

# L'OLIVIER

## RESTAURANT

### MENU DE L'OLIVIER 17.50€

Midi & soir sauf les jours de spectacle

#### ENTRÉES

##### Marmite à l'italienne

Pâte feuilletée, tomate, basilic, mozzarella, huile d'olive et jambon de pays

##### Carpaccio de courgettes et pignons de pin grillés

Courgette blanche, copeaux de parmesan, basilic, pignons de pins grillés, grissini, huile d'olive

##### Entrée du jour

#### PLATS

##### Pièce du boucher (environ 180g)

Accompagnée de frites, salade et sauce au choix

##### Dos de cabillaud en croûte de lard


Accompagné d'une purée de patate douce

##### Plat du jour

#### DESSERTS

Mousse d'été et fruits frais 

Île flottante 

Dessert du jour 

Coupe glacée 2 boules au choix

Supplément de 3.50 € pour un dessert hors menu

### PAUSE GOURMANDE 20.00€

Une salade au choix + une salade de fruits maison  
+  
une eau minérale Ecolodge 50cl plate ou gazeuse

### MENU ENFANT 10.00€

un sirop à l'eau  
+  
steak haché ou nuggets + frites  
+  
une glace bâtonnet

PLAT DU JOUR 14.00€  
SALADE DU JOUR 14.50€  
POISSON DU JOUR 15.50€

Nos  
poissons  
sont du jour  
et achetés le  
matin

## NOS PLATEAUX APÉRITIFS

### LE PLATEAU DU CHEF 16.00€

Assortiment de fritures accompagné d'une sauce maison (selon arrivage)

### LE PLATEAU DE L'OLIVIER 14.00€ 🏠

Assortiment de tapenade, anchoïade et houmous maison, accompagné de toasts et légumes croquants

### LE PLATEAU DE CHARCUTERIE 18.00€

Assortiment de charcuterie accompagné de fromage

### CALAMARS A LA ROMAINE 10.00€

Accompagnés d'un aioli maison

### ASSIETTE DE FRUITS FRAIS 14.00€ 🏠

Selon arrivage

Toutes  
nos tomates  
sont bio et  
achetées  
chez un petit  
producteur  
local

## NOS ENTRÉES & CARPACCIO

### MOZZARELLA BURATA 10.00€

Accompagné d'un mélange de tomates anciennes, pesto verde, grissini, huile d'olive

### TARTARE DE SAUMON (haché à la minute) 9.00€ 🏠

Saumon frais, tartare de tomates, aneth, huile d'olive, caviar d'aubergine à la romanesque

### TARTARE DE THON AU SÉSAME ET LAIT DE COCO (haché à la minute) 9.00€ 🏠

Thon frais, sésame grillé, lait de coco, crème d'avocat

### MARMITE À L'ITALIENNE 6.50€ 🏠

Pâte feuilletée, tomate, basilic, mozzarella, huile d'olive et jambon de pays

### PETITE SALADE CHÈVRE ET MIEL 8.50€

Duo de salades, palet de Cabécou gratiné au miel sur des petits pains spéciaux, tomates coeur de bœuf, pignons grillés

### CARPACCIO DE BŒUF ET PARMESAN (Simple) 7.00€

### CARPACCIO DE BŒUF ET PARMESAN (Double) 14.00€

Accompagné de frites et salade verte

### CARPACCIO DE COURGETTES ET PIGNONS DE PIN GRILLÉS 6.00€ 🏠

Courgette blanche, copeaux de parmesan, basilic, pignons de pins grillés, grissini, huile d'olive



## NOS SALADES GOURMANDES

Toutes nos salades sont agrémentées d'huile d'olive extra vierge

### SALADE DE CHÈVRE CHAUD AU MIEL 14.00€

Duo de salades, tomates cœur de bœuf, toast de chèvre au miel, oignons rouges, pignons de pin grillés, vinaigrette au miel

### SALADE CÉSAR 15.00€

Salade romaine, tomates cœur de bœuf, filet de poulet pané à l'italienne maison, olives noires, œuf, oignons rouges, croûtons de pain, copeaux de parmesan, sauce césar maison

### SALADE FRAÎCHEUR 17.00€

Mélange de salade, tomates, cœur de bœuf saumon fumé, crevettes roses, olives noires, crème d'avocat, tranches de pain toastées, vinaigrette au citron

### SALADE DE MELON ET JAMBON DE PAYS 15.50€

Mélange de salade, tomates cœur de bœuf, melon, olives noires, jambon de pays (sans si vegan), vinaigrette

### SALADE DE L'OLIVIER 16.00€

Duo de salades et germes, mix de tomates cerises, olives noires, oignons rouges, melon, poivrons grillés, pignons de pin grillés, vinaigrette

## NOS BURGERS

### LE BURGER MAISON 14.50€

Pain burger aux céréales, salade, tomate, oignons rouges, steak haché façon boucher 180g, cheddar, sauce maison

### LE BURGER DE L'OLIVIER 16.00€

Pain burger noir, roquette, tomate, oignons rouges, olives, steak haché façon boucher 180 g, cheddar, fromage de chèvre, sauce maison

### LE BURGER GOURMAND 15.50€

Pain burger red, salade cheddar, bleu d'Auvergne, tomate, steak façon boucher

### LE BURGER BIO/VEGAN 16.00€

Pain burger bio vegan, salade roquette, faux-mage, tomate, oignons rouges, steak végétal, crème de ciboulette

