

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*

Cheesecake citron spéculos	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 €
Riz au lait	6,90 €
Ananas rôti, sorbet coco	7,90 €
Mousse au chocolat XXL à partager <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 €
Escargots de bourgogne (6 pièces)		8,90 €
Tatin d'échalote confites		6,90 €
Tartare d'avocat aux crevettes		9,90 €
Saumon mariné par nos soins		9,90 €
Accras de morue, sauce piquante		6,90 €
Nems de poulet et feuille de sucrine		7,90 €
Samoussas de légumes <i>Vegan</i>		7,90 €
Oeuf mimosa		6,90 €
Mini raclette		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 (terrines de campagne, jambon Serrano, Echine de porc, Lomo)	14,90 €

Le Végétarien

Poêlée de légumes d'Alma et samoussa <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 Thai, risotto	18,90 €
Dos de cabillaud, huile vierge, poêlée de légumes de saison	19,90 €
Pavé de saumon, sauce Thai, 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 €
Confit de canard , purée maison	18,90 €
Rognons de veau , 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 €
Burger Rustique , 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, Thai, 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 Emietté de saumon/purée

Boule de glace ou Churros ou fromage blanc