



La TABLE des OLIVIERS
Restaurant - Location de salles

LA CARTE

POUR LES ENFANTS (-12 ans)

MENU À 16€

Linguine Tomate Sorrentina (végan)

ou Boulette de boeuf, linguine ou frites

ou Le filet de loup snacké, riz et légumes

+

La Crêpe Nocciolata

ou La boule de glace Barbarac

+

1 boisson

(sirop à l'eau ou une bouteille 50cl d'eau plate ou pétillante)

PETIT-DÉJEUNER

Servi jusqu'à 10h30.

Petit-déjeuner continental

viennoiseries, pain, beurre, confiture, 2 pancakes, 1 assiette de fromage, jambon, 1 boisson chaude au choix (café, chocolat, thé ou tisane) & 1 verre de fruits pressés... 15€

Petit-déjeuner du sportif

fromage blanc, miel, bol de céréales, fruits frais, 2 pancakes, œufs brouillés, fruits secs, 1 boisson chaude au choix (café, chocolat, thé ou tisane) & 1 verre de fruits pressés... 15€

Petit-déjeuner enfant

viennoiseries, pain, beurre, confiture, pâte à tartiner, 2 pancakes, 1 verre de lait ou chocolat & 1 verre de fruits pressés..... 8€

Trio de mini-viennoiseries..... 4€

Deux œufs brouillés ou œufs sur le plat..... 5€

Supplément bacon..... 3€

Assiette de jambon et/ou de fromages..... 5€

LES PETITES ENTRÉES

L'endive à la pomme, noix et Roquefort (végan).....	6€
La terrine maison et confit d'oignons.....	6€
La verrine avocat, crevettes et blinis.....	6€

LES SALADES GOURMANDES

La salade d'artichauts à la romaine (végan) pignons de pin et parmesan.....	19€
La salade de chèvre chaud au chorizo salade verte, crudités, chorizo grillé, toast de chèvre.....	19€
La salade de jeunes pousses avocat et gambas, vinaigrette aux agrumes.....	21€

LE SNACK

La grande assiette de frites, mayonnaise maison (végan).....	7,50€
Le Croque-Monsieur, salade verte.....	12,50€
Le Croque Tartuffata, salade verte.....	14€
Les Crozets Gratinés au lard et au Reblochon, salade verte.....	17,50€
Les Crozets Tartuffata, salade verte (végan).....	15€

LES POISSONS

Le filet de loup en croûte d'herbes et d'olives
thym et romarin, riz parfumé et légumes de saison.....24€

Les gambas
bisque rouge, riz parfumé et légumes de saison.....26€

Les Saint-Jacques snackées
purée de chou-fleur Tartuffata, pomme de terre vapeur.....29€

LES VIANDES

Le ½ Coquelet rôti
jus serré à l'ail, écrasé de pomme de terre.....24€

Le Travers de porc laqué au miel et au soja
écrasé de pomme de terre.....26€

L'Os à moelle XXL
frites et salade verte.....19€

L'Entrecôte de race Française (minimum 250g)
origine France, frites et salade verte.....29€
sauce aux poivres ou sauce roquefort.....+2,50€

LES PÂTES

Les linguines Cacio & Pepe (végan)
pecorino et poivre.....21€

Les Linguines Polpette et sauce tomate de la Mamma.....23€

Les linguines Sorrentina (végan)
sauce tomate et mozzarella.....26€

LES ACCOMPAGNEMENTS

Tous nos plats sont garnis.

Garniture supplémentaire.....5€

Frites | Écrasé de pommes de terre | Pommes de terre vapeur

Liguines | Riz parfumé

Légumes de saison | Salade verte

LES FROMAGE

La planche de fromages

Reblochon, Pecorino, Roquefort et Chèvre, fruits secs, confit d'oignons,

micro-beurre.....12,50€

LES DESSERTS

Le riz au lait et caramel.....9€

La crème brûlée.....9€

La mousse au chocolat.....10€

La tartelette à la poire façon Belle-Hélène

pot de sauce chocolat maison chaude, boule de glace de vanille Barbarac

et amandes.....12€

Le café gourmand

trois mini desserts, une boule de glace & un café Nespresso.....12,50€

Le thé gourmand

trois mini desserts, une boule de glace & un thé Mariage Frères.....13,50€

Le pousse-café

trois mini desserts, une boule de glace, un café Nespresso

& un digestif (2cl) au choix.....16€

LES GLACES

Glaces et sorbets de la Maison Barbarac, artisan glacier, Saint-Tropez.

Sorbets : cassis , citron, fraise, pêche et poire

Glaces : café, caramel, chocolat, noisette, noix de coco, stracciatella, vanille et yaourt nature

Les coupes

1 boule.....	3,50€
2 boules.....	.6€
3 boules.....	.9€
supplément chantilly maison.....	2,50€

Les composées

Le café liégeois

3 boules café, nappage café expresso Nespresso & chantilly maison.....12,50€

Le chocolat liégeois

3 boules chocolat, nappage sauce chocolat maison & chantilly maison.....12,50€

La dame blanche

3 boules vanille, sauce chocolat maison & chantilly maison.....12,50€

Les arrosées

2 boules de glace et 2cl d'alcool

Le Colonel (sorbet citron & Vodka).....12,50€

Le Belle-Hélène (sorbet poire & eau-de-vie de poire).....12,50€

Le « j'hésite avec un café »

Affogato al caffé

1 boule vanille noyée dans un expresso Nespresso bien chaud.....6€

NOS SUGGESTIONS À L'ARDOISE

Les suggestions du jour ne sont pas dissociables ou modifiables.
Sous réserve de disponibilité : les entrées et plats du jour sont en quantité limitée.

Du lundi au vendredi

Entrée & plat du jour..... 24€

Le petit plus ? Le café est offert !

Plat du jour & café gourmand..... 26€

Le samedi

Les suggestions du Chef..... consultez l'ardoise

Le dimanche

Le traditionnel brunch dominical..... 29€

Buffet varié avec petit-déjeuner complet, salades, charcuteries, 2 plats chauds (poisson et viande), des garnitures, grillades à l'extérieur (selon la météo), fromages, variétés de desserts...

Brunch enfant (de 3 à 12 ans)..... 12€

CARTE DU SOIR

À partir de 19h30, chaque premier vendredi du mois.

Soirée à thème

Menu 5 temps..... 44€

Amuse-bouche, entrée, plat, dessert & mignardise

Menu -16 ans..... 29€

Menu -12 ans..... 19€

Si vous respectez le thème, un apéritif réalisé par le restaurant est offert.

Découvrez le programme et le menu des prochaines soirées en scannant le QR Code :



Bon appétit - Enjoy your meal

Liste des allergènes consultables, demandez aux équipes.