



Menu



Chaque maison a une âme.
La nôtre a une histoire... une histoire qui a commencé bien avant le restaurant.

Elle commence dans la terre.
Dans les mains des fermiers qui travaillent avec patience, sous le soleil et la pluie, pour
donner naissance aux plus beaux produits.

Elle continue avec le métier de boucher.
Un métier de respect, de regard et de savoir-faire.
Choisir la bonne pièce, comprendre la viande, la travailler avec soin

De ces racines est née une passion : celle d'accueillir.
Celle de partager.
Celle de voir des gens se réunir autour d'une table.

Parce qu'une table n'est pas seulement un endroit où l'on mange...
c'est un endroit où l'on se retrouve, où l'on rit, où l'on crée des souvenirs.

En 2007, cette passion est devenue Copa D'ELIO.
Une aventure familiale, née de l'amour du métier et du bonheur simple de voir une table
se remplir, des verres se lever et des visages s'illuminer.

Ici, chaque assiette raconte un peu de cette histoire.
Une cuisine sincère, généreuse et pleine de vie, inspirée par l'esprit des grandes trattorias
où l'on vient pour bien manger...
mais surtout pour être ensemble.

Aujourd'hui, toute une équipe fait battre le cœur de cette maison avec une seule envie :
vous faire plaisir.

Alors entrez...
installez-vous...
et sentez-vous ici comme chez vous.

Bienvenue chez vous.
Bienvenue chez Copa D'ELIO.

Apéro

Arrancini

sauce tomate mozzarella

8.000

bruschetta

Tomates , straciatella ,
balsamico

8.000

Fritto misto

Pêche du jour, crevettes
et courgettes panées

16.000

Salades

Copa d'Elio

10.000

mix laitues , dinde fumée , blanc de poulet grillée , cubes d’emmental , avocats , tomates cerises

burrata

10.000

burrata crémeuse, tomates cerises, huile d’olive, crème balsamique

César au poulet

9.500

laitue, poulet grillé ou pané, parmesan, crouton de pain à l’ail

niçoise

10.000

mix laitues, thon à l’huile d’olive, pommes grenailles, anchois, olives, carottes concombre, éclats de cacahuètes

Saumon fumée & quinoa

12.000

quinoa, saumon fumé, grenadine, ciboulette, radis, avocat, feta, raisin sec, poivron

crevettes & avocats

9.500

sauce cocktail

betterave & falafel

9.000

mini falafel, betterave, menthe, cornichon, pickles de chou rouge, graines de sésame

fromage de chèvre et fraise

12.000

mix laitue , fromage de chevre croustillant , fraises , fines tranches de pommes , raisin sec , abricot

salade thai aux gambas

15.000

vermicelles , gambas , eclats de cacahuete , coriandre , carottes , iceberg , gingembre confits

