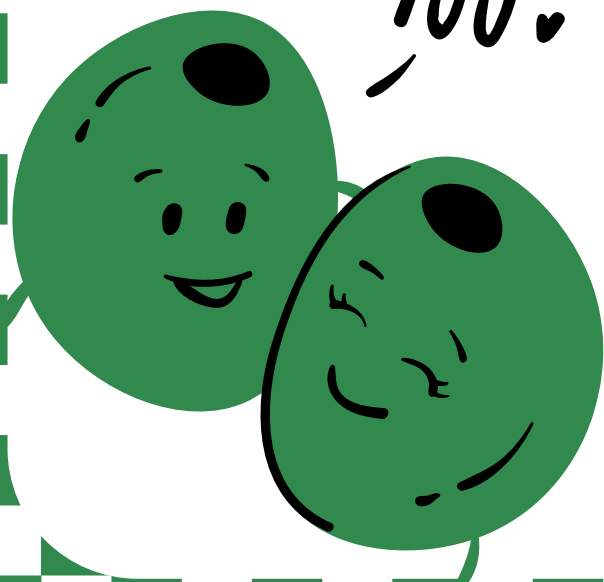


LA VILLA DES OLIVIERS

OLIVE
YOU ♡

MENU



LA VILLA DES OLIVIERS

BIENVENUE !

Nous sommes ravis de vous accueillir et de vous faire découvrir nos spécialités aux accents de l'Italie.

Installez-vous, détendez-vous et laissez-vous guider par nos saveurs.

Buon appetito !

L'équipe de la Villa



BOISSONS

APERITIFS

Kir (cassis, mûre, pêche, framboise) (12 cl)	3,90 €
Kir pétillant maison (sirop ci-dessus) (12 cl)	4,20 €
Kir italien maison (sirop cerise, cerise, moscato) (12 cl)	5,00 €
Rosé pamplemousse (12 cl)	3,90 €
Suze (5 cl)	4,50 €
Whisky (4 cl)	7,00 €
Chivas (4 cl)	8,50 €
Martini rouge, blanc (5 cl)	4,10 €
Porto rouge, blanc (5 cl)	3,90 €
Ricard (2 cl)	3,90 €

COKTAILS AVEC ALCOOL

Enzo (15 cl) : Martini blanc, apérol, jus d'orange	7,50 €
Mojito (25 cl) : Rhum, citron vert, menthe, perrier.....	7,50 €
Spritz Apérol (15 cl) : Apérol, prosecco, perrier	7,50 €
Americano (12 cl) : Martini rouge, blanc, campari, jus d'orange	8,00 €

COKTAILS SANS ALCOOL (6€)

Rialto : Jus d'orange, jus d'ananas, grenadine.

Virgin Mojito : Pulco citron, menthe, limonade.



BOISSONS

BIERES

Pression Moretti	(25 cl) 3,50 €	(50 cl) 6,50 €
Pression Leffe	(25 cl) 4,00 €	(50 cl) 7,50 €
Blanche Hermine (33 cl)	5,20 €	
Desperados (33 cl)	6,00 €	
Kanarfol blonde ou rousse (33cl)	6,00€	

VINS

➤ Vins au verre ou pichets :

	Verre (14cl)	Pichet (25cl)	Pichet (50cl)
Blanc	4,00 €	6,00 €	9,00 €
Rosé	4,00 €	6,00€	9,00 €
Rouge	4,00 €	6,00 €	9,00 €

➤ Vins italiens :

Rosé	37,5 cl	75 cl
Bardolino rosé (DOC)	11,50 €	22,00 €

Rouge	37,5 cl	75 cl
Chianti rouge (DOC)	14,50 €	24,00 €
Valpolicella rouge (DOC)	23,00 €	

➤ Vins pétillants :

Prosecco (75 cl)	25,00 €
Champagne (75 cl)	48,00 €

BOISSONS

VINS

➤ Vins français :

Rouge	37,5 cl	75 cl
Côtes du Rhône	14,50 €	23,00 €
Bordeaux (AOP)	13,50 €	22,50 €
Saumur-Champigny	16,00 €	27,00 €

Rosé	37,5 cl	75 cl
Provence	14,50 €	24,00 €
Vin de Loire	14,00 €	23,00 €

Blanc	12 cl (Le verre)	75 cl
Chardonnay	5,00 €	19,90 €
Côtes de Bergerac	5,00 €	19,90 €

