

MENU

ENTRÉES

Gambas à l'ail	12€
Œuf mollet croustillant, crème aux cèpes	12€
Cromesquis de "alheira" mayonnaise poivron rouge	14€
Assiette iberique Saucisson ibérique, chorizo ibérique et jambon ibérique	14€

PLATS

Filet de Bœuf sauce du chef, frites maison	32€
Picanha Angus Beef d'Argentine Cassoulet d'haricots noir, frites maison et riz pilaf	30€
Risotto aux cèpes et foie gras poêlé	26€
Poulpe confit à l'huile d'olive poêlé de blettes et pommes grenailles	26€
Morue "façon Braga" Confit d'oignons et poivrons rouges, chips de pommes de terres	24€
Pluma de porc ibérique grillée sauce chimichuri, risotto lomo ibérique	24€
Burger de L'olivier Steak charolais, oignon confit, cheddar mûré sauce maison et frites maison	20€
Risotto aux légumes Salade	18€

MENU ENFANT

Steak haché frites maison	12€
---------------------------	-----

BOISSONS

SOFT

Coca cola (33cl)	4€
Redbull (25cl)	4€
ice tea (25cl)	4€
Guarana (33cl)	4€
Fanta orange (33cl) (ananas/peche/orange)	4€
Jus de fruits	4€
Badoit (33cl)	4€
Badoit (75cl)	7€
Evian (75cl)	7€

BIÈRES PRESSION

	25cl	50cl
Loburg	4€	7,5€
Leffe	4€	7,5€

COCKTAILS

Caipirinha	10€
Caipifruit fraise ou kiwi , vodka ou cachaça.	10€
Mojito	10€
Gin tonic	10€
Aperol Spritz	10€
Moscow mule	10€
Cocktail sans alcool	10€

APÉRITIF

Kir	5€
Kir royal	9€
Martini rouge/ blanc	5€
Ricard	5€
Pastis	5€

Whisky 4cl

J&B	8€
Jack Daniels	10€
Cardhu 12 ans	12€

BOISSONS

Vodka 4cl

Poliakov silver	8€
Absolut	10

RHUM BLANC 4 CL

Black head	8€
Flor de caña	

Gin

Citadelle	
Bombay	

Tequila

Citadelle	
-----------	--

DIGESTIFS

Get 27/31	8€
Baileys	8€
Limoncello	8€
Calvados Maître Pierre	8€
Eau de vie prune / poire william	8€
Cognac Baron de Chastelard	8€
Cognac Martell	
Amaretto San Pietro	8€

BOISSONS CHAUDES

Café	2,2€
Café noisette	2€
Décaféiné	2€
Thé	4€

L'olivier

VINS

BLANCS

IGP Saint Guilhem le Désert
Viognier En Voiture

V_{erre 12 cl}

6€

B_{outeille}

20€

IGP Côtes de Gascogne
Tariquet classic

6,5€

22€

Bourgogne Chardonnay AOC
Clos St-Germain Domaine de Rochebin

8€

32€

Menetou - Salon AOC
Les Thureaux Joseph Mellot

10€

38€

Chablis AOC

Sainte Claire Domaine Jean-Marc Brocard BIO

52€

DOUX

Jurançon AOC
Les Amours de la Reine

8€

32€

ROSES

IGP ile de Beauté
San Pieru

6€

20€

Coteaux d'Aix en Provence AOC
Cuvée Léonie Domaine de la Cadetière

8€

28€

ROUGES

Pinot noir

6€

22€

Lussac Saint-Emilions
Comtes de la Barde

8€

28€

Médoc AOC

château Haut Couloumey

10€

34€

Saumur - Champigny AOC
Château de Targé

10€

34€

Brouilly AOC

Clos Reisser Château de Pougelon

10€

34€

Crozes-Hermitage AOC
Petite Ruche Chapoutier

52€

Côte-Rôtie

Brune et Blonde de Guigal

120€



L'olivier

VINS

BULLES

Prosecco DOC

Ponte Villoni

Champagne Brut AOC

Cuvée Première Chassenay d'Arc

Champagne AOC

Lanson Blanc des Blancs

Verre 12 cl

8€

14€

Bouteille

28€

60€

90€

L'olivier

DESSERTS

Crème brûlée maison	6€
Cheesecake aux fruits rouges maison	8€
Choux craquelin garnis de crème de noisette, servis avec une boule de glace à la vanille	8€
Tiramisu pistache maison	10€
Pain perdu, accompagné de glace à la vanille et de caramel	10€
Café gourmand	12€
Thé gourmand	15€
Assiette de fromages "La Petite Ferme Parisienne" Brie de Meaux, St. Maur de Touraine, Cantal entre deux	12€