

APÉRITIFS

Ricard, Pastis 51 2 cl	4€50	Martini Gin 7 cl.....	8€
Martini rosso, blanco, Suze, Campari, Porto 5 cl.....	4€50	Kir vin blanc IGP Pays d’Oc 15 cl	4€50
Americano Maison 6 cl	7€	Kir royal champagne AOC 14 cl	9€ (cassis, mûre, framboise, pêche)

WHISKIES

Jameson, J&B 4 cl.....	7€50
Jack Daniel’s 4 cl.....	8€50
Chivas Regal 4 cl	10€
Nikka from the Barrel 4 cl..	11€



ALCOOLS

Rhum, Vodka, Tequila, Cachaça 4 cl.....	7€
Diplomatico, Reserva don Papa 4 cl	10€
Bombay Sapphire, Absolut 4 cl	10€
Cognac, Cognac XO 4 cl.....	8€
Get 27, Get 31, Baileys 4 cl	8€
Manzana, Limoncello 4 cl	8€
Eau de vie, Poire Williams, Mirabelle, Framboise 4 cl	8€

CHAMPAGNES

	14 cl	75 cl
Nicolas Feuillatte	9€	50€
Ruinart.....	-	90€

BIÈRES PRESSION

Blonde du moment	25 cl 4€50.	50cl 8€
Blanche du moment	25 cl 5€.	50cl 9€

BIÈRES BOUTEILLE

Heineken 25 cl	5€	Corona 35,5 cl	5€
Desperados 33 cl	5€	Lefte Ruby 25 cl	5€

COCKTAILS

8€50



MOJITO* Rhum, sucre de canne, citron vert, menthe fraîche, eau gazeuse	CAIPIRINHA* Cachaça, citron vert, sucre
PINA COLADA Rhum, jus d’ananas, crème de coco	BELLINI Champagne, crème de pêche, citron
SEX ON THE BEACH Vodka, crème de pêche, jus d’ananas et de cranberry, grenadine	SPRITZ au choix Apérol, Saint Germain, Limoncello ou Campari
COSMOPOLITAIN Vodka, triple sec, jus de cranberry, citron vert	APPLE MOJITO Sans alcool 7€ Citron vert, menthe fraîche, limonade, jus de pomme, sucre de canne
MOSCOW MULE Vodka, bière, gingembre, citron vert, sucre de canne	VIRGIN COLADA Sans alcool 7€ Jus d’ananas, crème de coco
L’EXPRESSO MARTINI Vodka, liqueur de café, expresso, sucre de canne	PINK MARGARITA Sans alcool 7€ Jus de cranberry, jus de citron, sucre, citron vert
TEQUILA SUNRISE Tequila, jus d’orange, grenadine	HAWAÏ Sans alcool 7€ Jus d’orange, jus d’ananas, passion, citron, grenadine
L’OLYMPIC Tequila, triple sec, jus d’ananas, jus de citron	BAHIA Sans alcool 7€ Jus d’orange, limonade, citron vert, grenadine
	* (classique ou fraise ou passion)

LES PLANCHES À PARTAGER

La planche de charcuteries	16€
La planche de fromages.....	15€
Un peu des deux	18€
Assortiment de tapas italiennes	16€
Beignets de calamars, Mozzarella stick, Beignets de crevette, Frites maison et sauce tartare	
Farandole d’antipasti.....	16€
Artichauts, aubergines, poivrons, champignons, olives, jambon de Parme, burrata crémeuse et houmous	

LES ENTRÉES

Œuf pané et saumon fumé, roquette	9€
Œuf cocotte (foie gras, chorizo ou saumon fumé)	9€
Noix de saint jacques à la crème de chorizo.....	10€
Assiette de saumon fumé, fromage frais aux herbes, pain poilâne	9€
Burrata sur lit de tomates, roquette, pesto et sauce balsamique	10€
Foie gras, confiture de figues et pain poilâne	12€
Carpaccio de bœuf et burrata crémeuse, roquette, tomates, parmesan, basilic.....	12€
En version plat, avec frites.....	16€
Ravioles au crabe et à la crème de chorizo.....	9€

SALADES

Salade au poulet croustillant 14€	au saumon 15€
Salade mixte, tomates, parmesan, œufs, croûtons, sauce salade	
Salade Olympic	14€
Salade mixte, tomates, jambon de Parme, œuf, lardons, pommes de terre, parmesan	
Salade végétarienne	14€
Salade mixte, tomates, artichauts, haricots verts, poivrons, aubergines, olives, parmesan, croûtons, œuf	
Salade italienne	15€
Salade mixte, roquette, tomates, aubergines, burrata crémeuse, jambon de Parme, parmesan, croûtons	