DIGESTIFS

Cognac (4 cl)	6,50 €
Calvados (4 cl)	6,50 €
Crème de Whisky (4 cl)	6,50 €
Alcool de poire (4 cl)	6,50 €
Peppermint (4 cl)	6,00 €
Get 31 (4 cl)	5,00 €
Limoncello (4 cl)	4,50 €



BOISSONS

SOFTS

Eaux minérales	50 cl	1l
Plancoët plate	3,50 €	4,80 €
Plancoët bulles	3,80 €	5,20 €
San Pellegrino	3,90 €	5,40 €
Perrier (33 cl)		4,30 €
Limonade (25 cl)		3,00 €
Sirop à l'eau (fraise, pêche, grenadine, menthe, citron) (25 cl) ...		2,50€
Diabolo (sirop + limonade) (25 cl)		3,50 €
Jus de fruits (orange, pomme, ananas) (25cl)		3,80 €
Thé glacé (25 cl)		3,80 €
Orangina (25 cl)		3,90 €
Schweppes agrumes (25 cl)		3,80 €
Coca-cola (33 cl)		3,90 €
Coca-cola zéro (33 cl)		4,00€

BOISSONS CHAUDES

Café	1,80 €
Cappuccino	4,90 €
Déca	2,00 €
Thé (noir, vert, tisane)	3,20 €
Irish coffee	7,80 €



LES MENUS

*Menus servis du lundi au vendredi, uniquement le midi,
hors jours fériés.*

**Plat du jour
seul**

14,50€

**Entrée + Plat
OU
Plat + Dessert**

Entrée
ou
Dessert du jour

+

Suggestion du jour
ou
Pizza Reine

18,00€

**Entrée
+ Plat
+ Dessert**

Entrée du jour

+

Suggestion du jour
ou
Pizza Reine

+

Dessert du jour

19,50€

Menu enfant

Pizza petite Reine
ou

Pâtes bolognaise

+

Fondant au chocolat
ou

Deux boules
de glace

11,00€

ENTREES

ENTREES

Salade tomates mozzarella 9,00 €

Salade de chèvre chaud : Salade, chèvre frais sur toasts, lardons, miel, œuf 11,00 €

Assiette de saumon fumé citron 12,00 €

Antipasti : Salade, coppa (jambon sec), tomates séchées, poivrons farcis, olives, copeaux de parmesan 13,00 €

Salade de magret : Salade, magret de canard fumé, tomates séchées, œuf poché, copeaux de parmesan 13,00 €

*Pour ouvrir l'appétit en beauté, laissez-vous séduire
par nos entrées gourmandes !*



PLATS

SALADES

Salade Verte 3,20 €

Salade de Chèvre chaud : Salade, toasts, tomates, chèvre frais, lardons, miel 14,00 €

Salade César : Salade, tomates, blanc de poulet, parmesan, croutons, œuf 14,50 €

Salade Bretonne : Salade, oignons, pommes de terre, andouilles, œuf 14,50 €

Salade Italienne : Coppa (jambon cru), pommes Granny, copeaux de parmesan, tomates séchées, mozzarella 15,00 €

PLATS

BRUSCHETTAS

Morgane : Tomate, oignons, poivrons, chorizo, mozzarella	11,80 €
Korrigan : Tomate, coppa (jambon cru), mozzarella, tomates ...	12,90 €
Argoat : Pommes de terre, mozzarella, reblochon, chèvre	12,90 €
Armor : Tomate, mozzarella, saumon, crème, jus de citron	14,00 €
Montagnarde : Oignons, lardons, reblochon, coppa (jambon cru), pommes de terre, crème	14,00 €

VIANDES

Escalope de veau à la crème et champignons	16,00 €
Escalope de veau milanaise	17,00 €
Burger : Boeuf, reblochon, tomates, salades, oignons rouges	15,50 €

Les viandes suivantes sont **grillées au feu de bois** :

Andouillette artisanale	15,50 €
Bavette (180 gr)	16,00 €
Magret de canard (200 gr)	17,50 €
Entrecôte (220 gr)	21,00 €

➤ Accompagnées de frites ou légumes du jour.

➤ Sauces chaudes : poivre vert / échalottes.

➤ Sauces froides : maître d'hôtel / béarnaise.

PLATS

PATES

➤ Types de pâtes : Linguines ou Conchiglies.

