— Menu du Midi —

Servis du mercredi au samedi

- **Entrée + Plat + Dessert + Café** ..... *hors boissons :* **25,00 €**
- **Entrée + Plat + Café** ..... *hors boissons :* **21,50 €**
- **Plat + Dessert + Café** ..... *hors boissons :* **21,50 €**
- **Plat + Café** ..... *hors boissons :* **19,50 €**

— Menu Enfant —

Jusqu'à 7 ans ..... **12,50 €**

- **1 sirop** *(parfum au choix)*

- **Pièce du Boucher** *(sauce au choix si vous le désirez)*

ou

- **Poisson pané**

Accompagnés de frites ou carré de légumes

Glace Vanille ou Chocolat

Restaurant
L'Olivier
VIANDES D'EXCEPTION

— Nos Planches à partager pour l'apéritif —

- **Sélection de Charcuteries de pays** — *Pour 2 :* **14,50 €** / *Pour 4 :* **19,50 €**
- **Sélection de Charcuteries et Fromages secs de pays** — *Pour 2 :* **19,00 €** / *Pour 4 :* **24,00 €**

— Nos Entrées —

- **Terrine de campagne** — **11,00 €**
  accompagnée de salade
- **Gaspacho** — **9,50 €**
  et sa tartine de fromage aux herbes
- **Escargots "Label Rouge"** — **16,00 €**
  la douzaine
- **Saumon fumé** — **15,00 €**
  crème acidulée et ses toasts
- **Pêche au thon** — **10,00 €**
  sauce aux herbes

— Nos Salades —

- **Salade Norvégienne :**
  salade verte, saumon fumé, pignons de pin, gambas
  Entrée : **16,00 €** / *Plat :* **20,00 €**
- **Salade L'Olivier :**
  salade verte, toast de tapenade, œufs durs, olives, anchois, radis
  Entrée : **12,50 €** / *Plat :* **16,50 €**
- **Salade Fraîcheur :**
  salade verte, concombre, tomates confites, féta, menthe
  Entrée : **13,00 €** / *Plat :* **17,00 €**

Restaurant
L'Olivier
VIANDES D'EXCEPTION

— Nos Viandes —

- **Pièce du Boucher** (selon arrivage) ..... **24,00 €**
- **Entrecôte de Bœuf "Black Angus"** ..... **29,50 €**
  Origine Écosse – Cuisson au grill
- **Côte de Porc "Label Rouge" 500 g** ..... **26,00 €**
  Origine France

Nos viandes sont servies, si vous le désirez avec une sauce au choix :

- Sauce Charcutière
- Sauce au Bleu
- Sauce au Poivre Vert

et sont accompagnées de frites fraîches cuisson à la graisse de Boeuf, et salade verte ou légumes du moment...

— Nos Plats Signature —

- **Paleron de Bœuf confit, origine France, race Normande** ..... **26,00 €**
  Sauce au poivre, pommes de terre rissolées et légumes du moment
- **Gigot d'Agneau** ..... **27,00 €**
  Jus aux herbes, tomates provençales, pommes de terre rissolées
- **Filet de Caille "Label Rouge", origine France** ..... **24,00 €**
  Sauce charcutière, riz et légumes du moment

— Nos Poissons —

- **Pavé de Mérou** ..... **25,00 €**
  Cuisson au four, sauce safran, riz et légumes du moment
- **Gambas poêlées aux herbes** ..... **27,00 €**
  Riz et tomates provençales

Restaurant
L'Olivier
VIANDES D'EXCEPTION

— Nos desserts —

- **Tarte du moment et glace vanille** ..... **7,00 €**
- **Baba au Rhum et sorbet citron** ..... **8,50 €**
- **Coupe Ardéchoise** ..... **8,50 €**
  Glace châtaigne, glace vanille, sorbet mûre, chantilly, crème de marrons
- **Tiramisu à la pistache** ..... **8,00 €**
- **Ananas rôti au miel, sorbet grenade et chantilly** ..... **8,50 €**

— Nos Fromages —

- **Trio de fromages secs** ..... **7,00 €**
- **Demi Saint-Marcellin** ..... **6,00 €**

— Pour nos amis végétariens —

Demander au serveur, nous vous proposerons, en accord avec le Chef, un plat spécial.

Nous vous souhaitons, un moment agréable et un bon appétit.

Restaurant

L'Olivier

VIANDES D'EXCEPTION

— Carte des Boissons —

APÉRITIFS

- **Kir pétillant** *Cassis, framboise, châtaigne, mûre, pêche* ..... *12 cl :* **8,50 €**
- **Kir vin blanc** *Cassis, framboise, châtaigne, mûre, pêche* ..... *12 cl :* **7,50 €**
- **Pastis Ricard** ..... *4 cl :* **5,00 €**
- **Martini** rouge ou blanc ..... *4 cl :* **7,00 €**
- **Porto rouge** ..... *4 cl :* **7,00 €**
- **Suze** ..... *4 cl :* **6,50 €**
- **Flûte de champagne** ..... *12 cl :* **9,50 €**

WHISKY

- **Aberlour** ..... *4 cl :* **8,50 €**
- **Chivas** ..... *4 cl :* **8,50 €**
- **Clan Campbell** ..... *4 cl :* **7,00 €**
- **Bourbon Jack Daniel** ..... *4 cl :* **8,00 €**

