

— Nos Viandes —

- **Pièces du Boucher** (selon arrivage) 21,50 €
- **Entrecôte de bœuf (Aubrac)** 29,50 €
Origine France – Cuisson au feu de bois
- **Côte de Bœuf (Limousine)** par personne : 45,00 €
Origine France – À partager pour deux personnes,
cuisson au feu de bois

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

- Sauce vigneronne
- Sauce Moutarde
- Sauce aux Morilles
- Sauce Safran

et sont accompagnées du gratin du moment, ou frites fraîches et salades

— Nos plats signature —

- **Pièce de Poulet Fermier Label Rouge** 24,00 €
sauce au Morilles, riz façon du Chef et carré de légumes au four
- **Filet Mignon de Porc "Duroc"** 24,00 €
sauce Moutarde, riz façon du Chef et carré de légumes au four
- **Saucisson chaud Lyonnais** 21,00 €
sauce Vigneronne, gratin du moment

— Nos poissons —

- **Mousseline de Sandre "** 26,00 €
"Sandre pêché en eau douce", sauce Écrevisse, riz façon du Chef
et carré de légumes au four
- **Dos de Cabillaud** 26,00 €
"Cabillaud pêché en Océan Atlantique Nord-Est",
cuisson au four sauce Safran, gratin du moment



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 —

- | | |
|---|---------|
| • Foie gras de Canard du Chef | 14,00 € |
| Toast, confit d'oignons, marmelade d'orange | |
| • Terrine de Campagne ou Pâté Croûte | 9,50 € |
| accompagné de Salade | |
| • Œufs Meurettes | 10,00 € |
| œufs pochés, sauce Vigneronne, croûtons | |
| • Escargots "Label Rouge" | 16,00 € |
| la douzaine | |

— Nos Salades —

- | | | |
|--|----------------|---------|
| • Chèvre chaud | Entrée : | 13,00 € |
| salade verte, fromage de Chèvre,
tomates, toast | Plat : | 17,50 € |
| • La Lyonnaise | Entrée : | 12,50 € |
| salade verte, croûtons, lardons
œufs pochés | Plat : | 17,00 € |
| • La Landaise | Entrée : | 15,00 € |
| salade verte, foie gras, magret de Canard fumé
toast, pignons de pins | Plat : | 19,50 € |



Restaurant

L'Olivier

VIANDES D'EXCEPTION

— 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

— 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 : **6,00 €**
- **Pastis Ricard** 4 cl : **5,00 €**
- **Martini** rouge ou blanc 4 cl : **5,50 €**
- **Porto rouge** 4 cl : **5,00 €**

WHISKY

- **Aberlour** 4 cl : **8,50 €**
- **Chivas** 4 cl : **8,50 €**
- **Clan Campbell** 4 cl : **6,00 €**
- **Bourbon Jack Daniel** 4 cl : **7,00 €**

BIÈRES PRESSIONS

- **La Rouget Blonde** 25 cl : **4,00 €** 50 cl : **8,00 €**
- **Picon Bière** 25 cl : **6,00 €** 50 cl : **12,00 €**
- **Bière artisanale Ardéchoises** "Graine de Bulles" blanche ou ambrée 33 cl : **8,00 €**

COCKTAILS MAISON

- **Mojito** Feuille de Menthe, citron vert, Rhum, sucre de canne, eau gazeuse **9,00 €**
- **Spritz** Aperol, Campari, 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 : **60 €**

SODAS

- **Coca Cola** 33 cl : **5,50 €**
- **Coca Zéro** 33 cl : **5,50 €**
- **Orangina** 25 cl : **5,50 €**
- **Ice Tea** 25 cl : **5,50 €**
- **Schweppes** 25 cl : **5,50 €**

SIROP

- **Diabolo** 25 cl : **5,00 €**
- **Sirop à l'eau Bigallet** 25 cl : **3,00 €**

BOISSONS CHAUDES

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



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 €
- Uby 4 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

- Côte du Rhône Ventoux Delas 2022 75 cl : 25,00 €
- Côte du Rhône Laudun-Chusclan 2022 75 cl : 29,00 €
- Côte du Rhône Orélie 2023 75 cl : 19,00 €
- Saint Joseph Septentrion Vin de Vienne 75 cl : 49,00 €
- Gigondas Seigneur Raveil 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 €

NOS VINS ROSÉS

- Puech Domaine Argali 2022 75 cl : 39,00 €
- Carte Noire Vigneron Saint-Tropez 2023 75 cl : 35,00 €
- Orélie Ardèche 2023 75 cl : 19,00 €

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 : 19,00 €

NOS CHAMPAGNES

- Moët & Chandon Brut 75 cl : 99,00 €
- Veuve Lalande Mousseux Blanc de Blanc 75 cl : 29,00 €



Restaurant

L'Olivier

VIANDES D'EXCEPTION

— Nos Desserts —

- Crème brûlée Vanille 6,50 €
- Tiramisu à la Pistache 6,50 €
- Tarte du moment, glace vanille 6,50 €
- Mousse au chocolat 6,50 €
- Baba au Rhum, sorbet citron 8,00 €

— 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