

- LES ENTRÉES -

	NOS POULETS CROUSTILLANTS PAR 4* / 6	7* / 10
♥	SALADE DE GÉSIEERS CONFITS MAISON	8 *
	SALADE DE CHÈVRES CHAUDS «JOUSSEAUME» 	8 *
	↳ Version plat	15
	SALADE PARISIENNE 	8 *
	Salade, tomate, jambon blanc, emmental, oeuf «Domaine de Malakoff»	
	↳ Version plat	16
	L'OEUF COCOTTE FAÇON GRAND MÈRE «DOMAINE DE MALAKOFF»	8 *
	↳ Au foie gras / à la truffe	12
	BELLE BURRATA, TOMATES CERISES ET HUILE D'OLIVE 	8
	LES RILLETTES DE COCHON «FERME DES MONTS VERTS»	6 *
	LES TAPAS DE L'OLIVETTE 	18
	Saumon fumé par nos soins, foie gras maison «IGP Périgord» et magret fumé maison	
	LA PLANCHE APÉRO À PARTAGER, OU PAS... 	16
	Poulet croustillant, rillettes de cochon, jambon de pays, chèvre «Jousseaume», beurre et cornichons	
♥	ASSIETTE DE SAUMON, FUMÉ PAR NOS SOINS	12
	→ À emporter : 5€ / 100g	
♥	NOTRE FOIE GRAS MAISON Confiture de figues et toasts	18
	→ À emporter : 8€ / 100g	

- LES PLATS -

	L'ENTRECÔTE DU CHEF POUR 2, OU PAS...	45
	Limousine, 2 sauces et garnitures au choix, 500g minimum	
	L'ENTRECÔTE LIMOUSINE Sauce au choix	23
	STEAK TARTARE 180G «VBF NOUVELLE AQUITAINE»	16
	↳ Aller / Retour	+2
	LE CHEESEBURGER Buns «La Pétrisane», steak haché frais « VBF	16
	Nouvelle Aquitaine », cheddar, tomates, salade, oignons confits	
	↳ Version double steak / Version triple steak	+3 / +6
	↳ Déclinaison poulet croustillant et chorizo	
	↳ Déclinaison végétarienne 	
	LE MAGRET DE CANARD ENTIER «IGP PÉRIGORD»	22
	CUISSE DE CANARD CONFITE «IGP PÉRIGORD»	15
	LES CARBONARA	12 *
	↳ Supplément burrata	+5
	NOTRE CROQUE MADAME, SALADE 	12 *
	SALADE CÉSAR Salade, poulet croustillant, parmesan, croûtons,	16
	oeuf «Domaine de Malakoff», lard et sauce césar	
	↳ Déclinaison végétarienne 	
	SALADE OLIVETTE Salade, gésiers confits par nos soins, tomates,	18
	magret et saumon fumés par nos soins et notre foie gras	
	NOTRE TARTARE AUX 2 SAUMONS, GUACAMOLE	18
	L'ESCALOPE DE SAUMON, BEURRE BLANC	18
	BELLES TENTACULES DE POULPE 	25
	Chorizo et crème de poivrons	

- LES DESSERTS -

	IL TIRAMISU, CARAMEL BEURRE SALÉ	8 *
♥	MOUSSE AU CHOCOLAT	7 *
	SALADE DE FRUITS FRAIS 	7 *
	LA PAVLOVA AUX FRUITS	8 *
♥	NOTRE SOUPE DE FRAISE, GLACE VANILLE 	7 *
	LES PROFITEROLES PAR 2* / 3	6* / 9
	AFFOGATO glace vanille + expresso chaud	4
	LE CAFÉ OU THÉ «TRÈS» GOURMAND	10
	LES COUPES DE GLACE	9
	Chocolat, Café ou Caramel Liégeois, Dame blanche, Fruits melba, Coupe Colonel (vodka), Coupe rafraîchie (get 27)	
	LA BOULE DE GLACE	2 *
	Vanille, fraise, chocolat, menthe-chocolat, caramel, cassis, passion, citron, framboise	
	↳ Suppléments : chocolat, caramel beurre salé, coulis café ou fruits rouges, chantilly	+1

* : éligible au « Menu du Jour »

