



La TABLE des OLIVIERS

Restaurant - Location de salles

Les boissons

LES VINS

	Le verre	La bouteille	
	15cl	50cl	75cl
ROSÉ			
La Table des Oliviers <i>AOP Côtes de Provence - Les Vignerons de Grimaud.</i>	5,50€	18€	28€
Domaine du Val de Gilly « Cuvée Alexandre » <i>AOP - Grimaud - Grenache, Syrah, Cinsault, Rolle.</i>	7,50€	/	34€
Domaine du Val d'Astier « Cuvée Val d'Astier » <i>AOP - Cogolin - HVE - Syrah, Grenache, Cinsault, Rolle.</i>	/	27€	36€
Château Pampelonne <i>AOP - Ramatuelle - Grenache, Syrah, Carignan, Cinsault, Rolle.</i>	8€	/	39€
Domaine de L'Allamande « Cuvée Triangle d'Or » <i>AOP - Cuers - Syrat, Grenache.</i>	/	/	42€
Château Margillière « Cuvée Hautes Terres » <i>AOP - Brignoles - BIO - Grenache, Cabernet.</i>	/	/	54€
Château Pampelonne « Cuvée Légende » <i>AOP - Ramatuelle - Vignes centenaires - Grenache, Cinsault.</i>	/	/	79€

BLANC

Provence

	15cl	50cl	75cl
La Table des Oliviers <i>AOP Côtes de Provence - Les Vignerons de Grimaud.</i>	5,50€	18€	28€
Domaine du Val de Gilly « Cuvée Alexandre » <i>AOP - Grimaud - 100% Rolle.</i>	7,50€	/	34€
Berteaud Belieu « Prestige » <i>AOP/AOC - Gassin - 100% Rolle.</i>	/	25€	37€
Château Pampelonne <i>AOP - Ramatuelle - Ugni Blanc, Rolle.</i>	/	/	39€
Domaine de L'Allamande « Cuvée Héritage » <i>AOP - Cuers - 100% Vermentino.</i>	/	/	42€
Domaine de la Pertuade <i>AOP - La Môle - 100% Ugni Blanc.</i>	/	/	44€

Autres régions

Domaine Laffitte (doux) <i>IGP Côtes de Gascogne - Gros et Petit Mensang.</i>	7,50€	/	32€
Chablis Domaine Seguinot-Bordet <i>AOC - 100% Chardonnay.</i>	8,50€	/	46€

ROUGE

Provence

La Table des Oliviers

AOP Côtes de Provence - Les Vignerons de Grimaud.

Château Brégançon « La réserve »

AOP - Cru classé - Bormes-les-Mimosas - Syrah 80%, Mourvèdre 20%.

Château Margillière « Cuvée Hautes Terres »

AOP - Brignoles - BIO - Cabernet Sauvignon, Syrah, Mourvèdre, Carignan.

Autres régions

Domaine Saint Vincent « Les Galets de Tissevent »

AOC - Vinsobres - Vallée du Rhône - Grenache, Syrah.

Château Peybonhomme-Les-Tours

AOC Blaye - Côtes de Bordeaux - Cru Bourgeois - BIO - Cabernet Franc, Malbec, Merlot.

Domaine du Prieuré « Les Grands Picotins »

AOC - Savigny-lès-Beaune - Grand Vin de Bourgogne - 100% Pinot Noir.

Le verre	La bouteille	
15cl	50cl	75cl

5,50€	18€	28€
-------	-----	-----

/	/	49€
---	---	-----

/	/	54€
---	---	-----

8,50€	/	39€
-------	---	-----

9€	/	44€
----	---	-----

/	/	79€
---	---	-----

LES VINS PÉTILLANTS

SANS ALCOOL

Jus de raisin « Muscat pétillant »

Domaine du Val d'Astier - Cogolin - Muscat, Carignan. 0% alcool.

Des notes de framboises et de pommes menées par une légère touche acidulée.

La coupe	La bouteille
----------	--------------

/	32€
---	-----

PROSECCO

Blanc Brut Tenute Arnaces

DOC Italie certifié AB.

Rosé Velere Astoria

DOC Italie.

15cl	75cl
------	------

7€	36€
----	-----

8€	39€
----	-----

CHAMPAGNE

Besserat de Bellefon.