filet du pêcheur

12.000

saumon fumée , crevettes , calamars

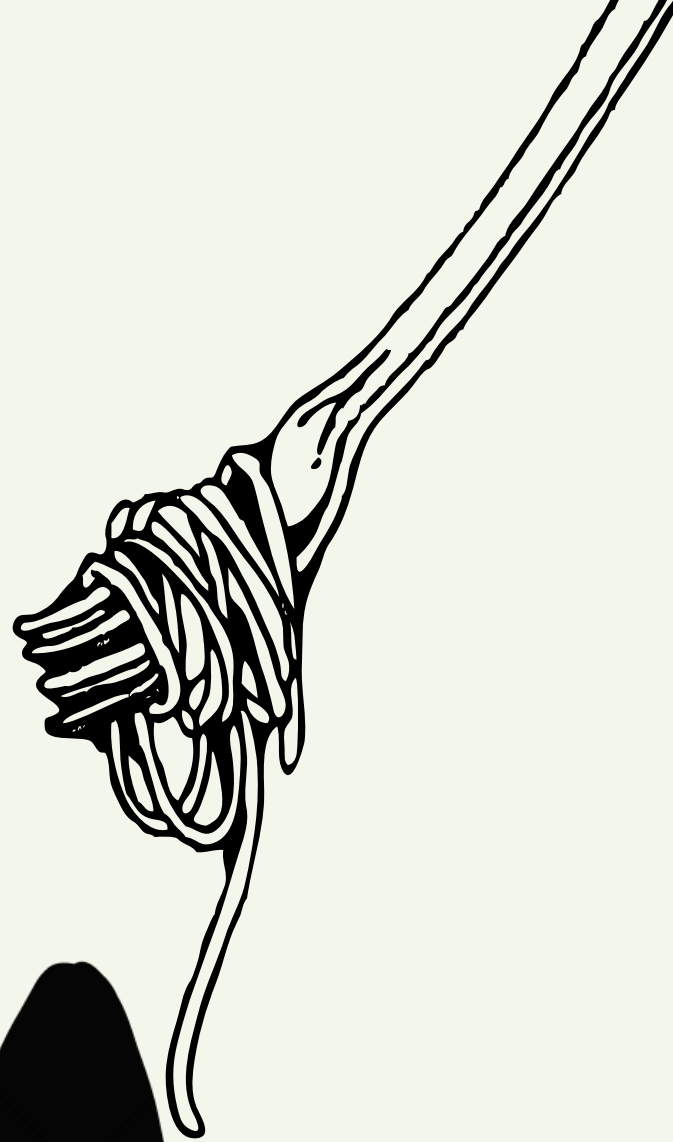
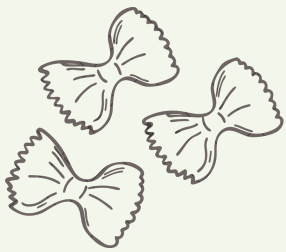
halloume grillé

12.000

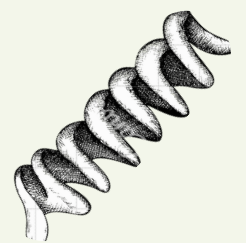
olives, tomates cerises, câpres, herbes de Provence, huiles d'olives du Liban

Entrées

Un amour de Gambas	15.000
gambas croustillantes sauce dynamite	
Assiette de saumon fumée	16.000
toast & beurre	
Carpaccio de mérrou aux agrumes câpres & basilic	11.000
Carpaccio de saumon	14.000
aneth & baie rose	
Carpaccio de bœuf	12.000
parmesan , pesto , tomate confite & roquettes	
Aubergine rôti, chèvre grenade & pesto	9.000
Merguez maison a l’huile d’olive	9.000
Panier de sardines frits et sa crème de sésame servis avec des frites	8.000
Calamars a la persillade	8.000
ail persil huile d’olive	
Cuisses de grenouilles en persilldes	9.000
douzaine	
Frites a la truffe & parmesan	6.000
douzaine	



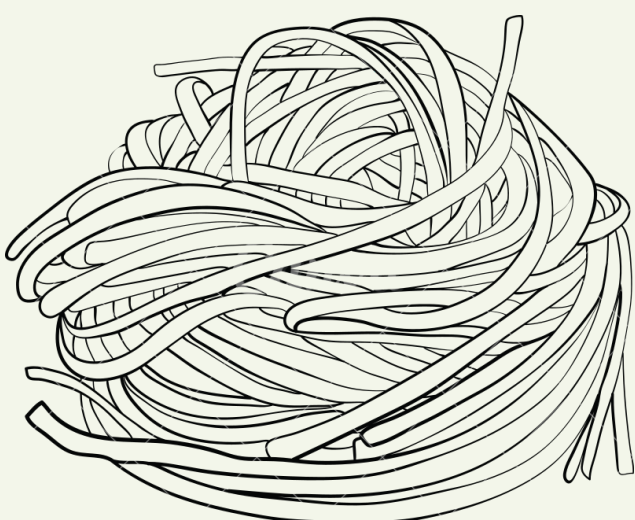
PASTA



Toutes nos pâtes sont faites maison chaque jour avec des œufs bio.

