



Olea

BRASSERIE RESTAURANT



TOUS NOS PLATS SONT FAITS MAISON PAR LA CHEFFE MANUKYAN

Nos Salades / our salad

Salade de chèvre chaud20.00€

bacon grillé, champignons de Paris, carottes grillées et crispy d'oignons rouges
grilled bacon, Paris mushrooms, grileed carrots, and crispy red onion

Salade César20.00€

salade romaine, tomates cerises, parmesan, aiguillettes de poulet panées, œuf poché
romaine lettuce, cherry tomatoes, Parmesan, breaded chicken strips, poached egg

Poke Bowl.....21.00€

mi-cuit de thon sésame, gambas, billes de saumon farcies, ricotta persillade, avocat, tomates cerises
half-cooked sesame tuna, prawn fritters, salmon balls stuffed with ricotta and parsley, avocado, cherry tomatoes

Camembert au four18.00€

Cuit dans une pâte feuilletée, sauce aux figes, charcuteries et pommes de terre grenaille
Baked in puff pastry, served with fig sauce, cold cuts, and baby potatoes

Mer / sea

Risotto crémeux22.00€

noix de saint-jacques, gambas et fumé de homard
with scallops, prawns, and lobster smoke

Tartare de Saumon,.....23.00€

agrumes et mousse d'avocat, frites et salade
salmon tartare, citrus fruits, avocado mousse, fries, salad

Tataki de thon.....24.00€

au sésame, sauce teriyaki et vierge, riz et salade
sesame-crusted tuna tataki, teriyaki and salsa vierge sauce, rice and salad

Poulpe grillé.....24.00€

mousseline de patates douces, légumes
grilled Octopus, sweet potato mousseline, vegetables

Pavé de saumon25.00€

patate douce farcie au saumon, crème citronnée, sauce vierge, riz, salade et pesto rosso
sweet potato stuffed with salmon, lemon cream, sauce vierge, rice, salad, and red pesto

Bar entier de 600 g,.....29.00€

accompagné de légumes, sauce citronnée
whole sea bass served with vegetables and a lemon sauce

Mini bouillabaisse.....28.00€

(Soupe de poisson, pomme de terre safranée, poissons selon arrivage, accompagnée de sa rouille, de fromage râpé et de croûtons
fish soup with saffron potatoes and assorted fish (depending on the daily catch), served with rouille, grated cheese, and croutons

Terre / land

Burger de la cheffe.....21.00€

steak haché 180 g, caviar de tomates, oignons rouges confits, bacon grillé, glaçage au cheddar, pain brioché
180g ground beef patty, tomato caviar, caramelized red onions, grilled bacon, cheddar glaze, brioche bun

Tartare de boeuf corse coupé au couteau.....22.00€

BROUSSE, PESTO DE MENTHE, PIGNONS, CRISPY DE COPPA, COPEAUX DE TOMME
Corsican beef tartare cut by knife, fresh cheese, mint pesto, pine nuts, crispy coppa, shavings of tomme cheese

Osso buco cuit à l'ancienne24.00€

Risotto, sauce milanaise et copeaux de parmesan
(traditional osso buco, risotto with Milanese sauce, and parmesan shavings

Cordon bleu maison23.00€

escalope de veau farcie au jambon cuit, emmental et gouda au pesto, tomates séchées (accompagnement au choix)
Veal cutlet stuffed with cooked ham, Emmental and Gouda with pesto, sun-dried tomatoes
Side dish of your choice)

Filet de poulet farci tomate, basilic et mozzarella.....26.00€

écrasé de pomme de terre, sauce tomate et duo de pestos
Chicken fillet stuffed with tomato, basil and mozzarella, mashed potatoes, tomato sauce and a duo of pestos

Magret de canard farci au foie gras.....28.00€

sauce framboise et foie gras, pommes de terre grenaille et velouté de châtaigne
Duck breast stuffed with foie gras, raspberry and foie gras sauce, baby potatoes, and chestnut velouté

