



**La TABLE des OLIVIERS**  
Restaurant - Location de salles

# LA CARTE

---

# POUR LES ENFANTS (-12 ans)

---

## MENU À 15€

Les paccheri à la sauce tomate

*ou* Le steak haché de bœuf et frites

*ou* Le pavé de saumon, écrasé de pommes de terre

+

Un morceau de fromage

*ou* Une boule de glace au choix

*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, 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, 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, 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 ou de fromage.....5€

## LES ENTRÉES & SALADES

---

Le carpaccio de bœuf, parmesan, roquette et pistou.....	14€
Le poke bowl végétarien.....	16€
Le poke bowl poulet ou saumon.....	19€
La salade niçoise.....	18€
Les tomates de couleur et sa burrata au pistou.....	19€
La salade César.....	21€
Le vitello tonnato.....	22€

## LES POISSONS

---

Le tartare de saumon avocat, passion, gingembre et sa salade asiatique.....	24€
Les calamars sautés à l'ail et au persil & son riz parfumé.....	25€
Le filet de daurade sauce chimichurri.....	26€

## LES VIANDES

---

L'émincé de poulet au saté salade asiatique de légumes croquants.....	24€
Le double carpaccio, parmesan, roquette et frites.....	25€
Le tartare classique de bœuf dressage brasserie.....	26€
Le cœur de rumsteak grillé (280gr), beurre maître d'hôtel.....	29€

## LES PÂTES

---

Les paccheri sauce tomate gratinée à la mozzarella.....22€

Les paccheri à la vongole et supions.....25€

## LE SNACK

---

Le hot-dog & ses frites.....18€

Le croque-monsieur & sa salade verte.....18€

Le traditionnel pan bagnat.....18€

## LES PLANCHES

---

La planche de charcuteries

small.....12€

XXL.....22€

La planche de fromages small.....12€

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

## LES ACCOMPAGNEMENTS

---

Tous nos plats sont garnis.

Garniture supplémentaire.....5€

Écrasé de pommes de terre | Frites | Légumes du moment | Paccheri | Riz parfumé  
| Salade verte / Salade, tomates, oignons

# LES DESSERTS

---

La tarte au citron meringuée déstructurée.....	10€
Le tiramisu au Nutella® .....	10€
La coupe de fruits rouges, sucre ou chantilly maison.....	12,50€
La pavlova aux fruits de saison.....	12,50€
La profiterole géante sauce chocolat et chantilly maison.....	12,50€

# 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€
--	----

# CARTE TAPAS

---

À PARTIR DE 18H  
DU MERCREDI AU VENDREDI

<b>La bouchée fraîcheur (3 pièces)</b> concombre roulé au fromage frais légèrement ailé et menthe.....	5€
<b>Les nems de légumes, sweet chili sauce (3 pièces).....</b>	6€
<b>Les poivrons grillés marinés, croûtons et gousse d'ail.....</b>	7,50€
<b>Le duo de croquettes aux fromages (4 pièces)</b> mozzarella et chèvre, miel Gélibert en accompagnement.....	8€
<b>Le trio de dips</b> caviar d'aubergine, guacamole et houmous avec gressin et pain pita.....	9€
<b>Le piquillos farci à l'anchois.....</b>	4€
<b>Les moules en escabèche.....</b>	7,50€
<b>Les vongole, ail et persil.....</b>	8€
<b>Le piquillos farci au chorizo.....</b>	4€
<b>Le mini hot-dog.....</b>	7,50€
<b>Le croque-monsieur.....</b>	9€
<b>Le piccolo vitello tonnato.....</b>	12,50€
<b>Les brochettes de canard (3 pièces)</b> acompañées de leur chou vinaigré.....	12,50€
<b>Les saucissons entiers au choix : nature / Beaufort / noisettes</b> ..... à l'unité 12€ / le trio 29€	
<b>La planche de fromages small.....</b>	12€
<b>La planche de charcuteries small.....</b>	12€
<b>La planche de charcuteries XXL.....</b>	22€
<b>La planche mixte XXL (charcuteries et fromages).....</b>	24€
<b>Planche de la semaine XXL (consultez l'ardoise).....</b>	32€

## POUR LES ENFANTS (-12 ANS)

---

<b>Saucisse de porc brassée, frites &amp; 1 boule de glace au choix.....</b>	19€
<b>1 eau plate ou pétillante 50cl ou un sirop ou un verre de jus de fruits ou un soda</b>	

# CARTE DU SOIR

---

## PLANCHA & BARBECUE

À PARTIR DE 19H30  
DU MERCREDI AU VENDREDI

Nos plats sont accompagnés de pommes de terre en robe des champs, d'une courgette ronde farcie aux petits légumes et aux aromates (*pour les poissons*) ou d'une courgette ronde farcie aux petits légumes avec fromage de chèvre frais (*pour les viandes*).

## LES POISSONS

---

### Les poissons entiers grillés

*Vous pouvez précommander des grosses pièces, merci de vous rapprocher des équipes.*

#### Daurade ou Loup Méditerranée

1 personne (400gr/600gr).....49€

2 personnes (1,1kg minimum).....94€

Saint-Pierre sauvage de Méditerranée (1,1kg minimum pour 2 pers)....110€

Les pistes à l'ail et au persil.....29€

Les gambas, beurre maître d'hôtel.....35€

#### Les paccheri (à la commande)

Homard (les 100gr).....15€

Langouste (les 100gr).....25€

## LES VIANDES

---

La brochette de bœuf & sa sauce tartare.....29€

#### Le mix grill & sa sauce chimichurri

merguez, magret de canard, haut de cuisse de poulet, saucisse de porc brassée.....39€

La côte de veau (450gr minimum pour 1 pers).....49€

## LES DESSERTS

---

La verrine de glace Barbarac (*glacier artisanal et local*).....10€

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

La tarte au citron meringuée déstructurée.....10€

Le tiramisu au Nutella®.....10€

La coupe de fruits rouges, sucre ou chantilly maison.....12,50€

La pavlova aux fruits de saison.....12,50€

La profiterole géante, sauce chocolat et chantilly maison.....12,50€