



La TABLE des OLIVIERS
Restaurant - Location de salles

LA CARTE

POUR LES ENFANTS (-12 ans)

MENU À 16€

Les pâtes au beurre, jambon et emmental

ou Le steak haché de bœuf et frites

ou Le filet de daurade, 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'asperge mimosa.....8€

Le carpaccio d'artichauts, avocat et parmesan.....8€

L'œuf cocotte au foie gras, vinaigre de framboise.....8€

LES SALADES GOURMANDES

La salade de fenouil

avocat, burrata et herbes fines.....19€

La salade de fèves

haricots verts, petits pois au poulet mariné aux herbes de Provence et au citron....21€

La salade croquante

avocat, gambas snackées et vinaigrette d'agrumes.....22€

LE SNACK

La bruschetta à l'ail

tomates fraîches et salade.....14€

Le club sandwich poulet

avocat, salade et mayonnaise.....16€

L'assiette Kebab (volailles)

salade, tomates, oignons, sauce blanche et frites.....19€

LES POISSONS

Les filets de rouget snackés sur un écrasé de pommes de terre
aux olives Taggiasche, légumes et vinaigrette tranchée.....24€

La dorade en papillote aromatique
écrasé de pommes de terre et poêlée de légumes de saison.....26€

Le tataki de thon sauce Ponzu
salade wakamé et riz blanc.....28€

LES VIANDES

Le cordon bleu maison de poulet
au comté et frites.....24€

Le tartare de bœuf brasserie
frites et salade verte.....25€

Le sauté de porc au curry indien
riz jaune aux légumes.....26€

L'Entrecôte de bœuf français (minimum 250gr)
origine France, frites et salade verte.....29€
sauce béarnaise maison.....+3€

LES PÂTES & SPÉCIALITÉS ITALIENNES

Les aubergines à la Parmigiana.....21€

Les casarecce tartufata au jambon blanc.....23€

Les casarecce con triglie alla siciliana
rouget, fenouil et amandes.....26€

LES ACCOMPAGNEMENTS

Tous nos plats sont garnis.

Garniture supplémentaire.....6€

Frites | Écrasé de pommes de terre

Casarecce | Riz jaune | Riz parfumé

Légumes de saison | Salade verte

LES DESSERTS

La verrine entremet tutti frutti.....10€

Le tiramisu à la Tonka, caramel et vanille.....10€

Le sablé breton, crème diplomate et fruits de saison rôtis.....10€

Le macaron glacé façon profiterole

Parfum de glace Barbarac au choix (1 boule).....10€

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 pomme

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

Les coupes

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

Les composées

La bounty

3 boules chocolat et noix de coco, nappage sauce chocolat maison & chantilly maison..... 12,50€

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 nuage au citron (glace yaourt nature & Limoncello)..... 12,50€

Le Pom Pom Pom Pom (sorbet pomme & Manzanita)..... 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.

Plats végétariens et végétariens disponibles sur demande.

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