Bolognaise : Sauce tomate, bœuf haché, oignons	12,50 €
Carbonara : Lardons, crème, œuf	13,60 €
Saumon : Saumon fumé, crème, citron	14,50 €
A l'espagnole : Crème, chorizo, poivrons, tomates	13,60 €

PIZZAS

➤ Les classiques :

Marguerita : Tomate, mozzarella, olives, origan	9,90 €
Reine : Tomate, mozzarella, jambon, champignons, origan	11,30 €
La Bolognaise : Tomate, mozzarella, bolognaise, oignons, oeuf, origan,	11,80 €
Coppa : Tomate, mozzarella, coppa (jambon sec), œuf, origan	13,00 €
L'Indienne : Crème, poulet au curry, poivrons, oignons, mozzarella	13,00 €
Scala : Tomate, mozzarella, poivrons, anchois, olives, parmesan, origan ...	13,00 €
Calabrese : Tomate, mozzarella, chorizo, poivrons, oeuf, olives, origan	13,50 €
Quatre fromages : Tomate, mozzarella, chèvre, reblochon, parmesan	13,00 €
L'Abeille : Crème, chèvre, miel, coppa (jambon sec)	13,00 €
Andrélini : Crème, moutarde, andouille, pommes de terre, œuf.....	13,50 €
Traviatta : Tomate, mozzarella, lardons, champignons, crème, origan	13,50 €
Savoyarde : Tomate, mozzarella, pommes de terre, lardons, oignons, reblochon	14,00 €
Nordique : Tomate, mozzarella, saumon fumé, crème, citron, origan	15,30 €

➤ La soufflée :

Calzone : Tomate, mozzarella, jambon, œuf, origan	13,00 €
--	---------

➤ Les bases poireaux :

Strada : Fondue de poireaux, mozzarella, jambon, champignons, œuf, origan	12,50 €
Toscane : Fondue de poireaux, mozzarella, lardons, chèvre, crème, salade	14,00 €
Napoli : Fondue de poireaux, mozzarella, saumon fumé, crème, citron	15,30 €

Suppléments : Crème, champignons, oeuf : 1,50 €

DESSERTS

DESSERTS

Fondant au chocolat	6,00 €
Tiramisu au café	6,50 €
Tiramisu revisité	6,50 €
Crème brûlée	6,00 €
Panna cotta fruits rouges ou caramel	6,50 €
Café gourmand	7,50 €
Thé gourmand	7,80 €

GLACES

1 BOULE
2,70 €

2 BOULES
4,40 €

3 BOULES
6,40 €

Supplément chantilly : 2,70 €



Parfums glaces :

- Tentation Meringuée Vanille
Framboise
- Vanille bourbon de Madagascar
- Caramel fleur de sel
- Café (Arabica de Colombie)
- Chocolat noir (70% cacao)
- Noix de coco
- Menthe éclats de chocolat noir
- Praliné avec éclats caramélisés
- Pistache avec éclats grillés
- Parfum bonbon Tutti Frutti



Parfums sorbets :

- Citron vert avec zestes
- Fruit de la passion
d'équateur
- Cassis avec baies de cassis
- Pomme avec morceaux
- Fraise avec morceaux



DESSERTS

GLACES

 *Les incontournables :*

La Villa Des Oliviers : glace menthe-chocolat, glace vanille de Madagascar, chocolat maison, meringue et chantilly 9,00 €

La Gwenn Ha Du : glace vanille de Madagascar chocolat maison, et chocolat noir, billes 3 chocolats, chantilly 9,00 €

La Chaudronnette : glace caramel à la fleur de sel, vanille de Madagascar, morceaux de bananes, caramel au beurre salé maison, chantilly 9,00 €

L'écureuil : glace pistache, vanille, praliné, coulis caramel au beurre salé maison, noisettes concassées, chantilly 9,00 €

Le Chocolat Liégeois : glace chocolat noir, glace vanille de Madagascar, chocolat maison, chantilly 8,00 €

Le Café Liégeois : glace café, glace vanille de Madagascar, coulis de café, chantilly 8,00 €

Le Caramel Liégeois : glace caramel au beurre salé, glace vanille de Madagascar, caramel au beurre salé maison , chantilly 8,00 €

La Dame Blanche : glace vanille de Madagascar, chocolat maison, chantilly 8,00 €

La Bonne Poire : glace vanille de Madagascar, morceaux de poires, chocolat maison, chantilly, amandes 9,00 €

La Colonel : glace citron vert, vodka 11,00 €

A bientôt

