

Olea

• C A S S I S •

SAVEURS MÉDITERRANÉENNES

Des assiettes ensoleillées inspirées par les saisons
et portées par des produits soigneusement sélectionnés.

ASSIETTES À PARTAGER

Sharing plates

FRITES CLASSIQUES OU À LA TRUFFE <i>(French fries or truffle fries)</i>	7.00€/11.00€
PANISSES AÏOLI MAISON <i>(Panisses with homemade aioli)</i>	10.00€
FRITURE DE JOLS PETITS POISSONS CROUSTILLANTS SERVIS BIEN CHAUDS <i>(Mediterranean fried baby fish)</i>	14.00€
GAMBAS FRITS AUX CHEVEUX D’ANGES MAYONNAISE CITRONNÉE AUX HERBES <i>(Angel hair fried prawns with lemon & herb mayonnaise)</i>	18.00€
CARPACCIO D’ARTICHAUT SAUCE VINAIGRETTE À LA TRUFFE, COPEAUX DE TRUFFE ET PARMESAN <i>(Artichoke carpaccio, truffle vinaigrette, truffle shavings & parmesan)</i>	18.00€
BURRATA CRÉMEUSE PESTO ROSSO À BASE DE TOMATES SÉCHÉES <i>(Burrata with pesto rosso)</i>	18.00€
MOULES GRATINÉES <i>(Gratinated mussels with parsley butter & breadcrumbs)</i>	18.00€
PLANCHE DE FROMAGES SELECTION DU MOMENT À PARTAGER À 2 OU 4 PERS. <i>(Cheese selection for 2 or 4 people)</i>	14.00€/22.00€
PLANCHE DE CHARCUTERIES SELECTION DU MOMENT À PARTAGER À 2 OU 4 PERS. <i>(Charcuterie selection for 2 or 4 people)</i>	16.00€/24.00€

SALADES

Salads

SUPIONS EN PERSILLADE PETITS CALAMARS SAUTÉS À L’AIL ET AU PERSIL <i>(Garlic & parsley baby squid)</i>	24.00€
SAUMON EN GRAVLAX AUX HERBES SALADE D’ASPERGES, FÊTA ET MOUTARDE <i>(Herb gravlax salmon with asparagus salad, feta & mustard)</i>	24.00€
SALADE DE CHÈVRE CHAUD AU MIEL BACON GRILLÉ, CHAMPIGNONS DE PARIS, CAROTTES GRILLÉES ET CRYSPY D’OIGNONS <i>(Warm goat cheese salad honey, grilled bacon, mushrooms, grileed carrots & crispy onion)</i>	24.00€
SALADE CÉSAR SALADE ROMAINE, TOMATES CERISES, PARMESAN, POULET PANÉ ET ŒUF POCHÉ <i>(Chicken Caesar salad with romaine lettuce, cherry tomatoes, parmesan & poached egg)</i>	24.00€
POKÉ BOWL QUINOA, MI-CUIT DE THON SÉSAME, GAMBAS, BILLES DE SAUMON FARCIES RICOTTA PERSILLADE, AVOCAT ET TOMATES CERISES <i>(Poke with quinoa, sesame tuna, shrimp, stuffed salmon pearls, avocado & cherry tomatoes)</i>	27.00€

PÂTES

Pasta

PÂTES TORTIGLIONI SAUCE TOMATE MAISON, BURRATA ET PESTO <i>(Tortiglioni pasta homemade tomato sauce, burrata & pesto)</i>	24.00€
LINGUINE À LA VONGOLE PALOURDES, AIL, VIN BLANC ET PERSIL <i>(Linguine with clams, garlic, white wine & parsley)</i>	32.00€