- LES PIZZAS -

	ANAÏS	12
	Tomate, jambon, champignons, gruyère & mozzarella, origan	
	CHLOÉ	13
	Tomate, oignons, lardons, olives, gruyère & mozzarella, origan	
	LOLA	13
	Tomate, chorizo, champignons, olives, gruyère & mozzarella, origan	
	↳ Supplément burrata +5	
	MARIA	13
	Tomate, champignons, gruyère & mozzarella, oeuf « Domaine de Malakoff », jambon de pays	
	↳ Supplément burrata +5	
	BURRATA 	15
	Tomate, burrata entière, gruyère & mozzarella, tomates cerises, roquette	
	↳ Supplément jambon de pays +3	
	AMÉRICAIN	14
	Tomate, oignons, viande hachée VBF, gruyère & mozzarella, sauce burger	
	PÉRIGOURDINE	16
	Tomate, champignons, gésiers, magret, notre foie gras maison, gruyère & mozzarella, origan	
	CALZONE	13
	Tomate, jambon, gruyère & mozzarella, oeuf « Domaine de Malakoff », origan	
	ORIENTALE	13
	Tomate, oignons, poivrons, merguez « Ferme des Monts Verts », gruyère & mozzarella, origan	
	CHÈVRE MIEL 	13
	Crème fraîche, chèvre « Jousseaume », miel, gruyère & mozzarella, origan	
	5 FROMAGES (A PLAT OU CALZONE) 	13
	Crème fraîche, gruyère & mozzarella, chèvre « Jousseaume », roquefort, parmesan	
	↳ Supplément burrata +5	
	↳ Supplément jambon de pays +3	
	MAÉVA	14
	Crème fraîche, champignons, viande hachée VBF, gruyère & mozzarella, oignons, jaune d'oeuf « Domaine de Malakoff », origan	
	KEBAB	13
	Crème fraîche, poivrons, viande kebab, oignons, olives, sauce blanche	
	SAVOYARDE	14
	Crème fraîche, pommes de terre, lardons, reblochon, gruyère & mozzarella, origan	
	TRUFFE 	16
	Crème fraîche, truffe, champignons, roquette, parmesan, gruyère & mozzarella, origan	
	↳ Supplément burrata +5	
	NORDIQUE	16
	Crème fraîche, gruyère & mozzarella, saumon fumé par nos soins, roquette, citron	
	↳ Supplément burrata +5	

Nos spécialités ♥

L'OLIVETTE	15
Tomate, lardons, gésiers confits maisons, champignons, persillade, gruyère & mozzarella, origan	
PIZZA DU MOIS	14

+ SUPPLÉMENTS

Fromage, champignons, oeuf	1	Burrata	5	Foie gras	5
Viande hachée, merguez, jambon de pays, lardons, magret fumé, gésiers	3				

- GARNITURES & SAUCES AU CHOIX -

FRITES, SALADE VERTE, TAGLIATELLES,	→ Supplément truffe	4
POMMES PURÉE MAISON,	→ Garniture supplémentaire	2
POMMES DE TERRE SAUTÉES		
SAUCES : FROMAGÈRE, ÉCHALOTES, POIVRE		
→ Sauce supplémentaire		1

Tous nos produits sont préparés avec amour et passion par notre équipe !

Nous privilégions les produits locaux.

Les boissons c'est par là !



À Boire

- BOISSONS FRAÎCHES -

EAU PLATE / PÉTILLANTE	50cl	4
Source des Abatilles, bassin d'Arcachon	100cl	6
SODAS	33cl	3.5
Coca cola, coca cola zero, orangina, perrier schweppes tonic, schweppes agrumes, ice tea.		
SIROP À L'EAU OU DIABOLO	25cl	2
Citron, grenadine, fraise, menthe, pêche		
JUS DE FRUITS	25cl	4
Orange, abricot, pomme, ananas		

- APÉRITIFS -

KIR	12cl	5
♥ KIR «VEUVE MOISANS»	12cl	8
♥ PINEAU DES CHARENTES	ROSÉ OU BLANC	5cl 4
PORTO ROUGE	5cl	4
MARTINI	ROUGE OU BLANC	5cl 4
♥ ESCALE BELHARRA	ALCOOL CHARENTAIS	5cl 5
MARSALA	4cl	4
RICARD / PASTIS / BERGER	2cl	3
VODKA / GIN	4cl	6
CAMPARI	4cl	6
SUZE	4cl	6
MALIBU	4cl	6
SUPPLÉMENT SODA		1

- BIÈRES -

Pressions	BLONDE «COQ HARDI»	
DEMI / MONACO / PANACHÉ	25cl	3.5
PINTE / MONACO / PANACHÉ	50cl	6.5
SUPPLÉMENT SIROP		0.5

Bouteilles

GRIMBERGEN	
→ BLANCHE / BLONDE / AMBRÉE / CERISE	5
DESPERADOS	5
BIÈRE SANS ALCOOL	5

- DIGESTIFS -

GET 27 / MENTHE PASTILLE	6	
SÈVE FEU DE JOIE	6	
CRÈME CASSIS	6	
BAILEY'S	6	
LIMONCELLO	6	
♥ BELLE DE BRILLET	ALCOOL CHARENTAIS	6
RHUM BRUN CANOUBIER GUADELOUPE	6	
RHUM BRUN CANOUBIER CARAÏBES XO	9	
♥ GRAND MARNIER	ALCOOL CHARENTAIS	6
♥ ESCALE TAMARIN	ALCOOL CHARENTAIS	6