PÂTES

Lasagnes de bœuf maison, salade.....	15€	Tortiglioni aux 4 fromages ..	14€
Linguini bolognaise	15€	Chèvre, gorgonzola, camembert, parmesan	
Sauce tomate, viande hachée, carottes, oignons rouges, parmesan		Tortiglioni arrabbiata	13€
Linguini façon thaï (bœuf ou poulet)	16€	Sauce tomate pimentée, tomates cerises, parmesan, basilic	
Poivrons, oignons rouges, sauce soja		Tagliatelles végétariennes	14€
Linguini carbonara	14€	Tomates, haricots verts, olives, artichauts, aubergines	
Lardons, jaune d’œuf, parmesan		Tagliatelles à la crème de truffe	19€
Tagliatelles au foie gras et coppa.....	17€	Bresaola, parmesan	
Linguini poulpe	21€	Ravioles au crabe	
Poulpe, tomate, parmesan, huile d’olive, ail, basilic, persil		et à la crème de chorizo	18€
Tortiglioni au saumon, parmesan	16€		



PLATS

Entrecôte (300g, origine UE), frites maison, sauce poivre ou gorgonzola.....	23€
Tartare de bœuf italien préparé (parmesan, pesto, tomates confites), frites maison et salade	16€
Cheeseburger (bœuf ou poulet) au chorizo, avec cheddar et galette de pommes de terre, roquette, frites maison	17€
Larmes du tigre (bavette marinée à la sauce thaï, 180g, origine UE), poêlée de légumes	17€
Côte de bœuf (500g, origine UE), frites maison, sauce poivre ou gorgonzola.....	35€
Souris d'agneau, pommes de terre sautées	24€
Belle milanaise de veau, linguini sauce tomate	18€
Salimbocca de veau (jambon, mozzarella, sauce tomate), tortiglioni sauce tomate	17€
Risotto du moment au choix: gambas, Saint Jacques, chorizo, poulet ou saumon.....	19€
Dos de cabillaud frais à la crème de chorizo, risotto	21€
Pavé de saumon frais (en darne), poêlée de légumes, sauce citronnée aux herbes	18€
Garniture supplémentaire	+4€



Base tomate ou crème

PIZZAS

REINE	11€50	POULET CATUPIRY	13€
Tomate, mozzarella, jambon, champignons, origan		Tomate, mozzarella, poulet, catupiry, pommes de terre, olives, origan	
CALZONE	11€50	CHEF	12€50
Tomate, mozzarella, jambon, œuf, olives, origan		Tomate, mozzarella, merguez, oignons, poivrons, œuf, origan	
PARISIENNE	14€	SAUMON	16€
Tomate, mozzarella, jambon de Parme, lardons, champignons, crème fraîche, origan		Tomate, mozzarella, saumon fumé, crème fraîche, pesto, origan	
RUSTIQUE	13€	THON	12€50
Base crème, coppa, pommes de terre, oignons rouges, origan		Tomate, mozzarella, thon, olives, oignons rouges, origan	
CHORIZO	12€50	SICILIENNE	12€50
Tomate, mozzarella, chorizo, origan		Tomate, mozzarella, anchois, câpres, olives, origan	
OLYMPIC	12€50	VEGETARIENNE	13€
Tomate, mozzarella, chorizo, chèvre, lardons, origan		Tomate, mozzarella, artichauts, aubergines, champignons, origan	
BRESILIENNE	13€	MARGHERITA	10€50
Tomate, mozzarella, chorizo, œuf, olives, catupiry, oignons rouges		Tomate, mozzarella, olives, origan	
BRESAOLA	15€	4 FROMAGES	13€50
Tomate, mozzarella, bresaola, roquette, tomate fraîche, huile d'olive, origan		Tomate, mozzarella, chèvre, gorgonzola, camembert, origan	
4 SAISONS	13€	CHEVRE MIEL	13€
Tomate, mozzarella, jambon, champignons, artichauts, poivrons, olives, origan		Tomate, mozzarella, chèvre, miel, origan	
MOUSSAKA	14€	BURRATA	17€
Tomate, mozzarella, viande hachée, aubergines, oignons, poivrons, œuf, origan		Tomate, mozzarella, burrata crémeuse, jambon de Parme, roquette, parmesan, tomate fraîche, pesto, origan	
AMERICAINE	14€	TRUFFE	17€
Tomate, mozzarella, viande hachée, oignons rouges, champignons, cheddar, œuf, origan		Base crème, mozzarella, crème de truffe blanche, jambon blanc, roquette, copeaux de truffe, origan	
BASQUAISE	13€		
Tomate, mozzarella, poulet, poivrons, oignons rouges, origan			

Ingrédient supp. +1,50€

DESSERTS MAISON

- MOELLEUX CHOCOLAT NOIR ET CŒUR BLANC, glace vanille • 8€
- TIRAMISU LÉGÈREMENT CAFÉ • 7€50
- CHEESECAKE AUX FRUITS ROUGES • 8€
- TARTE TATIN, glace vanille • 8€
- CRÈME BRÛLÉE À LA PISTACHE • 8€
- SALADE DE FRUITS FRAIS • 7€50
- BRIOCHE PERDUE, glace caramel beurre salé • 8€
- CAFÉ GOURMAND • 7€50
- THÉ GOURMAND • 8€50
- ASSIETTE DE FROMAGES • 7€
Chèvre, gorgonzola, camembert