BIÈRES PRESSIONS

- **1664** Blonde, **1664** Blanche ..... *25 cl :* **5,00 €** *50 cl :* **9,50 €**
- **Picon Bière** ..... *25 cl :* **7,00 €** *50 cl :* **13,00 €**
- **Bières d'abbaye Grimbergen** *ambrée* ..... *25 cl :* **6,00 €** *50 cl :* **12,00 €**

COCKTAILS MAISON

- **Spritz** *Aperol, Campani, vin pétillant, tranche d'orange, eau gazeuse* ..... **9,00 €**
- **Américano** *Aperol, Vermouth rouge, tranche d'orange, eau gazeuse* ..... **9,00 €**
- **Sans alcool** *Jus d'ananas, jus d'orange, grenadine, tranche d'orange et citron jaune* ..... **7,00 €**

DIGESTIFS

- **Get 27, Get 31, Cognac, Calvados, Chartreuse, Verveine, Poire William, Génépi, Limoncello, Rhum Brun** **8,00**

EAUX MINÉRALES

- **Vals** Gazeuse ..... *33 cl :* **4,00 €** *75 cl :* **6,00 €**
- **Evian** ..... *50 cl :* **4,50 €** *1 l :* **6,50 €**

JUS DE FRUITS

- **Poire, ananas, abricot, fraise, tomate** ..... *20 cl :* **6,00 €**

SODAS

- **Coca Cola** ..... *33 cl :* **6,00 €**
- **Coca Zéro** ..... *33 cl :* **6,00 €**
- **Orangina** ..... *25 cl :* **6,00 €**
- **Ice Tea** ..... *25 cl :* **6,00 €**
- **Schweppes** ..... *25 cl :* **6,00 €**

SIROP

- **Diabolo** ..... *25 cl :* **5,00 €**
- **Sirop à l'eau Bigallet** ..... *25 cl :* **4,00 €**

BOISSONS CHAUDES

- **Café expressso ou allongé** ..... **2,20 €**
- **Double expresso** ..... **4,40 €**
- **Thé, infusion** ..... **5,00 €**

Restaurant
L'Olivier
VIANDES D'EXCEPTION

— Carte des Vins —

NOS VINS AU VERRE

- St-Joseph Rouge Tradition ..... *12 cl :* **9,50 €**
- Syrah Rouge Ardèche ..... *12 cl :* **7,50 €**
- Viognier Blanc Ardèche ..... *12 cl :* **7,50 €**
- Chardonnay Blanc Ardèche ... *12 cl :* **6,50 €**
- Horgelus Moelleux ..... *12 cl :* **7,50 €**
- Rosé d'Ardèche ..... *12 cl :* **7,50 €**

NOS VINS AU PICHET

- Syrah Rouge, Chardonnay Blanc, Rosé d'Ardèche ..... *Pot 25 cl :* **12,00 €**
  ..... *Pot 46 cl :* **16,00 €**

NOS VINS DU MOIS SUR ARDOISE

NOS VINS ROUGES

- Vinsobres Les Confluences 2022 ..... *75 cl :* **32,00 €**
- Côte du Rhône Laudun-Chusclan 2022 ..... *75 cl :* **29,00 €**
- Côte du Rhône Orélie 2023 ..... *75 cl :* **21,00 €**
- Saint Joseph Septentrion Cave de Saint Désirat 2022 ..... *75 cl :* **49,00 €**
- Saint Joseph Romain d'Aniello - L'Empreinte de Papy 2022 ..... *75 cl :* **49,00 €**
- Saint Joseph Domaine Lilian Bertrand - L'Essentiel 2023 ..... *75 cl :* **49,00 €**
- Gigondas Seigneur Raveil 2021 ..... *75 cl :* **49,00 €**
- Hermitage Jaboulet 2018 - *Un vin d'exception* ..... *75 cl :* **139,00 €**
- Pic Saint-Loup Jean-Pierre Rambier 2023 ..... *75 cl :* **32,00 €**
- Saint Amour Beaujolais Domaine de l´Étournet 2023 ..... *75 cl :* **39,00 €**
- Bordeaux Graves Château Pontet Graviere 2022/2023 ..... *75 cl :* **26,00 €**
- Syrah Domaine Lilian Bertrand 2022 ..... *75 cl :* **28,00 €**
- Gamay Romain d'Aniello - Domaine des Pierrots 2021 ..... *75 cl :* **26,00 €**

NOS VINS ROSÉS

- Puech Domaine Argali 2022 ..... *75 cl :* **35,00 €**
- Carte Noire Vigneron Saint-Tropez 2023 ..... *75 cl :* **31,00 €**
- Orélie Ardèche 2023 ..... *75 cl :* **21,00 €**

NOS VINS BLANCS

- Horgelus Bal des Papillons Côte de Gascogne Moelleux 2023 ..... *75 cl :* **29,00 €**
- Viognier sec et fruité Cave de Saint-Désirat Ardèche ..... *75 cl :* **24,50 €**
- Orélie Ardèche Sec 2023 ..... *75 cl :* **21,00 €**

NOS CHAMPAGNES

- Moët & Chandon Brut ..... *75 cl :* **125,00 €**
- Veuve Lalande Mousseux Blanc de Blanc ..... *75 cl :* **29,00 €**

Restaurant
L'Olivier
VIANDES D'EXCEPTION