supplément truffe fraîche : selon saison

supplément burrata : 6.000



Choisissez vos pâtes fraîches :
spaghettoni , linguini , tagliatelle , penne

Bolognaise	10.000
sauce tomate maison , viande hachée , basilic	
Carbonara (boeuf ou porc)	12.000
parmesan ou crème fraîche selon vos envies	
Cacio & pepe	9.000
poivre noir , pécorino romano	
Poulet alfredo	12.000
blanc de poulet grillé sauce alfredo champignons	
Fruits de mer	16.000
Crevettes calamars et moules, à la crème fraîche, sauce tomate ou persillade	
Gambas	19.000
sauce bisque crémeuse	
Saumon fumée	15.000
capres frits, aneth, baie roses, suprême de citron jaune	
Ravioli epinards & ricotta	14.000
creme a la sauge et parfumée au citron jaune	
Gnoochi	11.000
4 fromage / pesto / sauce tomate	
Truffe & burrata	18.000
crème de truffe , parmesan & burrata	
Lasagne bolognaise	12.000
burrata crémeuse, tomates cerises, huile d’olive	
Lasagne aux légumes	11.000
légumes de saison	
Poutargue & parmesan	14.000
oeufs de mullet salés et séchés et son émulsion beurre & parmesan chips d’ail	
Risotto aux cèpes & parmesan	16.000
Risotto safrané aux fruits de mer	18.000
Risotto à la truffe	16.000
Risotto al limone & Gambas	18.000

Poissons & Fruits de mer

Filet de saumon de Norvège sauce beurre citron	20.000
Pavé de mérrou sauce au choix	16.000
Belle sole meuniere beurre maitre d’hotel , persil & citron brulé	22.000
Roulade de mérrou aux crevettes crème basilic	16.000
Gambas rôties beurre noisette	22.000
Calamars grillés et sa rouille paprika safran ail huile d’olive	14.000
Paella royale aux fruits de mer langoustes, gambas, crevettes, calamars, moules, riz safrané	25.000
Langoustes grillées au feu de bois persillade	25.000

Sauces & Accompagnements

sauce béarnaise	frites maison
sauce tomate	purée de pomme de terre gratinée
jus de bœuf au thym	riz blanc
crème champignons	légumes sautées
crème poivre vert	haricot vert à l’ail
sauce chimichurri	salade verte
sauce échalote confite	pasta
	frites à la truffe & parmesan 5000
	purée à la truffe 3000
	purée de patate douce 3000
	gratin dauphinois 5000
	riz cantonais 3000

Viandes & Volailles

osso bucco	16.000
jarret de bœuf mijoté	
tournedos de bœuf rossini foie gras snacké	30.000
sauce foie gras	
filet de boeuf grillé sauce au choix	18.000
origine brésil	
entrecôte de bœuf sélection Elio	35.000
350 sauce au choix	
côtelette d’agneau grillé au romarin	24.000
origine nouvelle-zélande	
souris d’agneau confite	19.000
sauce bigarade, réduction à l’orange et épices douces	
salimboca de veau a la sauge	20.000
jambon de parme affinée 12 mois	
médailлон de veau sauce forestière aux cèpes & morilles	33.000
jus de veau réduit au thym	
magret de canard à l’orange	25.000
jus de cuisson & fleur de sel	
poulet parmigiana	16.000
blanc de poulet pané, coulis de tomate, basilic gratiné au fromage & fleur de sel	
suprême de volaille crème champignons	15.000
cordons bleu de poulet	16.000
jambon de dinde & fromage fondant, sauce crémeuse	
supreme de volaille à l’ail & citron	15.000
grillé au charbon	
hamburger	9.000
Steak haché de bœuf, salade, tomate, oignon & frites maison	

Pizza au Feu de Bois

PIZZAS NAPOLITAÎNES

Marinara	7.000
sauce tomate, ail, origan, huile d’olive	
Margherita	8.000
sauce tomate, fromage, basilic, huile d’olive	
Regina	9.000
sauce tomate, jambon (bœuf ou porc), champignons, olives noires, fromage	
Calzone	10.000
sauce tomate, jambon (bœuf ou porc), champignons, olives noires, fromage	
Vegetariana	11.000
sauce tomate, aubergine, courgettes, tomates, champignons, crème balsamique, noix	
4 fromaggi	11.000
base crème, mozzarella, emmental, chèvre, roquefort	
pollo alfredo	11.000
pesto poulet tomates confites fromage	
puttanesca	10.000
sauce tomate ail olives noires anchois capres tomates confites basilic origan huile d’olive	
fruitti di mare	14.000
sauce tomates, crevettes, calamars, moules, fromage, persillade	
salmone delicato	15.000
base crème, saumon fumé, aneth, câpres, citron, fromage	
truffade	18.000
crème de truffe, mozzarella, parmesan, roquette, huile d’olive à la truffe	
i’m picky	12.000
sauce tomate, piquillos de Lodosa, fromage, saucisse piquante, huile de piment d’Espelette	
pepperoni	11.000
sauce tomate, pepperoni, olives, origan	