TERRE

Land

BURGER DU CHEF PAIN BRIOCHÉ, STEAK HACHÉ, CAVIAR DE TOMATES, OIGNONS ROUGES CARAMÉLISÉS, BACON GRILLÉ ET GLAÇAGE AU CHEDDAR <i>(Chef’s burger with brioche bun, beef patty, tomato caviar, red onions, confit mushrooms, grilled bacon & cheddar glaze)</i>	24.00€
TARTARE DE BOEUF CORSE AU COUTEAU BROUSSE, PESTO, PIGNONS, CRISPY DE COPPA ET COPEAUX DE TOMME <i>(Corsican beef tartare, pesto, pine nuts, crispy coppa & tomme cheese)</i>	26.00€
ESCALOPE FAÇON OLEA ESCALOPE DE VEAU PANÉE, PISTACHES, PIGNONS ET CRÈME DE FROMAGE <i>(Breaded veal scallop, pistachios, pine nuts & cheese cream)</i>	29.00€
ENTRECÔTE BLACK ANGUS D’IRLANDE POMMES DE TERRE GRENAILLES, SALADE ET SAUCES AU CHOIX <i>(Irland Black Angus ribeye baby potatoes, mixed salad & choice of sauce)</i>	39.00€

MER

Sea

RISOTTO CRÉMEUX NOIX DE SAINT-JACQUES, GAMBAS ET FUMET DE HOMARD <i>(Creamy risotto with scallops, prawns & lobster broth)</i>	29.00€
TARTARE DE SAUMON MOUSSE D’AVOCAT, FRITES ET SALADE <i>(Salmon tartare, avocado mousse, fries & mixed salad)</i>	29.00€
SOUPE DE POISSONS ET FILET DE DAURADE POMMES DE TERRE SAFRANNÉES <i>(Fish soup with sea bream fillet & saffron-infused potatoes)</i>	33.00€
POULPE GRILLÉ MOUSSELINE DE PATATES DOUCES ET LÉGUMES <i>(Grilled octopus, sweet potato mousseline & vegetables)</i>	34.00€

MENU ENFANT

Kids menu

STEAK HACHÉ OU POULET PANÉ ET FRITES MAISON SIROP AU CHOIX + 1 BOULE DE GLACE <i>(Steak or breaded chicken with homemade fries, syrup of choice & one scoop of ice cream)</i>	14.00€
---	---------------

DESSERTS

Desserts

DESSERT DU JOUR : NOUS CONSULTER
(Dessert of the day : please inquire)

VINS

Wines

LES BLANCS

DOMAINE LA CADENIÈRE AOP COTEAUX D’AIX-EN-PROVENCE BIO CHARDONNAY DOMAINE PREIGNES IGP D’OC CHÂTEAU LA COSTE AOP COTEAUX D’AIX BIO CHÂTEAU DE FRONTCREUSE AOP CASSIS DOMAINE BARAT CHABLIS – BOURGOGNE DOMAINE DU PATERNEL BLANC DE BLANC AOP CASSIS BODIN AOP CASSIS	33.00€ 38.00€ 38.00€ 38.00€ 40.00€ 41.00€ 42.00€ 42.00€
--	--

LES ROSÉS

DOMAINE LA CADENIÈRE AOP COTEAUX D’AIX-EN-PROVENCE BIO CHÂTEAU LA COSTE ROSÉ D’UNE NUIT AOP COTEAUX D’AIX BIO MAISON SAINTE MARGUERITE SYMPHONIE AOP CÔTES DE PROVENCE BODIN AOP CASSIS	35.00€ 38.00€ 38.00€ 42.00€
--	--

LES ROUGES

LES ENFANTS TERRIBLES CÔTES DU RHÔNE CHÂTEAU LA COSTE AOP COTEAUX D’AIX-EN-PROVENCE BIO VACQUEYRAS OGIER LA POURPRE VALLÉE DU RHÔNE DOMAINE DU PATERNEL GRANDE RÉSERVE AOP BANDOL	32.00€ 35.00€ 45.00€ 48.00€
--	--

LES BULLES

MUMM CORDON ROUGE	130.00€
------------------------------------	----------------