



## LES APERITIFS

Ricard Pastis 2cl ...4.50€

Porto 4cl ...5.50€

Kir 12cl (mûre, pêche, cassis) ...4.50€

Kir pétillant ...5.50€

Martini 4cl ...5.50€

Muscat de Rivesaltes ...5.50€

Pineau des Charentes ...5.50€

Guignolet d'Angers ...5.50€

### Whisky

Clan Campbell 4cl ...7.50€

Jack's Daniel 4cl ...8€

Chivas 12 ans 4cl. 8€

Four roses 4cl ...8€

**Bière** (bouteille)

1664, Leffe ...4.50€

Coupe de champagne 15cl ...8.50€

"Soupe de champagne" ...9€

### Cocktails « maison »

Planteur 12cl...5.50€

Sangria 12 cl ...5.50€

Américano 8 cl ...8€

« le Madagascar » 15 cl ...8.50€

Eau de mer 12 cl ...8€

Cocktail de jus de fruits 20cl...4.50€

**Jus de fruits** ...4€

orange, ananas, pamplemousse, abricot, tomate, pomme

**Les sodas** ...4.50€

Coca-cola, Orangina, Perrier, IceTea, Schweppes

**Limonade artisanale** ...5€

**Bière artisanale** « La pucelle d'Orléans » blanche, blonde ou ambrée ...6€

**Sélection Whisky et Rhums supérieurs (4 cl) :**

The Glenlivet 15 ans, Strathisla 12 ans, Jameson Black Barrel..... 10€

The Glenlivet Nadurra 16 ans, Chivas Regal 18 ans, Four Roses single barrel ... 12€

Don Papa, Diplomatico, Angostura ..... 10€

## LE MENU DES JUNIORS 11 €

crudités ou feuilleté - steak haché ou poisson tagliatelles de pâtes ou frites -  
glace ou gâteau au chocolat

## MENU OLIVETAIN 31.50€

**Apéritif** :kir, planteur, sangria, cocktail de jus de fruits

**Vin** : 25 cl ou **Bière** 25 cl Heineken ou Eau minérale 50 cl

• La friture du Madagascar (friture de Joels)

• Le « carpaccio » de joue de bœuf concassée de tomates confites cœur de pigeon copeaux de chèvre et basilic crème de fenouil à l'huile d'olive

• Les sardines bretonnes en gravelax tartare d'artichaut et moules à la crème d'aneth espuma curry toast olive noire

◆◆◆

• Le cabillaud sauce vierge (tomate, huile d'olive ,persil, olives noires, moutarde, échalotes...) et petits légumes de saison

• Le suprême de poulet jaune basse température sauce cerise gingembre carottes au romarin

◆◆◆

• Le clafoutis cerise rhubarbe

• Le choco-moelleux brunoise orange confite et abricots

Prix nets. Service compris.

Tout changement dans les menus entraînera un supplément viandes origine France et U.E

Merci de nous indiquer vos allergies lors de la commande

MENU SOLOGNOT 47 € entrée plat fromage dessert 43€ entrée plat dessert

### LES ENTREES

Le « carpaccio » de joue de bœuf concassée de tomates confites cœur de pigeon copeaux de chèvre basilic crème de fenouil à l'huile d'olive ... 16€

La friture du Madagascar (friture de Joels) ... 14€

Le foie gras au Porto et au Tamarin ... 22€

Les crevettes roses « croustillantes » taboulé au quinoa, cheutney au citron confit et bouillon gingembre citronnelle ... 21€

Les sardines en gravelax tartare d'artichaut et moules à la crème d'aneth espuma curry toast olive noire ... 16€

### LES POISSONS

Les gambas rôties épeautre au parmesan et jus de homard ... 21€

Les noix de Saint-Jacques rôties sauce fêve de cacao, pain de poireaux et pomme Granny ... 21€

Le cabillaud sauce vierge (tomate, huile d'olive, persil, olives noires, moutarde échalotes...) et petits légumes de saison ... 17€

### LES VIANDES

Le suprême de poulet jaune basse température sauce cerise gingembre carottes au romarin ... 17€

L'escalope de ris de veau asperges et sauce queues de morilles ... 24€

La tête de veau pommes vapeur, sauce façon gribiche (cerfeuil, ciboulette estragon, câpres, cornichons, échalotes, crème et mayonnaise) ... 18.50€

La tranche de filet de bœuf grillée et gâteau de pommes de terre nouvelles crème d'estragon ... 24€

Le Hamburger du Madagascar : lard, steack haché, tomate, cheddar, oignons frits, sauce barbecue ... 19.50€

### LE FROMAGE ..... 6€

Le pain pita à l'huile d'olive chèvre au basilic

ou L'assiette de fromages

### LES DESSERTS

La terrine de madeleines au miel de châtaignier marmelade fruits rouges ... 9€

Le choco-moelleux brunoise orange confite et abricots ... 8.50€

La panna-cotta thé matcha, chocolat blanc compotée fraises-menthe ... 9€

Le clafoutis cerise rhubarbe ... 8.50€

La coupe de glaces et sorbets (framboise-violette, miel des Garrigues, gingembre-gingembre confit) ..... 6€

Le café gourmand ..... 9€