



# L'OLIVO

PIZZA & PASTA

# Nos boissons

## BOISSONS SANS ALCOOL

Sirop à l'eau - 25 cl	3,00 €
Diabolo - 25 cl	3,60 €
Perrier - 33 cl	4,10 €
Perrier rondelle citron ou sirop - 33 cl	4,50 €
Jus de fruits - 25 cl	4,00 €
orange, ananas, abricot, pomme, tomate	
Schweppes tonic ou agrumes - 25 cl	4,00 €
Coca Cola - 33 cl	4,00 €
Coca Cola sans sucres - 33 cl	4,00 €
Orangina - 25 cl	3,50 €
Vittel - 50 cl	4,00 €
Vittel - 100 cl	5,50 €
San Pellegrino - 50 cl	4,00 €
San Pellegrino - 100 cl	5,50 €

BOISSONS ARTISANALES SICILIA - 27,5 cl      5,00 €

Orange  
Orange sanguine  
Limonade  
Mandarine verte  
Thé Peche et Melon Bio

## COCKTAILS SANS ALCOOL      6,50 €

Virgin mojito	
Menthe, sucre roux, citron vert, boisson gazeuse citron	
Exotique	
Jus d'orange, jus d'ananas, jus exotique, sirop grenade	

## APÉRITIFS

Whisky Monkey Shoulder scotch - 2 cl	5,00 €
Whisky Monkey Shoulder scotch - 4 cl	9,50 €
Whisky Jura 12 ans - 4 cl	9,50 €
Whisky Nikka coffey Grain - 4 cl	11,00 €
Martini blanc ou rouge - 6 cl	6,00 €
Porto blanc ou rouge - 6 cl	6,00 €
Ricard ou Pastis - 2 cl	4,00 €
Kir Crémant de Loire - 12 cl	6,00 €
Kir vin blanc de Saumur - 12 cl	4,50 €
Marsala aux amandes - 6 cl	5,00 €
Prosecco - 12 cl	5,00 €
Cidre brut - 25 cl	5,00 €
Suze - 6 cl	5,00 €

## BIÈRES

	<u>25 cl</u>	<u>50 cl</u>
Pression Affligem 6,5°	4,60 €	8,50 €
Pression Moretti 5°	4,10 €	7,50 €
Picon bière	5,00 €	9,00 €
Monaco	4,50 €	8,50 €
Panaché	4,50 €	8,50 €

## Bières bouteilles 33 cl

Birra dello Stretto (Sicile)	5,00 €
La Rosso (Sicile)	5,80 €

## COCKTAILS AVEC ALCOOL      9,00 €

Spritz	
Apérol, Prosecco, rondelle d'orange	
Amalfi Spritz	
Limoncello, Prosecco, rondelle de citron	
Gin tonic	
Gin, Schweppes tonic, rondelle de citron	

American	Americano
Campari, Martini rouge, rondelle d'orange et de citron	
Negroni	Negroni
Martini rouge, campari et gin	
Mojito	Mojito
Rhum blanc, menthe, sucre roux, citron vert, boisson gazeuse citron	

# Entrées et salades

	<u>Petite</u>	<u>Grande</u>
<b>Planche de charcuteries italiennes</b>	8,50 €	14,50 €
<b>Salade L'Olivo</b> Salade, légumes grillés, mozzarella di bufala, jambon San Daniele, tomates confites, champignons crus et pignons de pin	8,50 €	15,50 €
<b>Salade de chèvre chaud</b> Salade, chèvre sur toasts, lardons, tomates cerises, maïs, noix, champignons crus	8,50 €	14,50 €
<b>Salade végétarienne</b> Salade, poivrons grillés, tomates cerises, artichauts, légumes grillés, champignons crus, maïs et pickles de légumes	8,00 €	14,50 €
<b>L'assiette de saumon fumé</b>	9,90 €	18,00 €

