

MENU

ENTRÉES

Gambas à l'ail	12€
Asperges vertes en deux textures et Œuf mollet croustillant	14€
Cromesquis de "alheira" mayonnaise poivron rouge	14€
Assiette iberique Saucisson ibérique, chorizo ibérique et jambon ibérique	14€

PLATS

Filet de Bœuf Sauce du foie gras, aligot	32€
Picanha Angus Beef d'Argentine Cassoulet d'haricots noir, frites maison et riz pilaf	30€
Risotto aux asperges guanciaie et foie gras poêlé	26€
Poulpe confit à l'huile d'olive tombée d'épinards et pommes grenailles	26€
Morue "façon" Braga Oignon et poivron confit, Chips de pomme de terre	24€
Pluma de porc ibérique grillée sauce chimichuri, risotto lomo ibérique	24€
Burger du L'olivier Steak charolais, oignon confit, cheddar mûré sauce maison et frites maison	20€
Risotto aux légumes	18€
Souris D'agneau confite au vin rouge écrasé de pomme de terre	26€

Viande d'exception

Tomahawk Angus . 2 personnes 1kg Garniture aux choix	90€
---	-----

MENU ENFANT

Steak haché, frites maison	12€
Aiguillettes de cabillaud pané, frites maison	12€

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€

VINS

BLANCS

IGP Saint Guilhem le Désert

Viognier En Voiture

IGP Côtes de Gascogne

Tariquet classic

Bourgogne Chardonnay AOC

Clos St-Germain Domaine de Rochebin

Menetou - Salon AOC

Les Thureaux Joseph Mellot

Chablis AOC

Sainte Claire Domaine Jean-Marc Brocard BIO

V_{erre 12 cl}

B_{outeille}

6€

22€

6,5€

24€

8€

32€

10€

38€

52€

DOUX

Jurançon AOC

Les Amours de la Reine

8€

32€

ROSES

IGP ile de Beauté

San Pieru

Coteaux d'Aix en Provence AOC

Cuvée Léonie Domaine de la Cadetière

6€

22€

8€

28€

ROUGES

Pinot noir

Lussac Saint-Emilions

Comtes de la Barde

Médoc AOC

château Haut Couloumey

Saumur - Champigny AOC

Château de Targé

Brouilly AOC

Clos Reisser Château de Pougelon

Crozes-Hermitage AOC

Petite Ruche Chapoutier

Côte-Rôtie

Brune et Blonde de Guigal

6€

22€

8€

28€

10€

34€

10€

34€

10€

34€

52€

120€



L'olivier

VINS

BULLES

Prosecco DOC

Ponte Villoni

Champagne Brut AOC

Cuvée Première Chassenay d'Arc

Champagne AOC

Lanson Blanc des Blancs

V_{erre 12 cl}

8€

14€

B_{outeille}

28€

60€

90€

L'olivier

BOISSONS

SOFT

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

BIÈRES PRESSION

25cl	50cl
Loburg	7,5€
Leffe	7,5€

COCKTAILS

Caipirinha	10€
Caipifruit kiwi , vodka ou cachaça.	12€
Mojito	10€
Gin tonic	10€
Aperol Spritz	10€
Moscow mule	10€
Cocktail sans alcool jus d'orange, limonade et martini sans alcool	10€

APÉRITIF

Kir	6€
Kir royal	10€
Martini rouge/ blanc	6€
Ricard	6€
Pastis	6€

Whisky 4cl

J&B	8€
Jack Daniels	10€
Cardhu 12 ans	14€

BOISSONS

Vodka 4cl

Poliakov silver	8€
Absolut	10€

Gin

Bombay saphir	10€
Citadelle	12€

Tequila

Silver	8€
--------	----

DIGESTIFS

Get 27/31	8€
Limoncello	8€
Calvados Maître Pierre	8€
Eau de vie prune / poire william	8€
Cognac Baron de Chastelard	8€
Cognac Martell VSOP	12€
Amaretto San Pietro	8€
Rhum	14€

BOISSONS CHAUDES

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

L'olivier