Née en 1843 à Aÿ, la Maison Besserat de Bellefon, aujourd'hui à Épernay, élabore des vins d'exception dédiés à la gastronomie, l'hôtellerie et les épicerie fines. Besserat de Bellefon est un véritable ambassadeur de l'art de vivre à la française en ce qu'il y a de plus raffiné et de plus créatif avec des valeurs axées sur la tradition, la convivialité et la simplicité.

15cl	75cl
------	------

Bleu brut « Cuvée des Moines »

Gorgé de fruits, d'épices et d'une grande énergie, Bleu Brut est lumineux et cuivré, d'une grande profondeur.

Rosé brut

Le nez est généreux, intense et raffiné, très marqué par les petits fruits rouges, avec des notes de gelée de groseille et d'amande. La finale est gourmande, tonique et finement épicée.

Blanc de blanc

Le nez est intense, minéral et iodé où les notes fraîches d'agrumes se marient admirablement aux notes florales (chèvrefeuille, acacia). Citrons et agrumes annoncent en transparence l'élégance à l'état pur.

14€	79€
-----	-----

/	94€
---	-----

/	129€
---	------

LES COCKTAILS

RHUM

CAÏPIRINHA.....12€
Cachaça, citron vert, sucre de canne, sirop de canne, glace pilée.

DARK & STORMY.....12€
Ginger beer, rhum brun on the top.

PINA COLADA.....12€
Rhum blanc, jus d'ananas, boule coco, glaçons.

MOJITO.....12€
Bacardi 3 ans, sucre de canne roux, sirop de canne, citron vert, feuilles de menthe, glace pilée, eau gazeuse.

MOJITO AUX FRUITS14€
Base de Mojito & purée de fruits au choix : fraises, passion ou fruits rouges.

VODKA

CAIPIROSKA.....12€
Vodka, jus de citron vert, sucre de canne, glace pilée.

MOSCOW MULE.....12€
Vodka, jus de citron vert, Ginger beer, rondelle de citron vert, glace pilée.

BLOODY MARY.....12€
Vodka, tranche de citron, Worcestershire, jus de tomate, gouttes de tabasco, pincée sel de céleri, céleri-branché.

PURPLE.....12€
Vodka, jus de citron vert, sucre de canne, crème de violette, eau gazeuse, St-Germain, glace pilée.

COSMOPOLITAN.....12€
Vodka, jus de citron vert, triple sec, jus de cranberry, glace pilée.

BLUE HAWAIIAN.....12€
Vodka, Curaçao, jus d'ananas, crème de coco.

BLUE LAGOON.....12€
Vodka, jus de citron pressé, Curaçao.

SEX ON THE BEACH.....12€
Vodka, crème de pêche, liqueur de Chambord, jus de cranberry, jus d'orange, glace pilée.

LONG ISLAND.....12€
Vodka, Tequila, Gin, Cointreau, Rhum, 1 trait de Coca-Cola, glace pilée.

TEQUILA

MARGARITA.....12€
Tequila, triple sec, jus de citron vert, glace pilée.

MARGARITA LAVANDE.....12€
Tequila, triple sec, jus de citron vert, sirop de lavande, glace pilée.

MARGARITA COCO.....12€
Tequila, triple sec, crème de coco, jus de citron vert, sirop de lavande, glace pilée.

TEQUILA SUNRISE.....12€
Tequila, jus d'orange, jus d'ananas, grenadine.

GIN

BRAMBLE.....12€
Gin, jus de citron pressé, liqueur de mûres, sucre de canne.

BASIL SMASH CONCOMBRE.....12€
Gin, jus de citron pressé, sirop de concombre, sirop de basilic, sucre de canne, eau gazeuse.

SPRITZ

APÉROL SPRITZ.....12€
Apérol, Prosecco, eau gazeuse, tranche d'orange.

PINK APÉROL.....12€
Apérol, Prosecco rosé, eau gazeuse, tranche d'orange.

SAINT-GERMAIN SPRITZ.....12€
Saint-Germain, Prosecco, eau gazeuse.

LIMONCELLO SPRITZ.....12€
Limoncello, Prosecco, citron zeste.

MOCKTAILS (SANS ALCOOL)

CHOSE : LE COCKTAIL DU GOLFEUR.....6€
Jus de pamplemousse, Schweppes.

GREEN LIMONADE.....10€
Sirop de kiwi, jus de citron vert, limonade.

PINK MARGARITA.....10€
Jus de citron vert, jus de cranberry, limonade.

BASIL SMASH CONCOMBRE.....10€
Jus de citron vert, sirop de concombre, sirop de basilic, eau gazeuse.