supplément burrata : 5.000

NOS PIZZAS ROMAÎNES

margherita	7.000
sauce tomate, fromage	
reine	8.000
sauce tomate, fromage, champignons, olives	
royale	9.000
sauce tomate, jambon (bœuf ou porc), champignons, olives noires, fromage	
crémère	10.000
sauce tomate, jambon (bœuf ou porc), champignons, olives noires, fromage, crème fraîche	
calabraise	11.000
sauce tomate, jambon (bœuf ou porc), lardons, champignons, olives noires, fromage	
fermière	9.000
sauce tomate, poulet mariné, maïs, champignons, poivron, fromage, crème fraîche	
campagnarde	11.000
sauce tomate, poulet mariné, jambon de dinde, pomme de terre, maïs, fromage, crème fraîche	
montagnarde	11.000
sauce tomate, jambon, lardons, pomme de terre, olives, oignons, fromage, crème fraîche	
charcutiere	11.000
sauce tomate, jambon, chorizo, salami, lardons, poivron, fromage	
merguez	9.000
sauce tomate, merguez maison, champignons, fromage	
chorizo	10.000
sauce tomate, chorizo, olive, fromage	
pepperoni	10.000
sauce tomate, pepperoni, olive, fromage	
barbecue poulet	11.000
bbq sauce, poulet, ananas, maïs, fromage	
hawaïenne au jambon	10.000
sauce tomate, jambon, ananas, poivron, maïs, fromage	
hawaïenne aux crevettes	12.000
sauce tomate, crevettes, ananas, poivron, maïs, fromage	
sicilienne	9.000
sauce tomate, anchois, câpres, olives, fromage	
crevettes	12.000
sauce tomate, crevettes, fromage	
sirene	11.000
sauce tomate, crevettes, olives, champignons, fromage	

atlantique	10.000
sauce tomate, crevettes, calamars, moules, persil, fromage	
del mare	15.000
sauce tomate , gambas , calamars, moules, persillade , fromage	
chinoise	14.000
sauce tomate special , poulet, crevettes, calamars, champignons, coriandre, fromage	
méditerranéenne	12.000
creme fraiche, saumon fumée , capres , champignons, oignons , aneth , fromage	
tuna	9.000
sauce tomate , thon , mais, oignons, olives, fromage	
4 saisons	10.000
sauce tomate, merguez, reine , jambon , anchois	
4 fromage	10.000
creme fraiche, mozzarella , gruyere, chevre, roquefort	
truffe	16.000
sauce tomate ou crème fraîche, tartufata, mozzarella, parmesan, roquette, huile d’olive	
paysanne	10.000
creme fraiche , lardons , olives, fromage, creme fraiche	
bolognaise	9.000
sauce tomate, viande hachée de boeuf , tomate, oignons, fromage	
mexicaine	10.000
sauce mexicaine Chili con carne, viande hachée de boeuf, poivron, maïs, fromage	
armenienne	9.000
sauce tomate , soujouk (viande hachée de boeuf pimentée), carrés de tomate, fromage	
canadienne	11.000
sauce tomate , viande hachée de boeuf, jambon (boeuf ou porc), ananas, fromage	
végétarienne	9.000
sauce tomate , champignons, olives, maïs, poivron, tomate, artichaut, fromage	
carpiciossa	10.000
sauce tomates ,jambon (boeuf ou porc), artichaut, champignons, olives, capres, fromage	
grecque	12.000
sauce tomate, feta , poivron, oignon, olives, roquette	
chevre miel	10.000
+3000 bacon	