## NOS PLATS VÉGANS

### STEAK VÉGÉTAL 14.00€

Accompagné d'une trilogie de légumes et d'une crème aux herbes

### ASSIETTE DE LÉGUMES 11.00€

Trois légumes au choix parmi les garnitures de la carte

# NOS DESSERTS

FONDANT AU CHOCOLAT 7.00€

FONDANT AU CHOCOLAT ET CAMEL AU BEURRE SALÉ 7.50€

CRÈME BRÛLÉE 7.00€ 🏠

TARTE TROPÉZIENNE 8.00€

MOUSSE AU CHOCOLAT FAÇON LIÉGEOIS MAISON 6.50€ 🏠

ÎLE FLOTTANTE 6.00€ 🏠

PANA COTTA 7.00€ 🏠

Au coulis de fruits rouges, caramel, chocolat ou citron meringué

PALET SABLÉ CITRON MERINGUÉ 7.00€

TIRAMISU MAISON 8.00€ 🏠

NOUGAT GLACÉ 8.00€

MOUSSE DE FRUITS ET FRUITS FRAIS 6.50€ 🏠 🍀

BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU 8.50€ 🏠

CAFÉ GOURMAND 8.50€ 🏠

4 mini douceurs

ASSIETTE DE FROMAGES DU JOUR 9.00€

**PLUS DE DESSERTS ? DEMANDEZ NOTRE CARTE DES GLACES !**

**UNE ENVIE DE FRUITS DE MER ?  
DEMANDEZ NOTRE CARTE DES PLATEAUX DE FRUITS DE MER !**

COMMANDE DE PLATEAUX A POUR B

🏠 Nos produits faits maison sont identifiés par cette icône

🍀 Nos produits vegan sont identifiés par cette icône



# NOS VIANDES

**ONGLET DE BŒUF ≈180g 14.00€**

Accompagné de frites, salade et sauce au choix

**ONGLET DE BŒUF ≈360g 22.00€**

Accompagné de frites, salade et sauce au choix

**ENTRECÔTE DE BŒUF BLACK ANGUS AU POIVRE DE PENJA I.G.P.\* ≈350g 21.00€**

Accompagné de frites, salade et sauce au poivre

**BROCHETTE DE POULET MARINÉ XXL ≈600g OU BROCHETTE DE BŒUF 25.00€** 🏠

Poulet mariné ou bœuf, oignons, poivrons, tomates

**ESCALOPE DE VEAU À LA MILANAISE spécialité de la maison 19.00€** 🏠

Accompagnée de linguines et pesto verde

**CÔTE DE BŒUF AU SEL FUMÉ DE MALDON \* ≈400g 26.00€** 🏠

Accompagné de frites et de salade, sauce au choix

**TARTARE DE BŒUF PRÉPARÉ (VBF) 16.00€** 🏠

Accompagné de frites

**MAGRET DE CANARD AU MIEL (français) 18.00€**

Accompagnée de purée de patate douce

\* I.G.P. depuis 2013

# NOS POISSONS & PRODUITS DE LA MER

**THON À LA PLANCHA ≈180g 14.50€**

Accompagné de riz de Camargue I.G.P. \* aux petits légumes

**PAVÉ DE SAUMON ≈160g 15.50€**

Accompagné de linguines au pesto verde

**GAMBAS SAUVAGES (5 PIÈCES) FLAMBÉES AU COGNAC 19.00€**

Accompagné de riz de Camargue I.G.P. \* aux petits légumes

**SEICHE À LA PLANCHA PERSILLÉE spécialité de la maison ≈300/600g 20.00€**

Accompagné de riz de Camargue I.G.P. \* aux petits légumes et d'un aioli maison

**PLANCHA ROYALE ≈300/400g 26.00€**

Accompagnée de riz de Camargue I.G.P. \* aux petits légumes et d'un aioli maison

**FISH AND CHIPS 15.00€**

Accompagné d'une sauce tartare maison

\* Notre riz de Camargue est un I.G.P.

\* Notre ratatouille est faite maison avec des légumes issus de l'agriculture raisonnée

# NOS PIZZAS

## MARGHERITA 10€

Sauce tomate, mozzarella, basilic frais, olives noires

## VÉGÉTARIENNE / VEGAN 11€

Sauce tomate, mozzarella (sans pour la vegan), mélange de légumes

## REGINA 12€

Sauce tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons, olives noires

## CALZONE 12,50€

Sauce tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons, œuf

## PIZZA CON CARNE 13€

Sauce tomate, mozzarella, viande hachée, oignons, œuf

## MAROCCO 13€

Sauce tomate, mozzarella, merguez, chorizo, poivron, œuf

## KEBAB 13€

Sauce tomate, mozzarella, viande kebab, oignons, œuf

## CHÈVRE MIEL 13€

Sauce tomate, mozzarella, fromage de chèvre, miel, roquette, jambon de pays

## TRE FORMAGGI 13€

Sauce tomate, mozzarella, bleu, fromage de chèvre

## 2 SAUMONS 13€

Crème fraîche, mozzarella, duo de saumons

## CARBONARA 13€

Crème fraîche, lardons oignons, œuf, parmesan

## PIZZA L'OLIVIER 13€

Crème fraîche à la moutarde, émincés de poulet, poivrons, œufs, olives noires

## BANANA 8€

Crème fraîche, bananes, chocolat

Pour toute commande au restaurant, supplément d' 1.00€ par pizza pour le service à table