LAVANDE MARGARITA.....10€
Jus de citron vert, sirop de lavande, eau gazeuse.

SUNRISE.....10€
Jus d'orange, jus d'ananas, sirop de grenadine.

VIRGIN PINA COLADA.....10€
Jus d'ananas, crème de coco, lime.

VIRGIN MOJITO.....10€
Sucre de canne roux, sirop de canne, jus de citron vert, feuilles de menthe, glace pilée, eau gazeuse.

VIRGIN MOJITO FRUITS.....12€
Purée de fraises, passion ou fruits rouges.

Nous travaillons principalement avec des fruits de saison.

CARTE DES BOISSONS

APÉRITIFS

Pastis 51	2cl	5,50€	Suze	5cl	6€
Ricard	2cl	5,50€	Campari	5cl	7,50€
Tomate / Perroquet / Mauresque		6€	Campari orange pressé		10€
Martini Blanc / Rouge	5cl	6€	Americano		12€
Porto Blanc / Rouge	5cl	6€	Kir (<i>Cassis, mûre, framboise, pêche</i>)	15cl	7,50€
			Kir Royal	12cl	15€

APÉRITIF SANS ALCOOL

Bitter	10cl	5€
--------	------	----

BIÈRES PRESSION

Galopin Jupiler	12,5cl	3€	Panaché	25cl	5€
Demi Jupiler	25cl	5€	Monaco	25cl	5,50€
Pinte Jupiler	50cl	9€	Demi bière du moment	25cl	5€
			Pinte bière du moment	50cl	9€

BIÈRES BOUTEILLES

Desperados	33cl	7,50€
Corona	35,5cl	7,50€
Bud	33cl	7,50€

BIÈRES SANS ALCOOL

1664 00°	33cl	7,50€
----------	------	-------

ALCOOLS & DIGESTIFS (2, 4, 5 ou 6cl)

Marie Brizard	7,50€	Rhum Havana Club 3 años (<i>Cuba</i>)	10€
Limoncello / Manzana	9€	Rhum Havana Club Especial (<i>Cuba</i>)	10€
Get 27 / Get 31	9€	Rhum Captain Morgan (<i>Caraïbes</i>)	10€
Malibu / Soho / St Germain	9€	Rhum St James Blanc (<i>Martinique</i>)	10€
Cointreau / Grand Marnier / Chambord	10€	Rhum St James Brun (<i>Martinique</i>)	10€
Sambuca / Grappa / Garlaban	12€	Rhum Diplomatico (<i>Venezuela</i>)	12€
Génépi	12€	Don Papa (<i>Philippines</i>)	12€
Chartreuse verte ou jaune	12€		
Bas Armagnac XO	12€	Vodka Absolut (<i>Suède</i>)	10€
Calvados 12 ans	12€	Vodka Belvédère (<i>Pologne</i>)	12€
Cognac VSOP	12€	Vodka Grey Goose (<i>France</i>)	12€
Eau de vie (<i>Framboise, poire, mirabelle...</i>)	12€		
Cachaca Aguacana (<i>Brésil</i>)	10€	Gin Hendricks (<i>Écosse</i>)	10€
Whisky Ballantine's (<i>Écosse</i>)	10€	Gin Bombay Saphir (<i>Royaume-Uni</i>)	12€
Whisky Glenmorangie 10ans (<i>Écosse</i>)	12€		
Whisky Chivas Regal 12ans (<i>Écosse</i>)	14€	Téquila Cuervo Es. Gold (<i>Mexique</i>)	10€
Whisky Jameson (<i>Irlande</i>)	12€	Téquila Patron Silver (<i>Mexique</i>)	12€
Whiskey Jack Daniel's Single (<i>USA</i>)	12€		
Whiskey Jack Daniel's Apple (<i>USA</i>)	12€	Accompagnements	3€
		Sodas / Jus / Eaux minérales	

CHAMPAGNE

Besserat de Bellefon

La coupe de Bleu Brut	12cl	14€
La bouteille de Bleu Brut	75cl	79€
La bouteille de Rosé Brut	75cl	94€
La bouteille de Blanc de Blanc	75cl	129€

JUS DE FRUITS

Granini bouteille	25cl	5€	Fruits pressés	9€
<i>(Abricot, ananas, tomate, orange, fraise, pamplemousse, pomme, ACE)</i>			<i>(Orange et/ou citron et/ou pamplemousse)</i>	

