



La TABLE des OLIVIERS
Restaurant - Location de salles

LA CARTE

POUR LES ENFANTS (-10 ans)

MENU À 15€

Le mini burger et frites

Haché de bœuf 150g, salade, cheddar, ketchup

OU

Le filet de daurade, écrasé de pommes de terre et légumes

OU

Les orecchiette sorrentina

+

Un morceau de fromage

OU

Une boule de glace artisanale schtroumpf ou barbe à papa

OU

Un cookie chantilly

+

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€

Deux œufs brouillés ou œufs sur le plat.....5€

Supplément bacon.....3€

Assiette de jambon et/ou de fromages.....5€

À PARTAGER... (OU PAS)

Le duo de camemberts panés
chiffonnade de jambon cru, salade et pomme verte.....19€

La planche de charcuteries XXL.....24€

La planche mixte charcuteries et fromages XXL.....24€

LES ENTRÉES

Le velouté Dubarry, éclats de noisettes et sommités de chou-fleur....14€

Le crumble de légumes d'hiver et sa salade verte
pommes de terre, chou-fleur, chou vert, carotte, panais et butternut.....16€

La petite salade croquante aux saveurs d'Asie et crevettes au saté....17€

LES SALADES

Risotto lentilles & lentilles corail
jus de veau et poitrine fumée.....19€

L'asiatique aux légumes croquants et mi-cuit de thon.....22€

La landaise aux gésiers de canard
magret de canard fumé, pommes de terre et œuf poché.....24€

LES PÂTES

Les orecchiette sorrentina
tomate, mozzarella et huile de basilic.....22€

Les orecchiette au fromage de chèvre
pignons de pin et pesto d'épinards.....24€

LES POISSONS

Le filet de daurade

tombée d'épinards au citron et aux olives et riz parfumé.....27€

L'hamachi (sériole du Japon) au curry vert

légumes fondants et riz blanc.....29€

Le rouget entier au beurre d'ail

toasts fusettes, écrasé de pommes de terre et légumes.....29€

LES VIANDES

La ballotine de volaille farcie au pesto rosso

riz parfumé et légumes.....24€

Le burger classique, frites & salade

haché de bœuf (180g), comploté d'oignons, bacon, cheddar, salade, pickles
et sauce secrète.....26€

Le burger montagnard & salade

haché de bœuf (180g), galette de pomme de terre, salade et Saint-Nectaire.....28€

Le mignon de porc aux champignons et à la châtaigne

écrasé de pommes de terre et légumes.....29€

La pièce du boucher grillée (minimum 250g de plaisir carnassier)

origine France, frites et salade.....32€
sauce marchande de vin ou sauce poivre ou sauce gorgonzola.....+2,50€

LES ACCOMPAGNEMENTS

Tous nos plats sont garnis.

Garniture supplémentaire.....5€

Frites | Écrasé de pommes de terre | Légumes du moment | Orecchiette | Riz parfumé
Salade verte | Salade mixte

LE SNACK

La grande assiette de frites, sauce cocktail maison.....7,50€

Le croque-monsieur & sa salade verte.....19€

La quiche poireaux, poire et Saint-Marcellin.....19€

LES FROMAGES

La planche de fromages de saison, beurre AOC, miel et fruits secs.....15€

LES DESSERTS

La tarte fine aux pommes, crème d'Isigny.....10€

Le cheesecake au citron vert.....10€

Le flan pâtissier.....10€

Le mi-cuit chocolat
12 minutes de cuisson.....12,50€

La poire Belle-Hélène
poire cuite au sirop, sorbet poire, sauce chocolat et amandes.....12,50€

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

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

Sorbets : cassis, citron, fraise, poire

Glaces : barbe à papa, café, caramel beurre salé, chocolat, schtroumpf, vanille, yaourt

Les coupes

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

Les composées

Le café liégeois

3 boules café, nappage café expresso & chantilly..... 12,50€

Le chocolat liégeois

3 boules chocolat, nappage sauce chocolat maison & chantilly..... 12,50€

La dame blanche

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

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.....23€

Le petit plus ? Le café est offert !

Plat du jour & café gourmand.....25€

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.....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.