



La TABLE des OLIVIERS

Brasserie - Location de salles

LA CARTE

LES COMPOSITIONS DU JOUR

Le Solo

Entrée	8,00€
<i>ou</i>	
Plat	12,00€
<i>ou</i>	
Dessert	7,00€

Le Duo

Entrée + Plat	17,00€
<i>ou</i>	
Plat + Dessert	17,00€
<i>ou</i>	
Entrée + Dessert	15,00€

Le Trio

Entrée
+
Plat
+
Dessert
23,00€

- de 10 ans

Filet de Cabillaud <i>ou</i> Filet de Poulet
Glace 2 boules 1 Boisson <i>(soda ou sirop à l'eau)</i>
8,00€

POUR COMMENCER

Notre salade Caesar Cardini au Poulet *ou* Gambas, Tuile craquante au Parmigiano
17,00€

Berlingot croustillant de Chèvre, confiture de Figues et noix arlequin
Sucrine lustrée au vinaigre de cidre et huile d'olive vierge extra de notre région
13,00€

Marbré de Foie Gras de Canard mi- cuit du Sud-Ouest
Pommes caramélisées, chutney de Granny,
« Gueule de loup » garnie de Toasts briochés aux épices
15,00€

LA SUITE ENTRE TERRE & MER

Filet de Turbot à la plancha, Emulsion de beurre blanc au parfum de Badiane
23,00€

Filet de loup à l'unilatéral, Chips de peau et Piment d'Espelette
Petit pot de vierge aux Tomates confites et Oignons nouveaux
19,00€

« Belle pièce du Boucher », Moutarde à la Morille du Cachemire
22,00€

Suprême de Poulet fermier Label Rouge rôti en 4 fois 6, Verrine crémeuse à l'Estragon
18,00€

NOS ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX

Tagliatelles fraîcheur de Carottes et Courgettes « tombées » au beurre ½ sel

Purée de Butternut au poivre Timut du Népal (ABio)

Gratin de Panais à la Crème

Riz Vénéré cuit façon Pilaf

Panier de Frites fraîches à la Fleur de Sel

SNACKING FOOD

Traditionnel « Club sandwich »
à l'émincé de Poulet juste Rôti aux Herbes de chez nous
13,00€

Tartine à l'Italienne, Mozzarella, Jambon de Parme,
Tomate confite et crème Balsamique
12,00€

Cornet de Crevettes en Cocon, Beignets de Crevettes,
sauce Aigre Douce aux Agrumes
12,00€

Bagel Baltique au pavot bleu, Fromage frais aux herbes, Sucrine et Saumon fumé
14,00€

Gourmand Croque-Monsieur / Madame
10,00€

Panier de Camembert, Chèvre, et Mozzarella pané,
Confiture de Cerise noire
10,00€

L'ASSIETTE DE FROMAGE AFFINÉ

Salade verte aux Noix
Saint Marcellin IGP (indication géographique protégée)
7,00€

NOS DOUCEURS «MAISON»

Impérial Chocolat
8,00€

Tarte aux Noix avec son Petit Pot de Confiture de lait
6,00€

Vacherin glacé (vanille, framboise), Coulis de Fruits Rouges
7,00€

Café Pâtissier «Nespresso» *ou* Thé Pâtissier «Mariage Frères»
10,00€

Coupe Glacée au choix (Maison ANTOLIN)

1 boule	3,00€
2 boules	5,00€
3 boules	7,00€

Nos Parfums de Glace - Chantilly maison
Vanille - Café - Chocolat - Yaourt - Sorbet Abricot - Sorbet Citron Vert - Sorbet Fraise

LA CAFÉTERIE

Notre Sélection NESPRESSO :

Ristretto 100% Arabica
Espresso Leggero 10% Robusta
Espresso Decaffeinato
Espresso Forte 100% Arabica
Lungo Forte 100% Arabica

Café Espresso	2,00€	Double Espresso	4,00€
Décaféiné	2,00€	Décaféiné Double	4,00€
Café crème	2,50€	Double café crème	4,50€
Capuccino	4,00€	Café Viennois	5,00€
Café Frappé	3,00€	Verre de lait 20cl	2,00€
Chocolat Chaud MONBANA	4,00€	Chocolat viennois MONBANA	5,00€
Irish Coffee 4cl	8,00€		

