

A P É R I T I F S

Américano maison, 10cl	11,50€
Martini rouge ou blanc, 5cl	4,50€
Ricard, 2cl	4,30€
Marsala, Campari, Porto, 5cl	4,50€
Pommeau, 5cl	4,50€
Kir (cassis, mure, pêche, framboise), 12cl	5,60€
Kir Italien, 12cl	7,80€
Whisky, 4cl	7,00€
Malibu, Gin, Vodka, 4cl	7,00€
Alcool + Soft	8,00€
Apérol Spritz, 15cl	11,00€
Cocktail du jour, 15cl	12,00€
Cocktail de jus de fruits, 15cl	9,00€
Coupe de champagne, 15cl	11,00€

S O F T S

Jus de fruits 25cl	
(orange, ananas, pamplemousse, pomme, abricot, tomate)	4,90€
Coca cola, coca zéro, 33cl	4,90€
Orangina, nestea, 25cl	4,90€
Fanta, Schweppes, 25cl	4,90€
Perrier, 33cl	4,90€
Limonade, 25cl	4,90€
Diabolo, 25cl	4,90€

BIÈRES

Bière italienne Poretti pression, 33cl	5,60€
50cl	9,90€

EAUX MINÉRALES

Vittel, 50cl	5,00€
Vittel, 1l	7,00€
San Pellegrino, 50cl	5,00€
San Pellegrino, 1l	7,00€



L'OLIVIER
CABOURG
Tél : 02 31 91 07 83

LA CAVE

VINS AU PICHET

	15cl	50cl	75cl
VAL DE LOIRE IGP ROUGE	5,90€	16,00€	19,50€
CINSAULT ROSÉ	5,90€	16,00€	19,50€
CHARDONNAY BLANC	5,90€	16,00€	19,50€

VINS FRANÇAIS

<i>Rouge</i> BROUILLY AOC CHÂTEAU LES TOURS	-	-	28,00€
<i>Rose</i> IGP de Camargue «le Pive» Bio	6,50€	-	26,00€
CIDRE de NORMANDIE	-	-	15,60€

VINS ITALIENS

	15cl	75cl
<i>Rouges</i> VALPOLICELLA doc TERRA DI VERONA	7,20€	26,00€
LAMBRUSCO DELL EMILIA IGT DOLCE, SOLATO	-	24,00€
PUGLIA COSTA AL SOLE Biologique	-	25,00€
NERO D'AVOLA doc PRINCIPI DI BUTERA	-	27,00€
CHIANTI CLASSICO docg CASTELLO D'ALBOLA	7,50€	30,00€
VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO	-	33,00€
<i>Roses</i> BARDOLINO CHIARETTO doc TERRA DI VERONA	7,20€	26,00€
ROSATO VERONESE IGT TERRA DI VERONA	-	23,00€
LAMBRUSCO DELL EMILIA IGT DOLCE, SOLATO	6,80€	25,00€
<i>Blanc</i> INSOLIA SICILIA doc PRINCIPI DI BUTERA	-	24,50€
FONTEAMONTE doc	7,80€	27,00€
PINOT GRIGIO doc	7,20€	26,00€
PROSECO	8,00€	35,00€

L'OLIVIER
CABOURG

PRIX NETS EN EUROS TTC, SERVICE COMPRIS. L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

PRIX MINIMUM - 06 60 55 00 98 - Tarifs Juin 2025

ANTIPASTI

TOMATE MOZZARELLA DI BUFFALA, BASILIC	9,80€
PLANCHE DE CHARCUTERIES ITALIENNES	solo : 11,80€ à partager : 21,00€
SCAMPI FRITTI	solo : 11,00€ à partager : 21,00€
ARANCINI AUX CREVETTES	4 Pièces : 11,80€ 9 pièces : 19,00€



CARPACCIO



CARPACCIO DE BŒUF : Huile d'olive, citron et basilic	11,80€
CARPACCIO DE BŒUF L'OLIVIER : Champignons, copeaux de Parmesan, huile d'olive et basilic	13,90€
CARPACCIO DE BŒUF GENOVESE : Poivrons marinés, mozzarella buffalo, huile d'olive et basilic	13,90€
CARPACCIO AL'SALMONE : Saumon fumé, huile d'olive, citron et basilic	12,80€
Accompagnement : Pasta à la Napolitaine	5,00€

BRUSCHETTA

PARMA : Tartine au pesto, tomate fraîche, jambon de parme, mozzarella gratinée et salade verte	16,50€
SALMONE I SCAMPI : Tartine au pesto, tomate fraîche, saumon, crevettes roses, crème, mozzarella gratinée et salade verte	17,80€

