BRASSERIE

LA TABLE D'OLIVIER

BIENVENUE

à La Table d'Olivier

Une cuisine généreuse, authentique et faite maison

SAVEURS DU NORD • PRODUITS LOCAUX • CONVIVIALITÉ



BIENVENUE À LA TABLE D'OLIVIER

Coucou mes gins ! ♡

Bienvenue à **La Table d'Olivier,** estaminet familial au cœur de la Côte d'Opale.

Ici, on aime la cuisine généreuse, les produits de notre terroir et les recettes qui sentent bon le Nord.

Notre cuisine est avant tout une cuisine de **convivialité, de partage et de fait maison,** préparée avec des produits frais et beaucoup de bonne humeur.

Ici, on est Ch'ti, on parle Ch'ti et surtout... **on mange Ch'ti !**
Installez-vous, profitez et passez un bon moment avec nous.



Tous nos plats sont FAITS MAISON ♡

Préparés sur place avec des produits frais et locaux.

Il peut y avoir UN TEMPS D'ATTENTE

Nos plats étant cuisinés à la commande, merci de votre compréhension.

Merci de respecter NOTRE PERSONNEL ♡

Toute notre équipe se mobilise chaque jour pour vous offrir un moment agréable. La bienveillance et le respect sont essentiels.

Pensez à réserver SUR NOTRE SITE INTERNET

www.latabledolivier.com

Nos plats sont préparés selon les recettes indiquées sur la carte.
Il n'est pas possible d'en retirer, d'en ajouter ou d'en remplacer les ingrédients.
En cas d'allergie ou d'intolérance, merci de nous en informer avant de commander.

RÉGALEZ-VOUS, ON S'OCCUPE DU RESTE !

UN PETIT AVIS APRÈS VOTRE REPAS ? ♡

Google

Facebook

La brasserie est parfois privatisée pour des événements. Suivez-nous sur Facebook pour connaître nos disponibilités !

Vos retours nous font plaisir et aident d'autres gourmands à nous découvrir !

ICI C'EST CH'TI ♡

Brasserie : 03 21 35 32 78

latabledolivier.com

www.latabledolivier.com

766 rue des Hemmes d'Oye
62215 Oye-Plage

A bientot chez les Argousiers...
et comme on dit chez nous :
À l'arvoyure ! ♡

BRASSERIE

LA TABLE D'OLIVIER

NOS PRODUCTEURS & FOURNISSEURS LOCAUX



Agriculteur Pierre Fasquel
Pommes de terre
Saint-Folquin / Oye-Plage



Ferme Bick'n Brouck
Fromages de chèvre
Cappelle-Brouck



Viandes Pruvost Leroy
Boucherie
Boulogne-sur-Mer



Établissement Leconte
Beurre, œufs, fromages
Les Attaques



Boulangerie Marcil
Pain et viennoiseries
Oye-Plage



La Ferme des 3 Bergers
Légumes
Oye-Plage



Boulangerie Thédrel
Pain et viennoiseries
Oye-Plage



Délices des Hemmes
Pâtisserie, desserts
Les Hemmes de Marck



Lilli et Chocolat
Pâtissière
Pâtisseries, chocolaterie
Oye-Plage



Huîtres de la Côte d'Opale
Oye-Plage (ansérienne)



Maricera
Huile d'olive
Les Baux-de-Provence
L'huile d'olive n'est pas locale mais elle provient des Baux-de-Provence (Maricera).



Huilerie du Pays de l'Angle
Huile de colza
Saint-Folquin

Derrière nos assiettes, il y a aussi le savoir-faire de producteurs et artisans de notre territoire.

Merci à eux ! ♡

BRASSERIE

LA TABLE D'OLIVIER

COCKTAILS & Mocktails

Avec ou sans alcool, à chacun son plaisir !

AVEC ALCOOL

MAI TAÏ · 17 cl — 10,00 €
- 4 cl de rhum blanc
- 2 cl de rhum ambré
- 2 cl de Cointreau
- 4 cl de jus de citron
- 2 cl de sirop d'orgeat
- 1 cl de sucre de canne

MOJITO MENTHE · 17 cl — 8,00 €
- 5 cl de rhum blanc
- 2 cl de sirop de menthe
- 2 cl de jus de citron vert
- 6 feuilles de menthe fraîche

ARGOUSIER · 17 cl — 8,00 €
- 5 cl de rhum blanc
- 3 cl de jus de cranberry
- 4 cl de jus d'ananas
- 1 cl de sirop de pêche

