



**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 rocquefort.....+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 caffè

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.

Prix nets en EUROS - Service compris / Net price EUROS - Service included