- BOISSONS CHAUDES -

ITALIEN (CAFÉ SERRÉ)	1.8
EXPRESSO	1.8
DOUBLE EXPRESSO	2.5
GRAND CRÈME	3
CAPPUCCINO (MOUSSE DE LAIT)	3
CAFÉ VIENNOIS (CHANTILLY)	4
CAFÉ NOISETTE	2
♥ CAFÉ AFFOGATO (GLACE VANILLE)	4
DÉCAFÉINÉ	1.8
THÉ OU TISANE (DAMMANN FRÈRES)	3

coups de coeur ♥

IRISH COFFEE (WHISKY)	7
L'OLIVETTE COFFEE (COGNAC)	7

- COCKTAILS -

TI PUNCH	7
Rhum, citron, sucre de canne	
AMERICANO	8
Campari, martini rouge, martini blanc, tranche orange, glace	
CUBA LIBRE	8
Rhum, coca, tranches de citron, glace	
NEGRONI	8
Gin, vermouth rouge, Campari, orange, glace	
PORNSTAR MARTINI	NEW 8
Vodka, passôa, fruit de la passion, citron, glace	
MOSCOW MULE	NEW 8
Vodka, ginger beer, citron, glace	
♥ COCKTAIL MAISON	8
Demandez nous !	
COKTAIL SANS ALCOOL	6

Le Bar à Spritz

Alcool au choix :	
APÉROL - CAMPARI - LIMONCELLO - MARTINI ESCALE - PINEAU DES CHARENTES	
+ PROSECCO, EAU PÉTILLANTE, ORANGE, GLACE	8

- WHISKYS -

BALLANTINES / FOUR ROSES	6
WILLIAM LAWSON'S	5
SUPPLÉMENT SODA	1

- COGNACS -

♥ LES MOISANS	
→ VS	5
→ VSOP	9
→ XO	12
♥ ABK6 XO	12
SUPPLÉMENT SODA	1

- LES VINS -

TERRE D'EXPRESSION, VDF ROUGE / ROSÉ / BLANC	
→ Le verre 14 cl	3
→ 25 cl	4
→ 50 cl	7

Rouges

LANGUEDOC, TERRASSES DU LARZAC, AOC	30
CÔTE DU RHÔNE, CLOS DU MONT OLIVET, AOC	26
♥ SAINT NICOLAS DE BOURGEUIL, AOC	23
→ Le verre 14 cl	5
→ Le magnum 150 cl	45
CÔTES DE BOURG, FRANC-LAFLEUR, AOC	24
LUSSAC-SAINT-ÉMILION, LA CROIX ST ROC, AOC	27
BORDEAUX, CHÂTEAU L'ÉGLISE, AOC	22
→ Le verre 14 cl	5
SAINT-JOSEPH, CHABOUD-CELLIER, AOC	40
CHÂTEAUNEUF DU PAPE, DOMAINE CHARVIN, AOC	90
♥ CHÂTEAUNEUF DU PAPE, CLOS DU MONT OLIVET, AOC	55

BONS MOMENTS, VIN SANS ALCOOL	NEW 18
→ Le verre 14 cl	5

Rosés

♥ CÔTES DE PROVENCE, LOU NEÏTAR, AOP	23
→ Le verre 14 cl	4
CABERNET D'ANJOU AOC	20
BORDEAUX AOC	20
GRIS BLANC, PAYS D'OC IGP	24
→ Le magnum 150 cl	45

Blancs

♥ DOMAINE DE JOY, IGP CÔTES DE GASCogne	22
→ Le verre 14 cl	5
MUSCADET SUR LIES, AOC	20
JE DONNE MA LANGUE AU CHAT, IGP DU GARD	21
→ Le verre 14 cl	5
LE PETIT SCARABÉE, VIN DE FRANCE	20
♥ MOSCATO D'ASTI, LÉGÈREMENT PÉTILLANT	25
♥ PETIT CHABLIS, DOMAINE DE LA MOTTE, AOC	29
→ Le verre 14 cl	6

- LES BULLES -

CHAMPAGNE «MARIE DEMETS»	40
→ La coupe 12 cl	8
LAMBRUSCO ROUGE	18
PROSECCO	16
→ La coupe 12 cl	5
VEUVE MOISANS	18
→ La coupe 12 cl	5

Pour tous vos événements, sur place ou à emporter, n'hésitez pas à nous solliciter



Suivez nous !

Un petit creux ?
Par Ici !