CUBA LIBRE · 17 cl — 8,00 €
- 5 cl de rhum ambré
- 12 cl de coca cola
- 2 cl de jus de citron vert

PIÑA COLADA · 17 cl — 8,00 €
- 5 cl de rhum blanc
- 4 cl de crème de coco
- 6 cl de jus d'ananas
- 1 cl de sirop de canne

SPRITZ APÉROL · 17 cl — 8,00 €
- 6 cl d'Apérol
- 9 cl de méthode champenoise
- 2 cl d'eau gazeuse
- 1 rondelle d'orange

SPRITZ LIMONCELLO · 17 cl — 8,00 €
- 6 cl de Limoncello
- 9 cl de méthode champenoise
- 2 cl d'eau gazeuse
- 1 rondelle de citron

SPRITZ SAINT GERMAIN · 17 cl — 8,00 €
- 6 cl de Saint Germain
- 9 cl de méthode champenoise
- 2 cl d'eau gazeuse
- 1 rondelle de citron vert

SPRITZ SARTI · 17 cl — NOUVEAU — 8,00 €
- 6 cl de Sarti
- 9 cl de méthode champenoise
- 2 cl d'eau gazeuse
- 1 rondelle d'orange

L'OLIVIER · 17 cl — 8,00 €
- 5 cl de Gin
- 3 cl de rondelle de concombre
- 2 cl de sirop de concombre
- 2 cl de sucre de canne
- Eau gazeuse

BORA BORA · 17 cl — 8,00 €
- 5 cl de rhum
- 4 cl de jus d'ananas
- 2 cl de jus de fruit de la passion
- 2 cl de sirop de grenadine
- 2 cl de jus de citron

SANS ALCOOL

VIRGIN PLANTEUR · 17 cl — 5,00 €
- 6 cl de jus d'orange
- 6 cl de jus d'ananas
- 2 cl de jus de citron vert
- 2 cl de sirop de grenadine

VIRGIN ARGOUSIERS · 17 cl — 5,00 €
- 6 cl de jus de cranberry
- 6 cl de jus d'ananas
- 2 cl de jus de citron vert
- 2 cl de sirop de pêche

VIRGIN MOJITO · 17 cl — 5,00 €
- 6 feuilles de menthe fraîche
- 6 cl de jus de citron vert
- 2 cl de sirop de rhum (sans alcool)
- 2 cl de sirop de canne
- Eau gazeuse

VIRGIN BORA BORA · 17 cl — 5,00 €
- 6 cl de jus d'ananas
- 6 cl de jus de fruit de la passion
- 2 cl de sirop de grenadine
- 2 cl de jus de citron

Nos cocktails, vos moments !

17 cl par cocktail

Prix nets en euros, service compris.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
La vente d'alcool est interdite aux mineurs.

Photo non contractuelle.

BRASSERIE

LA TABLE D'OLIVIER

LE COIN DES COPAINS *à partager*



PLANCHE MIXTE

Charcuterie (rosette, jambon serrano, chorizo)
1 huître d'Oye-Plage
Foie gras et compotée d'oignons
Saumon gravlax (huile d'olive maturée Maricera)
Pavé de Calais
Camembert du Boulonnais
Petit chèvre frais de Bick'n Brouck
Toasts, tomates cerises et cornichons

9,00 €
1 à 2 personnes



HUÎTRES D'OYE-PLAGE N° 3

Les 6 : 14,00 € **Les 12 : 27,00 €**

Perles de Monbazillac et de yuzu, citron



Vins conseillés : UBY N° 3 Colombard Sauvignon ou Château Haut Pougnan (Entre-deux-Mers)



Prix nets en euros, service compris.
Photo non contractuelle.
Allergènes et origine des viandes : renseignements auprès de notre équipe.
Plats faits maison.

BRASSERIE

LA TABLE D'OLIVIER

NOS BOISSONS

APÉRITIFS

Ricard 45° 4 cl	3,50 €
Clan Campbell 40° classique 5 cl	5,00 €
Cardhu 40° Classique 5 cl	6,00 €
Kir Vin Blanc 12 cl (crème de cassis, framboise)	4,50 €
Kir Pétillant 12 cl (crème de cassis, framboise)	4,50 €
Porto Cruz Blanc ou Rouge 18° 7 cl	4,00 €
Picon Vin Blanc 12 cl	5,00 €
Muscat 12 cl	4,00 €
Pineau des Charentes Domaine du Plantys 17° 12 cl	6,00 €
Martini Bianco / Rosato 14,4° 8 cl	4,50 €
Américano 10 cl	6,00 €
Captain Morgan Spiced Gold 35° 6 cl	5,00 €
+ Soft	1,00 €