# Viandes et poissons

<b>Entrecôte de bœuf – 300 g</b> Beurre d'échalottes et romarin, frites maison, tomates cerises rôties	23,50 €
<b>Tartare de bœuf charolais – 180 g</b> Frites maison et salade	19,00 €
<b>Tartare de bœuf italien – 180 g</b> Pesto rosso, olives, pignons de pin, parmesan, frites maison et salade	20,00 €
<b>Pavé de saumon en croute d'herbes fraîches</b> Tian de légumes et tagliatelles fraîches, sauce crémeuse au gingembre	21,00 €

# Pizzas à la tomate

Produits frais, de qualité, ajoutés après cuisson pour une meilleure saveur  
Cuisine et pâte à pizza "fait maison"

<b>Margherita</b> Tomate, mozzarella, basilic, origan, pesto	10,50 €
<b>Napolitaine</b> Tomate, mozzarella, anchois, câpres, olives, pesto	14,00 €
<b>Reine</b> Tomate, mozzarella, champignons, jambon cuit aux herbes	14,50 €
<b>Orientale</b> Tomate, mozzarella, merguez, chorizo, poivrons, oignons confits	16,50 €
<b>La Primavera</b> Tomate, mozzarella, roquette, légumes frais grillés, champignons, tomates cerises, artichauts, pickles de légumes, pesto	16,00 €
<b>La Bufalina</b> Tomate, mozzarella di bufala, roquette, tomates confites, copeaux de parmesan, pesto	17,50 €
<b>Calzone (chausson)</b> Tomate, mozzarella, jambon cuit aux herbes, œuf, champignons	16,00 €
<b>La San Daniele</b> Tomate, mozzarella, roquette, jambon sec italien San Daniele, tomates confites, copeaux de parmesan, pesto	17,50 €
<b>4 fromages</b> Tomate, mozzarella, gorgonzola, taleggio, chèvre	17,00 €
<b>Bolognaise</b> Tomate, mozzarella, viande hachée, oignons confits, pesto	16,50 €
<b>Chef</b> Tomate, mozzarella, chorizo, oignons confits, gorgonzola, noix	16,50 €
<b>2 Saumons</b> Tomate, mozzarella, saumon frais et saumon fumé artisanal	19,00 €

Ingrédient supplémentaire : 2,50 €

Mozzarella di bufala : 4,50 €

Mozzarella burrata di bufala : 5,50 €

# Pizzas saveurs d'ailleurs

Produits frais, de qualité, ajoutés après cuisson pour une meilleure saveur  
Cuisine et pâte à pizza "faits maison"

<b>Truffe</b>	<b>18,00 €</b>
Crème de truffe, mozzarella di bufala, roquette, tomates confites, parmesan, pesto	
<b>Indienne</b>	<b>17,50 €</b>
Crème de curry, mozzarella, poulet mariné, champignons, tomates cerises, pesto	
<b>Dolce Friuli</b>	<b>17,50 €</b>
Crème fraîche, mozzarella, chèvre, jambon sec italien San Daniele, figues, noix	
<b>N'Duja</b>	<b>19,00 €</b>
Base N'Duja à la tomate (piquant), mozzarella, roquette, tomates confites, pesto, chorizo extra piquant, mozzarella burrata, parmesan	
<b>Tartufata</b>	<b>17,50 €</b>
Crème tartufata, mozzarella, provolone, bresalò, tomates confites, roquette, pesto, parmesan	

# Pizzas à la crème fraîche

<b>Chèvre</b>	<b>16,50 €</b>
Crème fraîche, mozzarella, chèvre, miel, noix, roquette, tomates cerises	
<b>Nordique</b>	<b>17,50 €</b>
Crème fraîche, mozzarella, saumon fumé artisanal, roquette, tomates cerises, pesto	
<b>Savoyarde</b>	<b>17,00 €</b>
Crème fraîche, mozzarella, pommes de terre, lardons, oignons confits, reblochon	
<b>Camembert di bufala</b>	<b>18,50 €</b>
Crème fraîche, camembert di bufala (pasteurisé), noisettes concassées à la truffe, coppa di parme, tomates confites, roquette, pesto	

Ingrédient supplémentaire : 2,50 €

Mozzarella di bufala : 4,50 €

Mozzarella burrata di bufala : 5,50 €

# Pâtes fraiches

Produits frais, de qualité, ajoutés après cuisson pour une meilleure saveur.