SODAS

Coca-Cola	33cl	5€	Limonade	33cl	5€
Coca-Cola Zéro	33cl	5€	Red Bull	25cl	9€
Orangina	25cl	5€	Supplément sirop		1€
Schweppes Tonic / Agrumes	25cl	5€	Sirop à leau		3€
Oasis	25cl	5€	<i>(Grenadine, menthe, pêche, kiwi, fraise, orgeat, citron, basilic, concombre)</i>		
Fuzetea	25cl	5€			

EAUX MINÉRALES

Perrier	33cl	5€
Evian / San Pellegrino	50cl	6€
Evian / San Pellegrino	100cl	9€

BOISSONS CHAUDES

Café ou décaféiné

Expresso ou allongé	2,50€	Café frappé / Café viennois	6€
Noisette	3€	Irish coffee	12€
Double	4€	Lait froid ou chaud	20cl 3€
Crème grande tasse	4€	Chocolat grande tasse	5€
Cappuccino / Lait Russe	5€	Thé Mariage Frères	6€

L'UNIVERS DU THÉ

NOTRE SÉLECTION MARIAGE FRÈRES

Maison de thé à Paris depuis 1854

French Breackfast Tea - Thé noir

6€

Avec ou sans lait pour accompagner le petit déjeuner parisien, ce mariage idéal de grands thés noirs élégants offre un goût rond, à la fois chocolaté et malté, à la saveur développée, puissante et raffinée. Un métissage fraternel dans la meilleure tradition du thé français.

Darjeeling Himalaya - Thé noir

6€

Roi des thés noirs indiens. Ce thé de la récolte d'été possède un parfum d'une grande élégance, une saveur remarquable rappelant les fruits mûrs, un goût rond et vif.

Earl Grey Impérial - Thé noir

6€

Parmi les grands classique parfumés, l'Earl Grey Impérial est un Darjeeling de printemps richement parfumé avec la meilleure bergamote Mariage Frères.

Sultane - Thé noir

6€

Mélange délicat des meilleurs thés de Ceylan, notre traditionnel «breackfast tea» est devenu un classique pour toute la journée. Goût brillant et corsé, légèrement chocolaté.

Chaï-Chandernagor - Thé noir

6€

Merveilleux assemblage de thé noir et d'épices, comme à Chandernagor.

Marco Polo - Thé noir

6€

Succès incontesté de la Maison Mariage Frères, ce thé secret vous fera voyager dans les plus lointaines et mystérieuses contrées.

Jasmin Mandarin - Thé vert

6€

Grand thé vert doux et suave parfumé de tendres fleurs de jasmin.

Vert Provence - Thé vert

6€

Une image de l'ardent Sud de la France, un grand thé vert au parfum feuri marié aux saveurs des fruits de Provence, des baies rouges et noires, agrémenté de lavande douce.

Thé sur le Nil - Thé vert

6€

Thé vert aux fragrances de citronnelle et d'agrumes rehaussées d'épices douces. Un parfum d'aventure qui transporte aux confins des songes l'âme des poètes en quête d'exotisme.

Casablanca - Thé vert

6€

Mélange de thé vert à la menthe nana enrichi de thé noir à la meilleure bergamote. Rencontre orientale.

Milky Blue - Thé bleu

6€

Thé bleu™ envoûtant au riche parfum lacté. Une délicate note de marron glacé et de crème pâtissière charme le palais d'un doux voile lacté. Une ode aux plaisirs éternels.

Blanc & Rose - Thé blanc

6€

L'association du mythique thé blanc et de tendres pétales de roses orientales exhale un parfum doux et fleuri développant une saveur fraîche et veloutée.

LES INFUSIONS

Dream Tea (sans théine)

6€

Composition veloutée de plantes aromatiques et bienfaisantes, aux propriétés relaxantes et apaisantes. Un équilibre délicat et moelleux des meilleures camomille, verveine, tilleul... agrémentés d'une pointe de réglisse et de thé rouge riche en antioxydants.

Mentha Piperita

6€

La liqueur précieuse de cette menthe d'exception se dévoile sur un filigrane aux reflets poivrés et intenses, au moelleux remarquable.

Verbena Citriodora

6€

L'or auréolin de l'infusion sublime les feuilles intactes de cette verveine incroyable, au velouté de guimauve, sur une trame étourdissante évoquant le cédrat confit.

Chamomilla

6€

Une camomille merveilleuse à la liqueur souple, soulignée de jolis accents frais et aériens de fleurs blanches de magnolia, d'une agréable persistance aromatique.