BIÈRE PRESSION

	25 cl	33 cl	50 cl
Pelforth 5,5°	3,20 €	4,70 €	6,00 €
Afflighem 6,7°	3,50 €	5,00 €	6,50 €
Paix Dieu 10°	5,40 €	6,90 €	9,90 €
Paix Dieu Nova 6°	5,20 €	6,70 €	9,70 €
Picon Bière	5,50 €	7,10 €	9,90 €
Picon Paix Dieu Nova	7,40 €	9,10 €	12,20 €
Picon Paix Dieu	7,60 €	9,30 €	12,40 €
Panaché/Monaco	3,50 €	5,00 €	6,50 €

BIÈRE BOUTEILLE

Desperados 5,9° 33 cl	5,50 €
Heineken 0° 33 cl	4,70 €
Leffe Ruby 5° 33 cl	4,70 €
Duvel 8,5° 33 cl	5,90 €

NOS SOFTS

Coca-Cola / Coca-Cola Zéro 33 cl	3,60 €
Coca Cherry 33 cl	3,60 €
Orangina 25 cl	3,40 €
Schweppes Agrumes 25 cl	3,40 €
Schweppes Indian Tonic 25 cl	3,40 €
Fanta Orange 25 cl	3,40 €
Fuze Tea Pêche 25 cl	3,40 €
Jus de fruits 25 cl (Orange, pomme, ananas)	3,40 €
Perrier 33 cl	3,40 €
Diabolo 30 cl	2,70 €
Sirop à l'eau (sirop Monin) 30 cl	2,00 €
Supplément sirop	0,60 €

NOS EAUX

	50 cl	1 L
ST AMAND PÉTILLANTE	3,50 €	5,50 €
ST AMAND PLATE	3,50 €	5,50 €



Prix nets en euros, service compris.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
La vente d'alcool est interdite aux mineurs.
Eau potable gratuite sur demande.

BRASSERIE
LA TABLE D'OLIVIER

NOS BOISSONS

NOS BULLES

	12 cl	BTL
CHARLEMAGNE TRADI BRUT	3,80 €	20,00 €
CHAMPAGNE POTEL PRIEUX	7,50 €	40,00 €
CHAMPAGNE TSARINE BRUT	8,00 €	45,00 €

LES DIGESTIFS (5 CL)

Rhum Dom Papa Baroko 40°	8,00 €
Rhum Bumbu Original 40°	8,00 €
Rhum Bumbu Crem 15°	8,00 €
Cognac XO Planty	8,00 €
Poire Cognac 40°	8,00 €
Genièvre de Houlle Carte Or 40°	8,00 €
Limoncello Tosolini 28°	8,00 €
Mandarine Napoléon Grand Cuvée 38°	6,00 €
Château du Breuil Calvados fine 40°	8,00 €
Cognac Gautier 40°	8,00 €
Grand Marnier Cordon Rouge 40°	8,00 €
Bailey's The Original 17°	8,00 €
Cointreau 40° / Get 27 ou 31	8,00 €
Liqueur d'amande Disaronno Original 28°	8,00 €

BOISSONS CHAUDES

Expresso	1,70 €
Double Expresso	3,00 €
Café allongé	2,00 €
Cappuccino	3,50 €
Chocolat chaud	3,50 €
Thé Dammann	3,50 €
Supplément crème	0,10 €

IRISH

Irish Coffee	8,00 €
Bailey's Coffee	8,00 €
Amaretto coffee	8,00 €

Prix nets en euros, service compris.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
La vente d'alcool est interdite aux mineurs.
Eau potable gratuite sur demande.



BRASSERIE

LA TABLE D'OLIVIER

CARTE VINS

VINS ROUGES

		12 cl	75 cl
Loire	AOC - Saint Nicolas Bourgeuil Mabileau Loire - 2025	4,50 €	24,00 €
Bordeaux	Château Laville 2019 - Supérieur	4,00 €	20,00 €
Rhone	Côte du Rhone Gabriel MEFFRE - 2024	4,50 €	24,00 €
Vin du Beaujolais	AOC - Château de Saint Lager Brouilly - 2024	4,50 €	24,00 €

VINS ROSÉS

		12 cl	75 cl
Pays d'Oc	IGP - Gris Blanc Gérard Bertrand 2025	4,10 €	21,00 €
Gascogne	IGP - Domaine Joy Eros 2023	3,50 €	16,00 €

Prix nets en euros, service compris.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
La vente d'alcool est interdite aux mineurs.