<b>Italienne</b>	16,00 €
Sauce tomate, olives noires, pignons de pin, tomates cerises, dés de mozzarella di bufala	
<b>Arrabbiata</b>	13,00 €
Sauce tomate, oignons, piment oiseau, ail, persil, parmesan AOP	
<b>Carbonara</b>	15,00 €
Crème fraîche, oignons, lardons, jaune d'œuf, parmesan AOP	
<b>Bolognaise</b>	15,00 €
Sauce tomate, boeuf haché, parmesan AOP	
<b>Gorgonzola</b>	15,00 €
Crème fraîche, gorgonzola, parmesan AOP	
<b>Champignons</b>	15,00 €
Crème de cèpes, champignons frais, crème, parmesan AOP	
<b>Truffe</b>	16,50 €
Crème de truffe, crème fraîche, jambon aux herbes, parmesan AOP	
<b>Saumon</b>	20,00 €
Crème fraîche à la sauge, saumon frais, saumon fumé	
<b>Lasagnes bolognaise maison, salade verte</b>	16,00 €
<b>Wok de pâtes maison</b>	
Crevettes, légumes wok et curry vert (piquant)	20,00 €

Parmesan AOP supplémentaire : 2,50 €

Mozzarella di bufala : 4,50 €

Mozzarella burrata di bufala : 5,50 €

# Menu du jour



Du mardi au vendredi midi uniquement

Plat du jour	12,50 €
Entrée + plat ou plat + dessert	15,50 €
Entrée + plat + dessert	18,50 €

## VINS MENU DU JOUR

	<u>12 cl</u>	<u>25 cl</u>	<u>50 cl</u>
Saumur blanc / rouge / domaine la Bonnelière	4,00 €	7,00 €	14,00 €
Bardolino Satori classico, Negra di Valpolicella	4,00 €	7,00 €	14,00 €

# Menu enfant

moins de 10 ans

Au choix :

Un plat + un dessert + un sirop    13,00 €

## PLATS

Pizza à la tomate et chèvre

Steak haché et frites maison

Pâtes fraîches au beurre et jambon aux herbes

## DESSERTS

Mousse au chocolat

Coupe 2 boules de glace ou sorbet (parfums au choix)

## SIROPS

Fraise, grenadine, menthe, citron

# Les desserts

Tiramisu citron vert et framboises	8,50 €
Tiramisu noccilata	8,50 €
Panna cotta vanille et coulis de framboises	7,00 €
Crème brûlée vanille de Madagascar	8,50 €
Mousse au chocolat noir	7,00 €
Pizza noccilata	8,50 €
Tartelette façon Snickers	8,50 €
Baba sorento (Limoncello) et sa crème chantilly maison	9,00 €
Bulles gourmandes	10,00 €
Café gourmand	9,50 €
Thé gourmand	9,50 €
Affogato al caffè	5,50 €
Café chaud sur sa boule vanille	

# Les glaces

1 boule : 3,10 €    2 boules : 5,20 €    3 boules : 7,30 €  
Supplément chantilly maison : 1,50 €

## GLACES

Chocolat noir - Vanille - Café  
Cointreau - Pistache - Amarena  
Crème fraîche AOP d'Isigny  
Barbe à papa - Noix de coco  
Menthe chocolat - Caramel beurre salé

## SORBETS

Fraise - Ananas  
Abricot - Framboise  
Limoncello - Passion  
Citron vert

## COUPES GLACÉES

9,50 €

Coupe saumuroise  
Glace vanille, glace Cointreau, sauce orange et chantilly maison  
  
Coupe guérandaise  
Glace vanille, glace chocolat, glace caramel, sauce chocolat, chantilly maison  
  
