

## Les fromages

*Tous nos fromages sont accompagnés de salade verte*

Camembert de Normandie au lait cru	6,90 €
Assortiment de fromages ( <i>selection du moment</i> )	8,90 €

## Les Desserts *tous nos desserts sont maison*

<b>Cheesecake citron spéculos</b>	6,90 €
Fondant au chocolat et sa glace vanille ( <i>12mn de cuisson</i> )	7,90 €
Brioche « perdue » Nutella - Chantilly	6,90 €
Brioche « perdue » Caramel beurre salé	6,90 €
Profiteroles au chocolat	8,90 €
Crème brûlée	6,90 €
Tarte Tatin ( <i>glace vanille ou crème fraîche d'Isigny</i> )	8,90 €
<b>Riz au lait</b>	6,90 €
<b>Ananas rôti, sorbet coco</b>	7,90 €
<b>Mousse au chocolat XXL à partager</b> <i>2/3p</i>	12,90 €

Café ou Déca gourmand	9,90 €
Thé gourmand	10,90 €
Champagne gourmand	14,90 €

## Nos glaces

Glace 2 boules ( <i>parfum au choix</i> )	4,90 €
Glace 3 boules ( <i>parfum au choix</i> )	5,90 €
<i>Supplement chantilly</i>	0,50 €

### Parfum au choix

*Vanille, chocolat, fraise, café, caramel, menthe chocolat, passion, citron, pomme, coco*

## Nos coupes

Chocolat Liégeois ( <i>glace chocolat, chocolat chaud, chantilly</i> )	6,90 €
Café Liégeois ( <i>glace café, café, chantilly</i> )	6,90 €
Dame Blanche ( <i>glace vanille, chocolat chaud, chantilly</i> )	6,90 €
Glace façon Bounty ( <i>glace noix de coco, meringue, chocolat chaud, chantilly</i> )	6,90 €

## Nos coupes alcoolisés

La coupe Colonel ( <i>glace citron, Vodka</i> )	8,90 €
La coupe Normandie ( <i>glace pomme, Calvados</i> )	8,90 €
La coupe After Eight ( <i>glace menthe-chocolate, Get 27</i> )	8,90 €

*Prix nets service compris. Attention la maison n'accepte plus les chèques. Merci de votre compréhension.*

*El Olivo*  
Depuis 2007

## Les Entrées

Le Foie gras maison El Olivo	(1 tranches) 9,50 €	(2 tranches) 16,90 €
<b>Escargots de bourgogne</b> (6 pièces)		8,90 €
<b>Tatin d'échalote confites</b>		6,90 €
Tartare d'avocat aux crevettes		9,90 €
Saumon mariné par nos soins		9,90 €
Accras de morue, sauce piquante		6,90 €
<b>Nems de poulet et feuille de sucrine</b>		7,90 €
Samoussas de légumes <i>Vegan</i>		7,90 €
Oeuf mimosa		6,90 €
<b>Mini raclette</b>		7,90 €
Toasts de chèvre chaud		6,90 €

À partager (ou pas)

Mix exotique ( accras, samoussas légumes, Nems au poulet )	13,90 €
Planche de charcuterie ( terrine de campagne, jambon Serrano, Echine de porc, Lomo )	14,90 €

## Le Végétarien

Poêlée de légumes <i>d'Alma et samoussa</i> <i>Vegan</i>	13,90 €
Gnocchis à la crème de Truffe	13,90 €
Gnocchis au camembert	12,90 €

## Les Poissons *selon arrivage*

Crevettes snackées, sauce <i>Thaï</i> , risotto	18,90 €
Dos de cabillaud, huile vierge, poêlée de légumes de saison	19,90 €
Pavé de saumon, sauce <i>Thaï</i> , purée	16,90 €
Tartare de saumon, frais ou aller retour, frites	16,90 €

## Les Viandes

Filet de poulet, sauce « Saté », frites	14,90 €
Escalope de veau, sauce Normande, frites	17,90 €
<b>Confit de canard</b> , purée maison	18,90 €
<b>Rognons de veau</b> , sauce champignons, purée maison	18,90 €
Tripes à la mode de Caen, « Boucherie Sabot », frites	19,90 €
Magret de canard entier (200g), sauce miel, purée	21,90 €
Steak haché (200g), sauce au camembert, frites	13,90 €
Pièce de boeuf maturée (200g), sauce poivre, frites	18,90 €
Entrecôte Française (300g), sauce au choix, frites	26,90 €
Burger El Olivo, frites (steak haché, sauce cocktail, cheddar, tomate, oignons rouges)	15,90 €
<b>Burger Rustique</b> , frites (steak haché, sauce cocktail, fromage raclette, tomate, oignons rouges, lard fumé)	16,90 €

## Les Tartares et Carpaccios *sont accompagnés de frites*

Tartare de boeuf tradition ou aller-retour	14,90 €
Tartare de boeuf à l'huile de truffe (Parmesan, Tomates séchées)	16,50 €
Carpaccio à l'Italienne (viande de boeuf crue, huile de basilic, mozzarella, salade, parmesan)	13,90 €

## Les Salades

La Poulette ( salade, tomates, filet de poulet, parmesan, tomates séchées, avocat, oeuf )	14,90 €
La Bergère ( salade, tomates, pommes de terre, lardons, Jambon de Serrano, toasts de chèvre )	14,90 €
La Périgourdine ( salade, gésiers, magret de canard fumé, Jambon de Serrano, foie gras, lardons, pommes de terre )	15,90 €

Sauce sup : 1€ Poivre, Camembert, Thaï, Saté, Miel, Normande

Garniture sup : 3 € Frites, Purée, Risotto, Salade, Poêlée de légumes de saison

### Violette 22,90 €

#### Entrées

Toast de chèvre  
Oeuf mimosa  
Accras de morue

#### Plats

Tartare de boeuf tradition, frites  
Filet de poulet sauce « Saté », frites  
Gnocchis Camembert

#### Desserts

Riz au lait  
Crème brûlée  
Dame Blanche

### Jeannette 28,90 €

#### Entrées

Saumon mariné maison  
Foie gras maison (1 tranche)  
Mini raclette

#### Plats

Crevettes snackées, risotto  
Confit de canard, purée maison  
Escalope de veau, sauce Normande, frites

#### Desserts

Brioche perdue au choix  
Cheesecake citron, speculos  
Ananas rôti et sorbet coco

### Enfant **Garance** 6,90 € <12 ans

Steack haché/frites ou Nuggets/frites ou Emieté de saumon/purée

Boule de glace ou Churros ou fromage blanc