



# elicéa

## ON DIRAIT LE SUD

### NOS FORMULES

**SOLEIL DU MIDI** (12h - 14h30) **21**  
**Plat\*, dessert\* et boisson chaude**  
 Main course\*, dessert\* and hot drink

\* Parmi la sélection   
 \* From the selection

**TAPAS** **16**  
**Duo de tapassiettes**  
 Tapas duo

**PITCHOUNES** (Kids menu) **14**  
**Plat : pâtes à la bolognaise ou nuggets de poulet ou fish & chips**  
 Main course: Bolognese pasta or chicken nuggets or fish & chips

**Dessert : glace ou mousse au chocolat**  
 Dessert: ice cream or chocolate mousse

### NOS TAPASSIETTES 9

**Duo d'arrancini de canard confit, mayonnaise à l'ail et safran**  
 Duck confit arrancini duo, garlic and saffron mayonnaise

**Panisses de pois chiche, mezzé de légumes au choix (olive noire, poivron, aubergine ou betterave)** **VG**   
 Chickpea stick called "Panisses", mezzé of your choice (black olive, bell pepper, eggplant or beetroot)

**Duo de mezzé de légumes (olive noire, poivron, aubergine ou betterave)** **VG**   
 Duo of vegetable mezze (black olive, bell pepper, eggplant or beetroot)

**Artichauts et courgettes grillés** **VG**   
 Grilled artichokes and zucchini

**Tarama de crabe à l'huile fumée**  
 Crab tarama with smoked oil

**Olives méditerranéennes** **VG**   
 Mix of mediterranean olives

**Ossau Iraty AOP, confiture de cerise noire**   
 Ossau Iraty (French ewe's cheese), black cherry jam

**CHARCUTERIE DOMAINE ABOTIA**   
**Jambon de Bayonne, 24 mois**  
 Bayonne ham, 24 months

**Saucisson sec**  
 Dry sausage

**Lomo au piment d'Espelette**  
 Lomo with Espelette chilli pepper

### NOS PLATS

**Penne au pesto de cresson d'Essonne, noix torréfiées** **VG** **16**  
 Penne with watercress pesto from Parisian region, roasted nuts

**Burger, pain artisanal aux olives, fromage de brebis, frites, salade** **22**  
 Burger with local olive bread, ewe's cheese, french fries, salad

**Salade de lentilles beluga bio, gravlax de saumon, carottes, baies de Goji, épinards** **18**  
 Organic beluga lentil salad, salmon gravlax, carrots, Goji berries, spinach

**Dos de cabillaud à l'ail confit, romarin, anis, bergamote, légumes de saison** **24**  
 Cod with candied garlic, rosemary, anise, bergamot, seasonal vegetables

**Faux-filet, frites, salade** **30**  
 Sirloin steak, french fries, salad

**Risotto crémeux au safran, crevettes, coulis de crustacés** **22**  
 Creamy saffron risotto, shrimps, shellfish sauce

**Suprême de poulet fermier au citron confit, sarriette, graines de carvi, purée de pommes de terre** **23**  
 Farm chicken supreme, with candied lemon, herbs, caraway seeds, mashed potatoes

**BESOIN DE SE RÉCHAUFFER?** **VG** **14**  
**Consommé d'oignons, carottes, chou vert, pommes de terre**  
 Onions broth with carrots, green cabbage and potatoes

### NOS DESSERTS

**Mousse au chocolat, zeste d'orange** **8**  
 Chocolate mousse, orange zest

**Crème brûlée à l'anis** **8**  
 Anise flavored crème brûlée

**Brioche artisanale façon pain perdu, glace et caramel à la fleur d'oranger** **10**  
 Artisanal brioche "pain perdu" style, ice cream and orange blossom caramel

**Ossau Iraty AOP, confiture de cerise noire** **9**  
 Ossau Iraty (french ewe's cheese), black cherry jam

**Fruit de saison au miel, yaourt grec et sorbet maison** **9**  
 Seasonal fruit with honey, Greek yogurt and homemade sorbet

SANS GLUTEN

FAIT MAISON

VÉGÉTARIEN

**VG** VEGAN







SOLEIL DU MIDI

## Nos vins et bulles du Sud de la France et d'ailleurs



### LANGUEDOC

Planvenguda sus territòri de Lengadòc !

	15	75 cl
 <b>AOP Côtes du Roussillon Bio</b> Domaine de Bila-Haut minéral, généreux, fruité	39	
 <b>IGP Cévennes Bio</b> Domaine de Coursac fruité, léger	7	32
 <b>AOP Languedoc Bio</b> Domaine de Coursac intense, floral	8	34
 <b>IGP Côtes Catalanes Bio</b> Domaine des Schistes atypique, frais, gourmand	8	37
 <b>AOP Pic St Loup Bio</b> Domaine le Chemin des Rêves léger, fruité	10	43
 <b>AOP Minervois</b> Domaine Pujol léger, épicé	8	36
 <b>IGP Cévennes Bio</b> Mas d'Espanet fruité, léger	7	31
 <b>AOP St Chinian Bio</b> Domaine La Maurine gourmand	34	

### PROVENCE

Benvenguda en Terra Provençala !

	15	75 cl
 <b>AOP Coteaux d'Aix Bio</b> Domaine La Coste frais, floral	52	
 <b>AOP Coteaux d'Aix Bio</b> Domaine La Coste frais, fruité	9	43
 <b>AOP Côtes de Provence Bio</b> Domaine Saint Victorin fruité	36	
 <b>AOP Coteaux d'Aix Bio</b> Domaine La Coste généreux, fruité	52	

### RHÔNE SUD

Benvenguda dins la vall de Ròna Meridionala !

	15	75 cl
 <b>IGP Collines Rhodaniennes Bio</b> La Combe Pilate minéral, fruité	8	34
 <b>AOP Crozes-Hermitage</b> Cave de Tain fruité, gourmand	10	47
 <b>AOC Vacqueyras Bio</b> Domaine de la Monardière fruité, généreux	53	
 <b>AOC Cairanne Bio</b> Domaine Alary tannique, généreux, élégant	10	47

### SUD OUEST

Benvenguda en lo Sud-Oèst !

	15	75 cl
 <b>IGP Côtes de Gascogne Bio</b> Domaine Uby doux, fruité, moelleux	7	27
 <b>AOC Irouléguay Bio</b> La Cave d'Irouléguay fruité, puissant, complexe	45	
	15	75 cl
 <b>AOP Sartène Bio</b> Domaine Fiumicicoli puissant, élégant	54	

### CORSE

Benvenuto à u maquis corsu !

	15	75 cl
 <b>AOP Sartène Bio</b> Domaine Fiumicicoli puissant, élégant	54	

### LES BULLES DU SUD ET D'AILLEURS

	15	37.5	75 cl
<b>CHAMPAGNE</b>			
Tsarine Premium Brut			75
Laurent Perrier Brut "La Cuvée"	20	59	99
Laurent Perrier Brut "La Cuvée Rosée"			155
Laurent Perrier Brut Millésimé 2012			125
<b>PROSECCO</b>			
DOC Vénétie Bio Extra Dry	9		42
<b>SANS ALCOOL</b>			
Domaine La Coste Nooh			40