



La TABLE des OLIVIERS

Restaurant - Location de salles

LA CARTE

POUR LES ENFANTS (-10 ans)

MENU À 12€

Cabillaud frais

ou

Haché de bœuf français

ou

Linguine huile d'olive et parmesan

+

Un morceau de fromage : selon le marché

ou

Une boule de glace artisanale

+

1 boisson

(sirop à l'eau ou une bouteille 33cl d'eau plate ou pétillante)

PETIT-DÉJEUNER

Servi jusqu'à 10h30.

Petit-déjeuner continental

viennoiseries, pain, beurre, confiture, 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, flocons d'avoine, fruits frais, œufs brouillés, fruits secs & 1 boisson chaude au choix (café, chocolat, thé ou tisane).....15€

Petit-déjeuner enfant

viennoiseries, pain, beurre, confiture, pâte à tartiner, 1 chocolat chaud & 1 petit verre de fruits pressés.....8€

Œufs brouillés ou œufs sur le plat.....4€

Supplément bacon ou saucisses.....2€

LES ENTRÉES

La planche apéro : à l'ardoise.....14€

Salade de fèves à la Spianata

pousses d'épinards, fèves, aromates, herbes fraîches, Spianata poêlée.....15€

Tarte fine au chèvre et caviar de tomates confites

herbes aromatiques et salade.....16€

Poke bowl.....19€

poulet.....+4€

king crab.....+5€

Salade façon "Caesar Cardini".....19€

Avocat king crab

mayonnaise et crevettes cocktails, salade.....22€

LES PÂTES

Linguine sauce tomate, ail, basilic.....14€

Linguine à la crème de courgette et courgettes râpées.....19€

Linguine boutargue.....26€

LES POISSONS

Plancha de calamars patagonica persillés.....	22€
Filets de rouget papillon au pesto rosso.....	25€
Dos de cabillaud gratiné à la Spianata et herbes fraîches.....	28€

LES VIANDES

Pièce du boucher grillée.....	consultez l'ardoise
Haché bœuf frais, œuf à cheval frites et salade.....	21€
Émincé de volaille, ail et gingembre riz Thaï et salade aux saveurs d'Asie.....	26€
Escalope de veau gratinée à la parmigiana & sa pasta.....	32€

LES ACCOMPAGNEMENTS

Tous nos plats sont garnis.	
Garniture supplémentaire.....	5€
Caponata Écrasé de pommes de terre Frites fraîches Légumes du moment Pâtes Riz Thaï Salade	

LE SNACK

Omelette baveuse œufs bio nature.....	11€
supplément : fromage ou jambon.....	2€
Caponata œuf au plat.....	14€
Bruschetta aux 3 fromages.....	16€
Bruschetta Regina.....	16€
Bagel king crab.....	19€

LES FROMAGES

Le plateau de saison composé selon le marché.....	12€
---	-----

LES DESSERTS

Panna cotta au coulis et aux fruits exotiques ou fruits rouges.....	11€
Crumble aux fraises.....	11€
Fondant au chocolat.....	11€
Poire infusée au thé vert nappée de chocolat chaud.....	14€
Café pâtissier.....	13,50€
Thé pâtissier.....	14,50€
Planche desserts pâtisseries à partager (2 personnes minimum).....	19€

LES GLACES

Toutes nos glaces et sorbets sont de production française et artisanale.

Sorbets : fraise de Provence, coco, pêche de vignes, citron, pomme, poire, menthe

Glaces : chocolat noir, chocolat blanc, café, vanille, caramel beurre salé, yaourt

Les coupes

1 boule.....	3€
2 boules.....	5€
3 boules.....	8€
supplément chantilly.....	2€

Les composées

Café liégeois

3 boules café, nappage café expresso & chantilly.....	12€
---	-----

Chocolat liégeois

3 boules chocolat, nappage sauce chocolat & chantilly.....	12€
--	-----

Dame blanche

3 boules vanille, sauce chocolat & chantilly.....	12€
---	-----

Dame métisse

3 boules (vanille, chocolat, chocolat blanc), sauce chocolat & chantilly.....	12€
---	-----

Les arrosées

Birdie (sorbet poire & Whisky).....	12€
-------------------------------------	-----

Eagle (sorbet menthe & Get 31).....	12€
-------------------------------------	-----

Albatros (sorbet citron & Vodka).....	12€
---------------------------------------	-----

Ace (sorbet pomme & Calvados).....	12€
------------------------------------	-----

Les « j'hésite avec un café »

Affogato al caffè

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

LES COMPOSITIONS DU JOUR

Du lundi au vendredi inclus. Les suggestions du jour ne sont pas modifiables.
Sous réserve de disponibilité : les entrées et plats du jour sont en quantité limitée.

Au détail

Entrée du jour.....9€
Plat du jour.....17€

LES FORMULES DUO ET TRIO

Entrée

+

Plat

22€

Plat

+

Petite planche gourmande

22€

Entrée

+

Plat

+

Petite planche gourmande

28€

Bon appétit - Enjoy your meal

Liste des allergènes consultables, demandez aux équipes.