BRASSERIE

LA TABLE D'OLIVIER

CARTE VINS

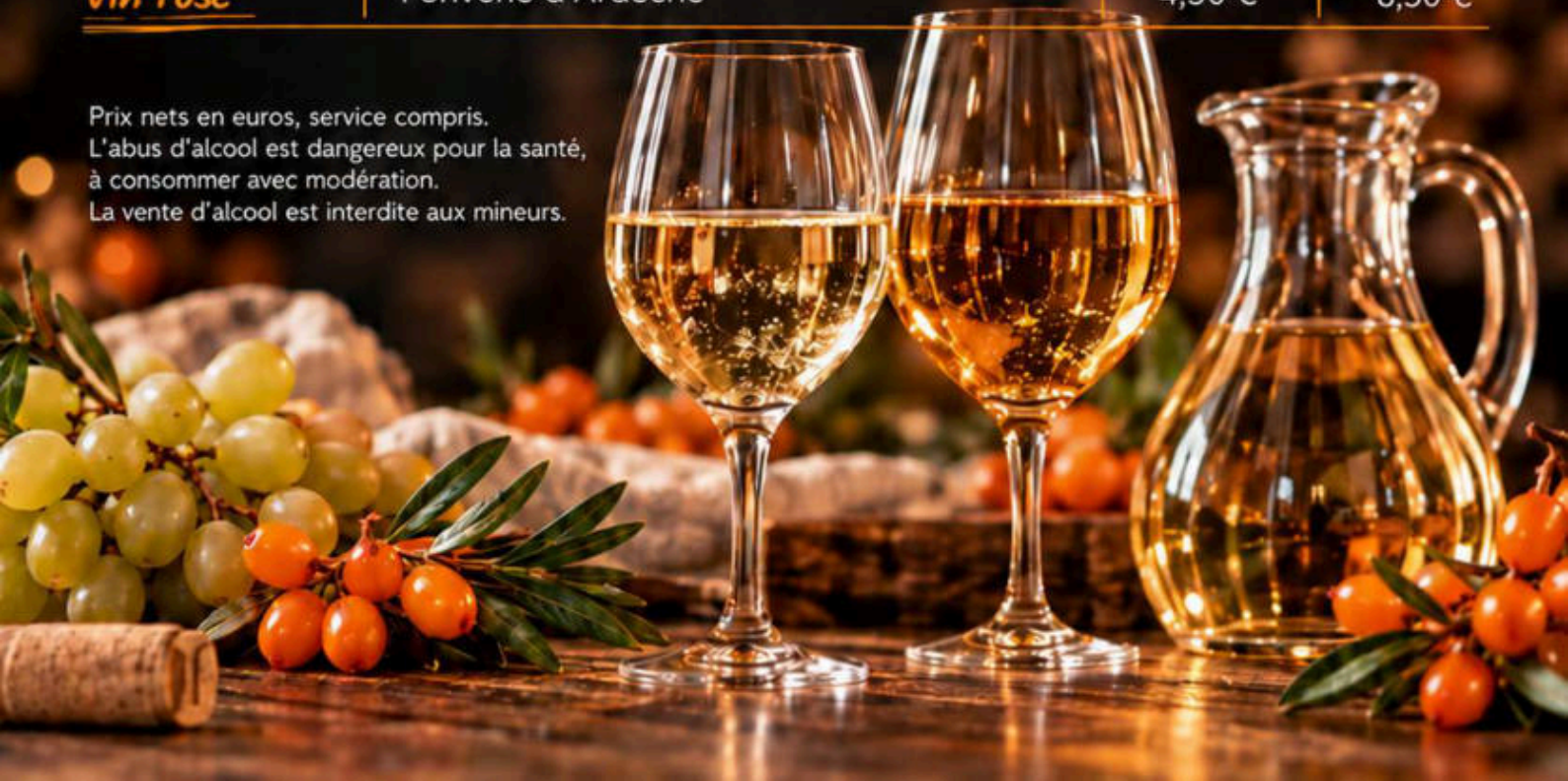
VINS BLANCS

		12 cl	75 cl
Languedoc - moelleux	IGP - Domaine Tariquet Première grive 2025	5,50 €	28,00 €
Bordeaux - sec	AEDMC - Château Haut Pougnan entre 2 mers 2024	4,20 €	20,00 €
Cotes de Gascogne	IGP- UBY N°3 Colombard Sauvignon	4,50 €	24,00 €
Cotes de Gascogne	IGP - UBY N°4 Gros et Petit Manseng	4,50 €	24,00 €

NOS PICHETS / PIERRE BLANCHE

		25 cl	50 cl
Vin rouge	Merlot	4,50 €	8,50 €
Vin blanc	Chardonnay	4,50 €	8,50 €
Vin rosé	Fonvène d'Ardèche	4,50 €	8,50 €

Prix nets en euros, service compris.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
La vente d'alcool est interdite aux mineurs.