COUPES DE GLACE

- COUPE DE GLACE (3 boules au choix) • 8€
Passion, citron vert, fraise, vanille, chocolat,
caramel beurre salé, café, rhum raisin

FRAISE MELBA • 8€
2 boules vanille, fraises fraîches, chantilly, coulis de fruits rouges

COUPE EXOTIQUE • 8€
1 boule fraise, 1 boule passion, fruits frais, chantilly

COUPE OLYMPIC • 7€50
2 boules caramel beurre salé, sauce chocolat, chantilly

COUPE PINOCCHIO • 7€50
1 boule vanille, 1 boule fraise, chantilly

DAME BLANCHE • 8€
3 boules vanille, sauce chocolat, chantilly
- CHOCOLAT LIÉGEOIS • 7€50
2 boules chocolat, sauce chocolat, chantilly

CAFÉ LIÉGEOIS • 7€50
2 boules café, sauce café, chantilly

COUPE MARTINIQUE • 8€
2 boules rhum raisin, rhum, chantilly

COUPE LIMONCELLO • 8€
2 boules citron vert, limoncello

COUPE COLONEL • 8€
2 boules citron vert, vodka

COUPE IRLANDAISE • 8€
2 boules café, Baileys

Supplément chantilly • 1€50

BOISSONS FRAÎCHES

Thé glacé maison 30 cl.....	5€
Café frappé.....	5€
Fruit pressé, orange ou citron.....	5€
Red bull 25 cl.....	5€
Coca-Cola, Coca zéro 33 cl.....	4€20
Perrier 33 cl.....	4€20
Orangina 25 cl	4€20
Schweppes, Schweppes agrum' 25 cl	4€20
Limonade 33 cl	4€20
Ice Tea 25 cl	4€20
Vittel, San Pellegrino 50 cl....4€50 100cl.....	6€50
Jus de fruits Granini 25 cl	4€20
Orange, Ananas, Pomme, Abricot, Fraise, Multifruits	

BOISSONS CHAUDES

Expresso, Décaféiné sélection	2€40
Irish Coffee	8€50
Double expresso	4€80
Grog au rhum	8€50
Café crème	4€
Infusion	4€
Chocolat chaud	4€
Thé	4€
Café viennois, Cappucino	4€50
Vin chaud à la cannelle	5€



CARTE DES VINS

ROSÉS

	Verre 15 cl	25 cl	50 cl	Btle 75 cl
BARDOLINO CHIARETTO (Vénitie, Italie)	4€50	7€50	15€	22€
Vin rosé fruité et frais				
AOP LA SANTONNIERE BIO  (Côtes de Provence)	5€	8€50	17€	23€
Frais, léger et gastronomique				
IGP DOMAINE DE TERRA VECCHIA Cuvée stella (2018) (Corse)	6€	10€	20€	29€50
Léger et acidulé				
M DE MINUTY, CHATEAU MINUTY (Provence)	-	-	-	35€
Frais, léger et acidulé				

ROUGES

ANJOU AOC (LOIRE)	4€	6€50	13€	19€
Souple, léger et croquant				
VALPOLICELLA (ITALIE)	4€	6€50	13€	19€
Puissant et charpenté				
IGP DOMAINE DE TERRA VECCHIA	6€	10€	20€	29€50
Cuvée Stella 2018 (Corse)				
Puissant, charpenté et épicé				
PAVILLON ROYAL BORDEAUX BIO 	5€	8€50	17€	23€
APPELLATION BORDEAUX CONTRÔLÉE				
Tendre, soyeux et gourmand				
BROUILLY, CAVE DU CHÂTEAU DE CHÉNAS	6€50	10€50	21€	31€
Coeur de granit				
Vif, soyeux et gourmand				
AOP PIC SAINT LOUP	-	-	-	35€
RESERVE LES ALMADES 2018 (Languedoc Roussillon)				
Puissant et charpenté				
LAMBRUSCO	-	-	-	18€
Pétillant, soyeux et fruité				

VINS BLANCS

AOP CHATEAU LES VERGNES 	4€50	7€50	15€	22€
(Bordeaux) Riche et fruité				
SOAVE CLASSICO (ITALIE)	5€	8€50	17€	23€
Riche, fruité et ample				
IGP DOMAINE DE TERRA VECCHIA	6€	10€	20€	29€50
CUVÉE STELLA 2018 (Corse) Fruité et ample				
IGP GASCogne, CHARMES MOELLEUX	5€	8€50	17€	23€
(Sud Ouest) Ample, riche en goût				
IGP CHARDONNAY	6€50	10€50	21€	31€
ARNAUD DE VILLENEUVE 2019 (Côtes catalanes)				
Riche, ample et fruité				

jusqu'à 12 ans

MENU ENFANT

12€50

Poulet croustillant/frites maison ou Linguini bolognaise
+ 1 verre de boisson
+ 2 boules de glace au choix avec chantilly