas / Pamplémouse			