INSALATE

PAYSANNE : Salade verte, tomates, pommes de terre, oignons, poulet, œuf, toast de Camembert	17,50€
VÉGÉTARIENNE : Salade verte, tomates, aubergines, courgettes, copeaux de parmesan, toast de tapenade, poivrons marinés	15,80€
MÉDITERRANÉENNE : Salade verte, tomates, concombre, poivrons, anchois frais, thon, œuf, oignons	16,50€
L'OLIVIER : Salade verte, roquette, tomates, mozzarella buffalo, artichaut, jambon de parme, toast au pesto	18,50€
FRAÎCHEUR : Salade verte, melon, jambon de parme, tomates, pommes granny, suprême d'orange	17,80€
PÊCHEUR : Salade verte, tomates, saumon fumé, crevettes roses, concombre, avocat, sauce cocktails	18,50€

PASTE

Pâtes fraîches

TAGLIONI BOLOGNAISE	13,50€
TAGLIONI ALLE VONGOLE : Pâtes aux palourdes	21,00€
TAGLIATELLES CARBONARA : Lardons, oeuf, crème	15,50€
TAGLIATELLES AL SALMONE : Crème de parmesan, courgettes et saumon fumé	18,50€
PENNE ALL' ARRABBIATTA : tomate épicée, basilic	12,50€
PENNE ALLA BOSCAÏOLA : Émincé de veau, champignons, petits pois, tomates cerises, fromage gratiné	17,50€
AGNOLONI QUATTRO FORMAGGI : Raviolis quatre fromages, gratinés	16,80€

SECONDI PIATTI

ESCALOPE MILANAISE CON SPAGHETTI : Escalope de veau panée, poêlée	22,00€
OSSO BUCCO	21,00€
PAVÉ DE BŒUF AU GORGONZOLA (env. 180g)	18,90€

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA : Escalope de veau, jambon de parme gratiné au gorgonzola	23,50€
SAUMON RÔTI AU PESTO	17,80€

PIZZA

MARGHERITA : Tomate, Fior di Latte, origan	13,00€
REINE : Tomate, Fior di Latte, jambon, origan	14,20€
CAPRICIOSA : Tomate, Fior di Latte, jambon, oeuf, origan	15,20€
FUNGO : Tomate, Fior di Latte, jambon, champignons, origan	15,20€
NAPOLITAINE : Tomate, Fior di Latte, anchois, câpres, olives, ail, origan	15,50€
CAPRETTA : Tomate, Fior di Latte, pancetta, chèvre, ail, origan	17,00€
STAGIONI : Tomate, Fior di Latte, jambon, artichaut, aubergine, câpres, origan	17,50€
CALZONE : Tomate, Fior di Latte, jambon, champignons, oeuf, crème, origan	17,00€
QUATRO FORMAGGI : Tomate, Fior di Latte, chèvre, gorgonzola, pont-l'évêque, origan	17,50€
TONNO : Tomate, Fior di Latte, thon, champignons, oignons, crème, origan	17,20€
TERROIR : Fior di Latte, lardons, oignons, pont-l'évêque, pomme de terre, crème, origan	17,50€
OCÉANA : Tomate, Fior di Latte, saumon fumé, crème, origan	17,10€
PEPERONNELLA : Tomate, Fior di Latte, poulet, merguez, poivrons, oeuf, origan	18,00€
MEXICAINE : Tomate, Fior di Latte, boeuf épicé, merguez, oignons, poivrons, crème, origan	18,00€
PAYSANA : Tomate, Fior di Latte, poulet, pomme de terre, gorgonzola, crème, origan	18,00€
DIAVOLA : Tomate, Fior di Latte, merguez, spianata piccante, poivrons, crème, origan	18,00€

MARAÎCHÈRE : Pesto, Fior di Latte, courgette, poivrons, aubergine, tomate fraîche, olives, origan	18,50€
PARMA : Tomate, Fior di Latte, jambon de parme, roquette, crème, origan	19,50€
SAINT JACQUES : Tomate, Fior di Latte, noix de Saint-Jacques, épinard, crème, ail, origan	19,70€

SUPPLÉMENT INGRÉDIENTS (hors parme et st-jacques)	1,80€
SUPPLÉMENT parme, saint-jacques, mozzarella fraîche	3,00€



LASAGNES MAISON



GRATIN D'AUBERGINES	15,80€
BOLOGNAISE	16,80€
SAUMON ET ÉPINARDS	17,50€

MENU BAMBINO

MOINS DE 10 ANS

MINI - REINE

OU PENNE BOLOGNAISE

GLACE VANILLE FRAISE

OU VANILLE CHOCOLAT

14€