

# MENU

## Se désaltérer

Pression Heineken 25cl	4,5€	Coca Cola, Coca zéro	4,5€
Pietra 33cl	5,5€	Ice Tea	4,5€
Aperol Spritz	9€	Orangina	4,5€
Hugo Spritz	12€	Limonade	4,5€
Mojito	9,5€	Orezza 1 L	7€
Mojito fraise	10,5€	Saint-Goerges 1 L	7€
Martini blanc ou rouge	5,5€	Perrier 33cl	4,5€
Pastis, Ricard	4€	Café, Déca	2,6€
Whisky	6€	Thé, Infusion	4€
Whisky supérieur	11€	Verre de vin	5,5€
Coupe de champagne	10€	Verre de vin sélection	7€
Piscine de champagne	11€	Kir	6€
Piscine de Prosecco	7€	Kir royal	10€
Sirops Monin : menthe, grenadine, citron, orgeat, fraise, pêche	3€		
Jus de fruits artisanaux : orange, fraise, pomme, tomate	6€		

## A partager... pour commencer

Moules gratinées	17€
Assiette de panisses et sa sauce tartare	15€
Planche de charcuterie	16€
Nems au poulet, sucrine et menthe fraîche	19€
Camembert au four et sa salade verte	16€
Grosse salade à l'ail :	10€
<i>Mesclun, tomates cerises, croutons, parmesan</i>	

## Envie de fraîcheur

<b>La César</b> : filets de poulet, salade, tomates cerises, copeaux de parmesan, oeuf dur, croutons, sauce César	18,5€
<b>La Burrata</b> 125g, salade, tomates, basilic frais	18€
<b>La Grecque</b> : salade, feta, tomate, concombre, olives noires, oignons rouges	19€
<b>La Chèvre chaud</b> : toasts de chèvre, miel, chips de bacon, salade, tomates cerises, croutons, parmesan	18,5€

## Nos pizzas au feu de bois

Moitié / Moitié	17€
Anchois	17€
Fromage	19€
Mozzarella / Basilic frais	20€
Royale tomate ou crème	21€
Truffe, roquette sur crème	23€
Figatelli brousse	21€
Mozzarella, roquette, parmesan	22€

Vous pouvez nous consulter pour vos repas d'entreprise.  
Nous proposons des menus personnalisés.

## Formule du midi

Plat du jour + dessert du jour  
du mardi au vendredi

18€

## pour continuer...

<b>Entrecôte</b> au feu de bois, sauce aux poivres et sauce gorgonzola, frites fraîches	29€
<b>Tartare de boeuf</b> 180g, frites fraîches, salade	26€
<b>Burger</b> maison, frites fraîches, salade	26€
<b>Milanaise</b> et ses pâtes	27€
<b>Tagliata de boeuf</b> salade, copeaux de parmesan, crème de balsamique	29€
<b>Gambas</b> à la plancha, polenta et légumes	31€
<b>Pavé de saumon</b> sauce vierge, polenta et légumes	27€
<b>Tartare de saumon/avocat</b> , frites fraîches et salade	29€
Supplément sauce gorgonzola	2€
<i>Viandes françaises et UE sélectionnées par nos soins</i>	

## Nos pâtes

Pâtes aux polpettes de boeuf, sauce tomate	24€
Pâtes à la truffe d'été	26€
Pâtes au gorgonzola et chips de speck	24€

## pour finir en douceur

Fiadone au brocciu et citron	8,5€
Crème caramel	8,5€
Baba au rhum et ses fruits rouges	9,5€
Gaufre au sucre ou Nocciolata	8,5€
Profiterole vanille et chocolat chaud	9,5€
Salade de fruits rouges et chantilly	10€
Café ou thé gourmand	11€
Digestif gourmand au choix :	15€
<i>Don Papa ou Get 27 ou Limoncello</i>	
Coupe de glace artisanale les 3 boules	9€
<i>chocolat, café, vanille, fraise, framboise, citron</i>	
Moelleux au chocolat et sa boule vanille	9,5€
Dessert du jour uniquement du	5€
<i>mardi midi au vendredi midi</i>	

Sirop au choix  
Poulet Frites  
ou  
Pâtes en sauce  
Pot de glace au choix :  
*Nutella, vanille ou barbe à papa*

Pour  
les minots  
13 €



Grillades & pizzas au feu de bois

# L'OLIVERAIE

## Carte des vins

### Igp Méditerranée

#### Vignobles Marrenon

Les Grains Chardonnay	Blanc	75 cl	19€
Les Grains Merlot	Rouge	75 cl	19€
Les Grains Gris de Grenache	Rosé	75 cl	19€

### Côtes de Provence AOP

#### Maîtres Vignerons de St Tropez

Amour de Provence	Rouge, Rosé, Blanc de Blancs	75 cl 50 cl	25€ 20€
-------------------	---------------------------------	----------------	------------

### Bandol AOC

Château de Font Vive	Rouge, Rosé Rouge, Rosé Rosé, Blanc	75 cl 50 cl 75 cl	35€ 26€ 60€
Domaine OTT			

### Palette AOC

Château Henri Bonnaud Bio	Rouge, Blanc	75 cl	47€
---------------------------	--------------	-------	-----

### Châteauneuf du Pape AOC

Les Cèdres Maison Jaboulet	Rouge	75 cl	58€
----------------------------	-------	-------	-----

### Cassis AOP

Vignobles Bodin	Blanc de blancs	75 cl	38€
	Rosé	75 cl	38€

### Corse / Sartène Aoc

Domaine Fiumicicoli Bio	Blanc, Rouge, Rosé	75 cl	38€
-------------------------	-----------------------	-------	-----

### Côtes du Rhône AOC

#### Paul Jaboulet

Parallèle 45 Bio	Rouge	75 cl	32€
Saint Joseph Grand Pompée	Rouge	75 cl	47€

### Bourgogne AOC

Petit Chablis Vibrant	Blanc	75 cl	36€
-----------------------	-------	-------	-----

### Vin de pays de l'Hérault

Le Loup dans la Bergerie	Rouge	75 cl	29€
--------------------------	-------	-------	-----

### Vin de France

Loup y es-tu	Blanc	75 cl	29€
--------------	-------	-------	-----

### Champagnes

Laurent Perrier	Brut	75 cl	95€
-----------------	------	-------	-----

Champagne du moment :  
nous consulter