LES SODAS & LES EAUX

Perrier Fine bulles	100cl	5,50€
Perrier Fines bulles	50cl	3,50€
Evian	100cl	5,50€
Evian	50cl	3,50€

Farandole de sirops à l'eau	25cl	2,00€
Menthe - Grenadine - Fraise - Citron - Pêche - Bubble Gum - Pomme Verte - Orgeat		

Fruits Frais Pressés Minute	25cl	5,00€
Orange - Citron - Pamplemousse		

Jus de fruits GRANINI	25cl	4,00€
-----------------------	------	-------

Nectar Orange - Nectar Ananas - Nectar Multifruits - Nectar Pamplemousse Rose
Nectar Fraise - Nectar Framboise - Nectar Pêche - Nectar Abricot - Nectar Mangue
Tomate Pur Jus

Limonade pression 25cl 3,50€

Diabolo pression 25cl 4,00€

Menthe - Grenadine - Fraise - Citron - Pêche - Bubble Gum - Pomme Verte - Orgeat

Schweppes Tonic	25cl	4,00€	Perrier	33cl	4,00€
Schweppes Agrumes	25cl	4,00€	Energy Drink Red bull	25cl	5,00€
Orangina	25cl	4,00€	Cacolac	20cl	4,00€
Coca cola	33cl	4,00€	Bitter	10cl	3,00€
Coca cola Light	33cl	4,00€	Nestea Pêche	20cl	4,00€
Coca cola Zéro	33cl	4,00€	Oasis Tropical	33cl	4,00€

L'UNIVERS DU THÉ

• **Notre Sélection de Thés MARIAGES FRÈRES :** 3,50€

Maison de Thé à Paris depuis 1854

Milky Blue

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.

Seductive Blue Tea™ with a rich milky flavour. Delicate notes of candied chestnut and creme patissiere charm the palate, caressed by the cup's milky, supple texture. An ode to eternal pleasures.

Blanc & Rose

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.

Legendary white tea mixed with tender Oriental rose petals perform a ballet in the cup, producing a floral fragrance and a fresh, velvety taste in the mouth.

Sultane

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

Mariage Frères' traditional breakfast blend of fine Ceylon teas has become a great classic any time of day. Its strong and bright flavour has a slightly chocolate taste.

Jasmin Mandarin

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

A grand flowery and smooth Chinese green tea scented with tender jasmine flowers.

Vert Provence

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

Vert Provence, a heat-drenched image of southern France generated by a grand green tea with flowery aroma combined with tastes of Provence, red and black fruits plus sweet lavender.

Casablaca

Mélange frais de thé vert à la menthe nana enrichit de thé noir à la meilleure bergamote.

Rencontre orientale.

A refreshing blend of green tea with nana mint enhanced with bergamot black tea.

Earl Grey Impérial

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

One of the top flavoured blends. A grand spring flush Darjeeling exquisitely scented with Mariage Frères' famous bergamot fragrance.

French Breakfast Tea

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.

This magnificent marriage of great and elegant black teas produces a rounded taste of malt and chocolate perfect with a French breakfast with or without milk. Its highly developed flavour is both powerful and refined. A felicitous blend in the best tradition of the French Art of Tea.

• **Notre Sélection d'Infusions MARIAGES FRÈRES :**

3,50€

Dream Tea (sans théine)

Composition veloutée de plantes aromatiques et bienfaitantes, 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.

A velvety composition of beneficial and aromatic plants with relaxing and soothing properties. A mellow and delicate balance of the finest chamomile, verbena, lemongrass, balm mint... brightened by a burst of liquorice and antioxidant-rich red tea.

Mentha Piperita

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

This exceptional mint imparts a unique liquor, unveiling a delicate lacework of cool, peppery reflections while remaining remarkably mellow.