BRASSERIE

LA TABLE D'OLIVIER

LE PLAT DU JOUR

Chaque jour, une nouvelle recette maison au gré des saisons, avec des produits frais et locaux !

DU LUNDI AU JEUDI

15,00 €

PLAT DU JOUR
+
1 BOISSON
+
1 CAFÉ

DU VENDREDI AU DIMANCHE

20,00 €

PLAT DU JOUR
+
1 BOISSON
+
1 CAFÉ

Boisson au choix : Pelforth 25 cl, verre de vin 12 cl (voir nos pichets) ou soft au verre (Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Schweppes Agrumes, Fuze Tea).

Plats du jour à consulter à l'ardoise ou dans la pochette ci-dessous.

Bon appétit !

Allergènes et origine des viandes : renseignements auprès de notre équipe.

Fait maison

BRASSERIE

LA TABLE D'OLIVIER

CARTE AUTOMNE-HIVER

Menu Enfants

9,00 €

- Coquillettes jambon-gruyère

ou Nuggets maison avec frites
ou Méli-mélo de légumes

- Capri-Sun ou sirop à l'eau
- Compote ou boule de glace
- Jouet



Allergènes
La liste des allergènes présents dans nos plats est disponible et librement consultable à l'accueil de l'établissement.

Origine des viandes
Les informations relatives à l'origine et à la traçabilité de nos viandes sont affichées et librement consultables à l'accueil.

Fait maison
La mention « Fait maison » sera précisée sur les plats concernés.

Prix nets en euros – Taxes et service compris.

Photo non contractuelle.

BRASSERIE

LA TABLE D'OLIVIER

CARTE AUTOMNE HIVER

MENU DU TERROIR

Menu complet	Entrée / Plat ou Plat / Dessert	Plat seul
25,90 €	20,90 €	15,90 €
Entrée + Plat + Dessert		

ENTRÉES

- **Œufs mimosa** : oeufs fermiers, mayonnaisse maison à l'huile de colza de Saint Folquin, persil, salade, tomates cerises, carottes râpées.
- **Petite salade du nord** : hareng fumé, rollmops, pomme de terre vapeur tiède à l'huile de colza de Saint Folquin et vinaigre de xérès, oignons, billes de harengs fumés, moutarde à l'ancienne.
- **L'Ansérienne** : pâté à pain, Pavé de Calais, lardons, crème fraîche, mozzarella râpée, servie avec crudités, salade, tomates cerises et carottes râpées.

PLATS

- **Carbonnade flamande** : bœuf, pain d'épices, lard, carotte, bière brune, céleri, moutarde et baies de genièvre.
- **Welsh** : cheddar galloway, jambon, bacon, bière (supplément œuf : 1,50 €), moutarde, sauce Worcestershire.
- **Potjevleesch maison 4 viandes** : lapin, bœuf, porc, veau (viande froide en gelée).
- **Moules de corde de Dunkerque, marinières**
  Roquefort, Maroilles, chorizo ou crème d'ail : + 2,00 €.
- **Fricassée de poulet gratinée au Maroilles** : filet de poulet, crème, Maroilles et thym.
- **Pavé de rumsteck 220 g** : à la graisse de canard.
- **Burger classic** : steak haché 150 g, 2 bacon, salade, tomate, sauce hamburger (supplément maroilles ou roquefort : 1,50 €).
- **Pavé de saumon grillé au miel** : pavé de saumon, miel, citron.
- **Les tagliatelles carbonara traditionnelles** : guanciale, œufs, parmigiano reggiano, persil.
- **Les tagliatelles Végétariennes** : sauce (tomate, poivron), beurre monté, persil.
- **Pizzas** : voir la carte des pizzas.

DANS LE CADRE DE NOTRE DÉMARCHE **ANTI-GASPILLAGE**, LE PAIN ET LE BEURRE SONT DISPONIBLES UNIQUEMENT SUR DEMANDE.

