

LA TABLE D'OLIVIER

(exemple de menus – le menu est affiché chaque jour)

Menu adulte 25 € - Menu enfant 15 €

LUNDI c'est Gnocchi

Tous les lundis nous préparons des gnocchis maison à base de pommes de terre. Nous les accompagnons soit d'un beurre sauge (du jardin) soit d'une sauce ragù.

MARDI c'est Cui Cui

Et pas n'importe lequel que du poulet fermier Label Rouge. Ce label est un gage de qualité supérieure des poulets alimentation 100% végétale, minérale et source de vitamines (75% minimum de céréales). Bref, que du bon...

MERCREDI c'est Poisson frit

Du poisson cuit à la plancha ou en beignet et accompagnés de pommes de terre de l'île de Ré ou Noirmoutier cuites au four

JEUDI c'est Mixed grill de folie

Des morceaux de viande soigneusement sélectionnés et grillés minute à la plancha ou au bbq

VENDREDI c'est Moule qui rit

La moule de bouchot, la vraie cuisinée à la marinière ou en éclade, accompagnée de pommes de terre de l'île de Ré ou de Noirmoutier.

SAMEDI c'est Pizza Party

Des pizzas 100% maison à partager autour de la table d'hôtes.

DIMANCHE c'est Tataki

Se prononce Toi t'es Qui ? De la longe de thon de chez nous, rapidement saisie et marinée dans le soja, le mirin et l'huile de sésame.

ENJOY!
(ON S'OCCUPE DU RESTE)