



La TABLE des OLIVIERS
Restaurant - Location de salles

LA CARTE

POUR LES ENFANTS (-12 ans)

MENU À 15€

Les tenders de poulet

ou Les pâtes à la bolognaise

ou Le filet de daurade

+

Un palmier

ou Une boule de glace Barbarac au choix

+

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

Le crudo de poisson méditerranée du moment vinaigrette aux jalapeños et gel kumquat.....	8€
Le mini carpaccio de bœuf et sa mayonnaise fumée.....	8€
L'Antipasti de légumes grillés & gressins poivrons, courgettes, aubergines.....	8€

LES SALADES

La petite assiette de Jambon de Parme.....	6€
La salade fraîcheur avec pastèque et melon salade verte, féta, pignons de pin et feuilles de menthe.....	16€
Le poke bowl veggie riz sauvage et lentilles corail, avocat, concombre, gingembre confit, tomates, haricots verts, mangue, sauce sucrée ou salée au choix.....	17€
Le poke bowl thon mi-cuit.....	19€
Le poke bowl poulet mariné au citron et aux herbes de Provence.....	19€
La salade de tomates de couleurs, burrata, pesto et gressin.....	19€
La salade de légumes du soleil confits quenelle de ricotta de brebis aux agrumes.....	21€

LES PÂTES & SPÉCIALITÉS ITALIENNES

La parmigiana de courgettes à la ricotta et tomates salade verte.....	22€
La tagliatelle pesto et pignons.....	24€
La tagliatelle al ragù.....	26€

LES ACCOMPAGNEMENTS

Tous nos plats sont garnis. Garniture supplémentaire.....	6€
Frites Pomme de terre au four Riz sauvage Tagliatelle Légumes de saison Salade verte	

LES POISSONS

Le tartare de poisson du moment

fruit de la passion, mangue, gingembre, riz sauvage et lentilles corail.....24€

Le filet de daurade snacké

sauce chimichurri et riz sauvage.....26€

LES VIANDES

Le double carpaccio de bœuf

parmesan, roquette et frites.....26€

Le filet de poulet à la diable et pomme de terre au four

tomates, échalotte, estragon et piment d'Espelette.....26€

L'entrecôte de bœuf français (minimum 250gr)

maître d'hôtel, frites et salade verte.....29€

sauce Choron (comme une béarnaise tomatée et pimentée).....+3€

LE SNACK

Le club poulet

salade, avocat et mayonnaise maison.....16€

L'assiette Kebab (volailles)

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

LES DESSERTS

La crème brûlée classique.....9€

Le palmier maison géant chantilly.....9€

Le tartare de fruits de saison et sa glace Barbarac.....10€

L'omelette Norvégienne flambée au Grand Marnier.....12€

La forêt-noire.....12€

Le café gourmand

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

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, stracciatella, 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€
------------------------------------------------------------------	----

CARTE TAPAS

À PARTIR DE 18H
DU MERCREDI AU VENDREDI

Tous nos tapas sont faits maison !

La courgette roulée à la féta et à la menthe.....	5€
Le trio de polenta frite aux olives, tomates confites et mozzarella.....	5€
Le trio du soleil, grillé et mariné et ses gressins poivrons, courgettes et aubergines.....	7,50€
La gaufre de pommes de terre à la tomate fraîche et glace Barbarac...	7,50€
La pinsa veggie tomates, poivrons, courgettes, aubergines, olives et mozza.....	9€
La pinsa au Jambon de Parme parmesan et roquette.....	9€
Les calamars en persillade.....	5€
Les sardines façon meunière (3 pièces).....	6€
La salade de poulpe en verrine.....	7,50€
Le ceviche de poissons, coriandre et citron vert.....	7,50€
Les mini kebabs (2 pièces) volailles, salade, tomates, oignons et sauce blanche	6€
Le carpaccio de bœuf à la mayonnaise fumée.....	6€
Le roulé de lard à la ricotta et pesto.....	6€
Les nems au foie gras, sauce soja sucrée (2 pièces).....	7,50€
Les tenders de poulet et son duo de sauces (la gentille et la méchante)..	7,50€
Les coquilles au ragù.....	7,50€
La planche de fromages.....	12€
La planche de charcuteries.....	12€
La planche apéro gourmand.....	26€
Façon café gourmand : choisissez votre boisson (hors champagne) et dégustez 4 tapas sélectionnées par notre Cheffe Tapas.	

POUR LES ENFANTS (-12 ANS)

Les tenders de poulet et frites Une eau plate ou pétillante 50cl ou un sirop & 1 palmier ou 1 boule de glace Barbarac au choix.....	15€
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----

CARTE DU SOIR

À PARTIR DE 19H30
DU MERCREDI AU VENDREDI

PLANCHA & BARBECUE

Nos plats sont accompagnés d'une pomme de terre au four avec sa crème montée à la ciboulette & d'un tian de légumes. Les poissons sont servis avec une sauce chimichurri.

LES POISSONS

A la commande :

Homard breton, langouste de Méditerranée et cameron géante.

Les tentacules de poulpe.....29€

Les gambas à la plancha.....29€

Les poissons entiers de Méditerranée

1 personne, daurade ou loup (400gr/600gr).....39€

2 personnes, daurade ou loup (1,1kg minimum).....74€

2 personnes, Saint-Pierre (1,2kg minimum).....94€

LES VIANDES

L'assiette de saucisses des Charcutiers

1 saucisse poivre, 1 saucisse fenouil, 1 pérugine.....26€

Les brochettes de poulet mariné aux citrons et aux herbes.....28€

L'entrecôte au poids.....13,50€/100gr

Le mix-grill géant à partager

1 saucisse poivre, 1 saucisse fenouil, 1 pérugine, 120 grammes d'entrecôte,
2 brochettes poulet.....69€

LES DESSERTS

La verrine de glace Barbarac (*glacier artisanal et local*).....9€

Parfums : café, caramel, chocolat noir, noix de pécan, tarte Trop', Limoncello, yaourt, framboise, mangue.

Le palmier maison géant chantilly.....9€

La coupe de fruits de saison, chantilly maison.....12€

La forêt-noire.....12€