DESSERTS

- Panna cotta caramel beurre salé ou fruits rouges
- Crème brûlée maison
- Dessert du moment de la pâtisserie des Hemmes (voir vitrine)
- Mousse au chocolat maison
- Carte des glaces – 2 boules

ACCOMPAGNEMENTS

- Frites (pommes de terre d'Oye-Plage au gras de bœuf)
- Pâtes
- Salade
- Riz provençal
- Méli-mélo de légumes de saison

Portion supplémentaire : 2,50 €

SAUCES MAISON 1,50 €

- Maroilles
- Roquefort
- Poivre
- Mayonnaise maison

Prix nets en euros, service compris.
Allergènes et origine des viandes : renseignements auprès de notre équipe.
Fait maison

BRASSERIE

LA TABLE D'OLIVIER

CARTE AUTOMNE HIVER



MENU DES ARGOUSIERS

DISPONIBLE UNIQUEMENT LE VENDREDI, LE SAMEDI ET LE DIMANCHE

Menu complet	Entrée/Plat ou Plat/Dessert	Plat seul
34,90 €	27,90€	20,00 €
Entrée + Plat + Dessert		

ENTRÉES

- 6 huîtres froides de la Côte d'Opale (Oye-Plage) : perles de Monbazillac et de yuzu, citron. Supplément + 5,00 €.
- Carpaccio de saumon gravlax maison : billes de mangue, câpres, baies roses, salade, tomates cerises, crème fouettée, ail, aneth, citron.
- Foie gras maison : à la liqueur mandarine, cognac et porto blanc, compotée d'oignons, pain maison croustillant, roquette, billes de Monbazillac. Supplément + 3,00 €.

DANS LE CADRE DE NOTRE DÉMARCHE *ANTI-GASPILLAGE*, LE PAIN ET LE BEURRE SONT DISPONIBLES UNIQUEMENT SUR DEMANDE.

PLATS

- Tagliattelles de la mer : poisson blanc, saumon frais et fumé, aneth, sauce (tomate, poivron), copeaux de parmesan.
- Côte de bœuf 500 g à la graisse de canard — supplément + 5,00 €. Cuisson au choix : bleu, saignant ou à point. Bien cuit non proposé.
- Pièce de poisson : dos de poisson blanc du jour, sauce beurre blanc à l'aneth et méli-mélo de légumes du moment.
- La ch'ti Maroilles : maroilles, crème, pommes de terre sautées, lardons, oignons, assiette de charcuterie, rosette, chorizo, jambon Serrano, cornichons et ses crudités.
- Les trois petits cochons : morceau de rib's, araignée de porc, saucisse dunkerquoise.

DESSERTS



- Café ou Thé Gourmand.
- Profiteroles classiques ou pistache ou spéculoos.
- Tarte tatin maison et sa boule de glace.
- Ch'tiramisu au spéculoos.
- Assiette de fromages locaux.
- Voir la carte des glaces.

ACCOMPAGNEMENTS

- Frites (pommes de terre d'Oye-Plage au gras de bœuf)
- Pâtes
- Salade
- Riz provençal
- Méli-mélo de légumes de saison

Portion supplémentaire : 2,50 €

SAUCES MAISON 1,50 €

- Maroilles
- Roquefort
- Poivre
- Mayo maison

Prix nets en euros, service compris.
Allergènes et origine des viandes : renseignements auprès de notre équipe.

Fait maison

BRASSERIE
LA TABLE D'OLIVIER

CARTE AUTOMNE-HIVER

Les Entrées

Menu du Terroir



Œufs mimosa 6,00 €

Oeufs fermiers, mayonnaise maison à l'huile de colza de Saint Folquin, persil, salade, tomates cerises, carottes râpées.



Petite salade du nord 6,00 €

Hareng fumé, rollmops, pomme de terre vapeur tiède à l'huile de colza de Saint Folquin et vinaigre de xérès, oignons, billes de harengs fumés, moutarde à l'ancienne.



L'Ansérienne 6,00 €

Pâté à pain, Pavé de Calais, lardons, crème fraîche, mozzarella râpée, servi avec crudités, salade, tomates cerises et carottes râpées.

Menu des Argousiers

Les entrées du Menu des Argousiers sont disponibles uniquement le vendredi, le samedi et le dimanche.



6 huîtres froides de la Côte d'Opale (Oye-Plage) 14,00 €

Perles de Monbazillac et de yuzu, citron.



Carpaccio de saumon graulax maison 9,00 €

Billes de mangue, câpres, baies roses, salade, tomates cerises, crème fouettée ail, aneth et citron.



Foie gras maison 12,00 €

A la liqueur mandarine, cognac et porto blanc, compotée d'oignons, pain maison croustillant, roquette, billes de Monbazillac.