LES BIÈRES

. PRESSION

Galopin	12,5cl	2,00€	Panaché	25cl	4,00€
Paul's	25cl	4,00€	Monaco	25cl	4,00€
Paul's	33cl	6,00€	Picon Bière	25cl	4,50€
Paul's	50cl	8,00€			
			Accompagnement sirop		0,50€

. BOUTEILLES

Paulaner sans Alcool	33cl	4,00€
Corona Extra 4°5	35,5cl	6,00€
Desperados	33cl	5,00€

LES APÉRITIFS

Pastis	2cl	3,50€	Suze	5cl	4,50€
Ricard	2cl	3,50€	Campari	5cl	4,50€
Martini Rosso	5cl	4,50€	Américano Maison	15cl	11,00€
Martini Bianco	5cl	4,50€	Porto Rouge	5cl	4,50€
Martini Dry	5cl	4,50€	Porto Blanc	5cl	4,50€

«Les Kirs Vin Blanc»				15cl	4,00€
M de MINUTY - Cassis - Pêche - Mûre - Framboise - Violette					

LES WHISKIES (4cl)

William Lawson's	5,50€
Ballantine's	6,50€
Jameson	6,50€
Chivas 12 ans	8,50€
Jack Daniel's	7,50€

LES ALCOOLS & LIQUEURS (4cl)

Gin	6,00€	Malibu	5,50€
Vodka	6,00€	Manzana Verde	5,50€
Téquila	6,00€	Armagnac	7,00€
Saint-James Impérial Blanc	6,00€	Calvados	7,00€
Saint-James Royal Ambré	6,00€	Cognac VSOP	7,00€
Get 27	5,50€	Eau de vie Framboise	7,50€
Get 31	5,50€	Eau de vie Poire	7,50€
Baileys	5,50€	Cointreau	6,50€
Marie Brizard	5,50€	Grand-Marnier	6,50€

NOTRE SÉLECTION DE VINS

· LE VERRE

«M de MINUTY» - Rouge, Blanc, Rosé	15cl	3,50€
FLEUR de MOELLEUX - Bordeaux AOC - Blanc	15cl	3,50€

· LES BLANCS

«M de MINUTY» - Côtes de Provence AOP	19,00€	26,00€
Château MINUTY OR - Côtes de Provence AOP		52,00€
Cuvée PRESTIGE Bertaud Belieu - Côtes de Provence AOP	23,50€	32,00€
Le PONT des FÉES - Côtes de Provence AOP		29,00€
LE FINAGE - Chablis Bourgogne AOC	19,50€	33,50€
RENARDIERE - Pouilly - Fumé Bourgogne AOC		34,00€
FLEUR de MOELLEUX - Bordeaux AOC		15,50€

· LES ROSÉS

«M de MINUTY» - Côtes de Provence AOP	19,00€	26,00€
Château MINUTY OR - Côtes de Provence AOP		52,00€
Cuvée PRESTIGE Bertaud Belieu - Côtes de Provence AOP	23,50€	31,50€
Le PONT des FÉES - Côtes de Provence AOP		28,50€
Château de PAMPELONNE LEGENDE - Côtes de Provence AOP		51,00€

· LES ROUGES

«M de MINUTY» - Côtes de Provence AOP	19,00€	26,00€
Château MINUTY OR - Côtes de Provence AOP		52,00€
Cuvée PRESTIGE Bertaud Belieu - Côtes de Provence AOP	24,00€	34,00€
Le PONT des FÉES - Côtes de Provence AOP		35,50€
GUIGAL - Côtes du Rhône AOC		26,00€
BEAUCCHARME Pinot Noir - Bourgogne		30,50€
Château Grand Français - L'Heritage Bordeaux BIO		19,50€
Château Grand Français - Grande Cuvée Bordeaux BIO		23,00€

· LE CHAMPAGNE

La Coupe Champagne COLLET	12cl	10,00€
Royal Champagne COLLET	12cl	11,00€
Cassis - Pêche - Mûre - Framboise - Violette		
COLLET Brut Bouteille	75cl	56,00€
COLLET Blanc de Blanc Bouteille	75cl	82,00€



Afin de vous garantir une qualité d'hygiène optimale, La TABLE des OLIVIERS fait régulièrement contrôler les différentes étapes de préparation par un Laboratoire de Microbiologie certifié.
Les plats faits maison sont élaborés à partir de produits bruts.
Documents sur la présence des allergènes consultables librement au restaurant.



Toute l'équipe vous remercie
&
espère que vous avez passé
un agréable moment !