



La TABLE des OLIVIERS
Restaurant - Location de salles

LA CARTE

POUR LES ENFANTS (-10 ans)

MENU À 12€

Filet de loup

ou

Haché de veau

ou

Tagliatelles à l'huile d'olive et parmesan

+

Un morceau de fromage italien

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€

À PARTAGER... (OU PAS)

Camembert entier rôti, flambé au Calvados & ses croûtons
Salade verte aux pommes Granny Smith.....18€

Planche Terre
Assortiment de charcuteries fines italiennes.....22€

Planche Mer
Saumon fumé, maquereau au poivre, hareng doux.....22€

LES ENTRÉES

Ravioles de Romans et salade aux pignons de pin.....12€

Velouté de butternut, reblochon et éclats de pistaches.....14€

Viande séchée des Alpes et girolle de Tête de Moine.....17€

Salade de poulet au pesto rosso, chips de speck, roquette et parmesan...19€

Avocat crevettes, sauce cocktail, allumettes de Spianata et salade.....19€

LES PÂTES

Tagliatelles au citron.....16€

Tagliatelles à la crème de truffe.....19€

Tagliatelles al ragù.....19€

LES POISSONS

Ragoût safrané de calamars à la provençale
pommes de terre.....24€

Filet de loup gratiné à la sicilienne
riz parfumé et légumes.....26€

Noix de Saint-Jacques au speck
écrasé de pommes de terre à la cébette.....28€

LES VIANDES

Daube de coq au vin rouge
tagliatelles.....22€

Burger de bœuf au bacon, sauce chipotle
frites et salade.....26€

Selle d'agneau confite aux herbes aromatiques
écrasé de pommes de terre à la cébette et légumes.....34€

Noix d'entrecôte de bœuf Argentin 250gr, sauce gorgonzola
frites et salade.....38€

LES ACCOMPAGNEMENTS

Tous nos plats sont garnis.

Garniture supplémentaire.....5€

Écrasé de pommes de terre | Frites | Légumes du moment | Pâtes | Riz parfumé
Salade

LE SNACK

Maxi croque-monsieur.....12€

Les Pinsas

Comme une pizza plus légère et rectangulaire, avec un mélange de farines (blé, riz et soja)

Margarita.....12€

4 fromaggi.....14€

Parma.....18€

Blanche à la truffe.....18€

LES FROMAGES

La planche de 4 fromages italiens, salade, miel et fruits secs.....14€

LES DESSERTS

Mousse de châtaigne, miel et tuiles aux amandes.....10€

Tiramisu aux fruits rouges.....12€

Fondant au chocolat, coulis de clémentines.....12€

Flûte limoncello.....12€

Tarte tatin au beurre salé et boule de glace vanille artisanale.....14€

Planche gourmande de desserts

3 petits desserts et une boule de glace.....15€

LES GLACES

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

Sorbets : cassis, citron, fraise

Glaces : café, caramel beurre salé, chocolat, malaga, vanille, 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 maison & chantilly.....	12€
---	-----

Dame blanche

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

Les arrosées

2 boules de glace et 2cl d'alcool

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

Natacha (sorbet cassis & Vodka).....	12€
--------------------------------------	-----

Les « j'hésite avec un café »

Affogato al caffè

1 boule vanille noyée dans un expresso 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.....19€
Le petit plus ? Le café est offert !

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.....12€

CARTE DU SOIR

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

Soirée à thème

Menu 5 temps.....39€
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.