Allergènes
La liste des allergènes présents dans nos plats est disponible et librement consultable à l'accueil de l'établissement.

Origine des viandes
Les informations relatives à l'origine et à la traçabilité de nos viandes sont affichées et librement consultables à l'accueil.

Fait maison
La mention «Fait maison» sera précisée sur les plats concernés.

Prix nets en euros – Taxes et service compris

BRASSERIE

LA TABLE D'OLIVIER

CARTE AUTOMNE-HIVER

Menu du Terroir

Les Plats



- **Carbonnade flamande** ..... 15,90 €
  Bœuf, pain d'épices, lard, carotte, bière brune, céleri, moutarde et baies de genièvre.
- **Welsh** ..... 15,90 €
  Cheddar Galloway, jambon, bacon, bière, moutarde, sauce Worcestershire.
- **Potjevleesch maison 4 viandes** ..... 15,90 €
  Lapin, bœuf, porc, veau (viande froide en gelée).
- **Pavé de rumsteack 220 g** ..... 15,90 €
  À la graisse de canard.
  Cuisson au choix : bleu, saignant ou à point.
  Nous n'autorisons pas le bien cuit.
- **Burger classic** ..... 15,90 €
  Steak haché 150 g, 2 bacon, salade, tomate, sauce hamburger.
  Supplément maroilles ou roquefort : 1,50 €.
- **Moules de corde marinières** ..... 15,90 €
  Vin blanc, oignons, persil.
- **Moules de corde de Dunkerque** ..... 17,90 €
  Roquefort, Maroilles, chorizo ou crème d'ail.
- **Fricassée de poulet gratinée au Maroilles** .... 15,90 €
  Filet de poulet, crème, Maroilles et thym.
- **Pavé de saumon grillé au miel** ..... 15,90 €
  Saumon frais grillé, sauce au miel, légumes du moment et riz.
- **Tagliatelles carbonara traditionnelles** ..... 15,90 €
  Guanciale, œufs, parmigiano reggiano, persil.
- **Tagliatelles végétariennes** ..... 15,90 €
  Sauce tomate (tomate, poivron), maison, beurre monté, persil.
- **Pizza au choix** ..... 15,90 €
  Voir la carte des pizzas.

Allergènes
La liste des allergènes présents dans nos plats est disponible et librement consultable à l'accueil de l'établissement.

Origine des viandes
Les informations relatives à l'origine et à la traçabilité de nos viandes sont affichées et librement consultables à l'accueil.

Fait maison
La mention « Fait maison » sera précisée sur les plats concernés.

Prix nets en euros – Taxes et service compris

Photo non contractuelle.

BRASSERIE
LA TABLE D'OLIVIER

Les Plats du Menu des Argousiers

DISPONIBLES UNIQUEMENT
LE VENDREDI, LE SAMEDI ET LE DIMANCHE.

La ch'ti Maroilles ..... 20,00 €

Maroilles, crème, pommes de terre sautées, lardons, oignons.
Servi avec une assiette de charcuterie (rosette, chorizo, jambon Serrano), cornichons et crudités.



Les trois petits cochons ..... 20,00 €

Un morceau de rib's, araignée de porc et saucisse dunkerquoise.
Servi avec frites et salade.



Pièce de poisson du jour ..... 20,00 €

Dos de poisson blanc du jour, sauce beurre blanc à l'aneth et méli-mélo de légumes du moment.



Tagliatelles de la mer ..... 20,00 €

Poisson blanc, saumon frais et fumé, aneth, sauce (tomate, poivron), copeaux de parmesan.



Côte de boeuf (500 g) ..... 25,00 €

À la graisse de canard.
Cuisson au choix : bleu, saignant ou à point.
Bien cuit non proposé.
Servie avec frites et salade.



BRASSERIE
LA TABLE D'OLIVIER

CARTE AUTOMNE-HIVER

Les Desserts

Desserts
Menu du Terroir

6,00 €

- Panna cotta caramel beurre salé ou fruits rouges
- Crème brûlée maison
- Dessert du moment de la Pâtisserie des Hemmes
- Mousse au chocolat maison
- Glaces – 2 boules
  Voir la carte des glaces

Desserts
Menu des Argousiers

UNIQUEMENT LE VENDREDI, LE SAMEDI ET LE DIMANCHE

8,00 €

- Café ou Thé gourmand
- Profiteroles classiques, pistache ou spéculoos
- Tarte tatin maison et sa boule de glace
- Ch'tiramisu au spéculoos
- Assiette de fromages locaux
- Glaces : *voir la carte des glaces*





Allergènes
La liste des allergènes présents dans nos plats est disponible et librement consultable à l'accueil de l'établissement.