Entrecôte Black Angus d'Uruguay33.00€

pommes de terre grenailles, salade, sauces au choix : (gorgonzola ou poivre)
baby potatoes, salad, choice of sauce : (gorgonzola or pepper sauce

Pâtes / pasta

Pâtes tortiglioni.....19.00€

sauce tomate maison, burrata, pesto
Tortiglioni pasta homemade tomato sauce, Burrata, pesto

Ravioli de la cheffe.....19.00€

farci au boeuf, sauce carbonara à la crème persillée
Chef's beef-filled ravioli with creamy parsley carbonara sauce

Pâtes orzo et ses boulettes de bœuf à la grecque21.00€

sauce aux échalotes, crème de feta, olives, persillade et pesto rosso
Orzo pasta with Greek-style beef meatballs, shallot sauce, feta cream, olives, parsley mix, and pesto rosso

Gnocchi au saumon, sauce à la courgette.....24.00€

gravlax de saumon, burrata, persillade et oignons pickles
salmon gnocchi with zucchini sauce, salmon gravlax, burrata, parsley mix, and pickled onions

Nos Desserts / our dessert

Dessert du jour : Nous consulter.....11.00€

(dessert of the day : please inquire)

Nos Vins / our wines

Vins Rosés

Domaine Bagrau	31.00€
- Coteaux d'Aix en Provence	
Château de l'Escarelle	33.00€
- Côteaux Varois en Provence	
Château La Coste Rosé Nuit	35.00€
- AOP Coteaux d'Aix BIO	
Maison Sainte Marguerite - Symphonie 2023	38.00€
Aop Côtes de Provence Rosé	

Vins Blancs

Domaine Bagrau	31.00€
- Coteaux d'Aix en Provence	
Chardonnay Domaine Preignes	33.00€
- IGP d'Oc	
French Dog	30.00€
- IGP Côtes de Gascogne	
Château La Coste	35.00€
- AOP Coteaux d'Aix BIO	
Château de Frontcreuse	36.00€
- Cassis	
Domaine Barat	39.00€
- Chablis - Bourgogne	

Vins Rouges

Les enfants terribles	28.00€
- Côtes du Rhône	
Vinsobres	33.00€
- Domaine Jaume - Altitude 420	
Château La Coste	35.00€
- AOP Coteaux d'Aix BIO	
Croze-Hermitage	40.00€
- Domaine Jaume	

Champagne

Mumm Cordon Rouge	90.00€
--------------------------------	---------------

Nos assiettes à partager / our sharing plates

Frites truffées	7.00€
(truffle Fries)	

Panisses	7.00€
(chickpea Fritters)	

Sticks de mozzarella	9.00€
(mozzarella sticks)	

Rôti d'aubergines et de tomates cerises sur son lit de crème de pois chiches, herbes fraîches	14.00€
(toast eggplants and cherry tomatoes on a bed of chickpea Cream, fresh herbs)	

Gambas frits aux cheveux d'ange	14.00€
MAYONNAISE CITRONNÉE AUX HERBES	
(angel hair fried prawns lemon and herb-infused mayonnaise)	

Carpaccio d'artichaut	16.00€
sauce vinaigrette à la truffe, copeaux de truffe et parmesan	
(artichoke carpaccio, truffle vinaigrette, truffle Shavings, and parmesan)	

Samoussas Chèvre miel x6	10.00€
---------------------------------------	---------------

Charcuteries pour 2prs/4prs	12.00€/20.00€
--	----------------------

Fromages pour 2prs/4prs	10.00€/18.00€
--------------------------------------	----------------------

Menu enfants / kids menu

Steak haché, frites maison*	13.00€
(steak, homemade fries*)	

Poulet pané, frites maison*	13.00€
(breaded chicken, homemade fries*)	

*Sirop au choix + 1 boule de glace - *Choice of syrup + 1 scoop of ice cream