Origine des viandes
Les informations relatives à l'origine et à la traçabilité de nos viandes sont affichées et librement consultables à l'accueil.

Fait maison
La mention « Fait maison » sera précisée sur les plats concernés.

Prix nets en euros – Taxes et service compris

Photos non contractuelles - Suggestions de présentation.

BRASSERIE
LA TABLE D'OLIVIER

CARTE AUTOMNE-HIVER

PIZZAS MAISON — 15,90 €

PIZZA REINE
Sauce tomate, jambon blanc, champignons, mozzarella, olives noires

PIZZA CHORIZO
Sauce tomate, chorizo, oignons, lardons, mozzarella, olives noires

PIZZA SALAMI
Sauce tomate, salami, oignons, lardons, mozzarella, olives noires

PIZZA MONTAGNOLA
Sauce tomate, tomates cerises, jambon italien, parmesan, mozzarella, olives noires

PIZZA VÉGÉTARIENNE
Sauce tomate, tomates cerises, courgettes, poivrons, oignons, – ail, parmesan, mozzarella, olives noires

PIZZA CH'TI
Crème fraîche, lardons, maroilles, mozzarella, olives noires, roquette

PIZZA SAUMON
Crème fraîche, saumon frais, saumon fumé, aneth, mozzarella, olives noires, roquette

PIZZA CHÈVRE
Crème fraîche, chèvre, mozzarella, miel, olives noires

PIZZA OLIVIER
Crème fraîche, raclette, lardons, oignons, ail, pommes de terre, mozzarella, olives noires

PIZZA CALAISIENNE 4 FROMAGES
Crème fraîche, pavé de Calais, chèvre, parmesan, mozzarella, olives noires



Supplément ingrédient	1,50 €
Supplément salade	1,50 €

Prix nets en euros, service compris.
Les plats "fait maison" sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Photos non contractuelles – Suggestions de présentation.

BRASSERIE
LA TABLE D'OLIVIER

CARTE AUTOMNE-HIVER

COUPES GLACÉES 8,00 €

DAME BLANCHE
3 boules vanille, coulis chocolat, amandes effilées, chantilly

CAFÉ LIÉGEOIS / CHOCOLAT LIÉGEOIS
2 boules café ou chocolat, 1 boule vanille,
coulis café ou chocolat, amandes effilées, chantilly

COUPE FRUITS ROUGES
1 boule framboise, 1 boule fraise, 1 boule cassis,
coulis fruits rouges, amandes effilées, chantilly

COUPE PISTACHE
1 boule pistache, 1 boule vanille, coulis pistache,
pistache concassée, amandes effilées, chantilly

COUPE CARAMEL
2 boules caramel, 1 boule vanille,
coulis caramel, amandes effilées, chantilly

COUPE ARGOUSIERS
1 boule vanille, 1 boule poire + alcool poire cognac,
coulis argousiers, amandes effilées, chantilly

COUPE AVEC ALCOOL
2 boules sorbet au choix + alcool

COUPE BRÉSILIENNE
2 boules café, 1 boule vanille, coulis chocolat,
éclats de noisettes, chantilly



PROFITEROLES
Classiques, pistache ou spéculoos
8,00 €

GLACES AU CHOIX

1 boule **2,70 €** 2 boules **5,30 €** 3 boules **6,90 €**



PARFUMS

Vanille, Café, Chocolat, Caramel beurre salé, Fraise, Pistache,
Rhum Raisin, Noix de Coco
Sorbet : Framboise, Fraise, Pêche, Cassis, Fruit de la passion

SUPPLÉMENT (TOPPING OU CHANTILLY) 1,00 €

Prix nets en euros, service compris
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération
La vente d'alcool est interdite aux mineurs

Photos non contractuelles – Suggestions de présentation.

BRASSERIE
LA TABLE D'OLIVIER

CARTE AUTOMNE-HIVER

VOS ÉVÉNEMENTS À LA TABLE D'OLIVIER

Des moments à partager, chez nous ou chez vous

PRIVATISATION DE LA SALLE

Nous pouvons privatiser notre salle avec une prestation traiteur pour vos événements : mariages, anniversaires, départs en retraite, repas de famille ou événements professionnels.

TRAITEUR À L'EXTÉRIEUR

Nous proposons également des prestations traiteur pour vos événements organisés à l'extérieur de notre établissement.



Parlons ensemble de votre événement !

Renseignements et devis sur demande auprès de notre équipe.