Coupe L'Olivo  
Sorbet limoncello, glace amarena, baba limoncello, sauce amarena, chantilly maison  
  
Coupe Italie chic  
Sorbet framboise, glace crème fraîche d'Isigny, framboises, chantilly maison

## COUPES ALCOOLISÉES

11,00 €

Colonel  
Limoncello  
Piper menthe  
Cointreau

# Carte des vins

## LES BULLES

	<u>12 cl</u>	<u>75 cl</u>
Saumur AOP Trésor Millesimé, Bouvet Ladubay		30,00€
Crémant de Loire Cuvée Platine, Maison Louis de Grenelle	4,50 €	23,00 €
Crémant de Loire Cuvée Blanc de Noir, Maison Louis de Grenelle		26,00 €
Prosecco BRUT DOC	4,00 €	20,00 €

## LES VINS BLANCS

	<u>12 cl</u>	<u>75 cl</u>
Timo Vermentino IGP Salento (Région des Pouilles)	4,00 €	22,00 €
Pinot Griogio IGT Rondentino (Région des Abruzzes)	4,50 €	23,00 €
Saumur Blanc, domaine la Bonnelière	4,00 €	20,00 €
Saumur Blanc , Domaine Vadé, Fer Aigu 2024	4,00 €	22,00 €
Côteaux du Layon, domaine Rousseau		28,00 €

## LES VINS ROSÉS

	<u>12 cl</u>	<u>75 cl</u>
Saumur rosé, domaine la Bonnelière	3,50 €	19,00 €
Rosato 921 Collevento, Italia Pasian di Prato	4,00 €	20,00 €
Bardolino Chiaretto Villa Mura, Italia Negrar		19,00€
Abstractum Rosato , sangiovese	4,00€	23,00€

## LES VINS ROUGES

ITALIE	<u>12 cl</u>	<u>37,5 cl</u>	<u>75 cl</u>
Terre Cave Negro Amaro Primitivo,IGP Italia San Pietro Vernotico			25,00 €
Vigna Delle Monache DOP Riserva 2022 , Italia San Pietro Vernotico	4,50 €		25,00 €
Chianti DOCG Colli dei Cipressi (sangiovese) 2024	3,50 €		19 ,00 €
Montepulciano D'Abruzzo DOC Rondineto 2022			25,00 €
Chianti Riserva DOCG La Guardiola 2018	6,00 €		29,00 €
Primitivo di Manduria DOP Talo 2023	6,00 €		30,00 €
Orlando Rosso IGP Toscana ( Sangiovese) 2018			35,00 €

## VINS DE LOIRE ET AUTRES RÉGIONS

Saumur Champigny tradition, domaine la Bonnelière	3,80 €	20,00 €
Saumur Champigny Sénonien, Alban Foucher	4,00 €	22,00 €
Saumur Champigny Menais 2024, Fabien Duveau		24,00 €
Saint Nicolas de Bourgueil, Domaine Olivier	14,50 €	24,00 €
Domaine Terres Georges, Et Cetera Minervois, 2023		27,00 €
Saumur Champigny, Les Hauts Buts, domaine Vadé 2022		33,00 €

# Suggestions



Produits frais, de qualité, ajoutés après cuisson pour une meilleure saveur.

<b>Pizza Maliterno</b>	18,50 €
Base crème, mozzarella, jambon cru au poivre sarde, moliterno à la truffe et noisette concassées	
<b>Gnocchi Chicche alla sarda</b>	16,50 €
sauce tomate, jambon cru aux poivres et canestrato pepato	
<b>Pizza St Jacques</b>	19,00 €
Base crème, fondue de poireaux, mozzarella, St Jacques et persillade	
<b>Pizza Périgord</b>	18,50 €
Base crème, mozzarella, gésiers confits, tomates confites, roquette, pommes de terre et magret fumé	
<b>Pizza Raclette</b>	18,00€
Base crème, mozzarella , fontina, pancetta poivrée, pommes de terre, oignon boretiane	
<b>Camembert Di Buffala Rôti, charcuterie italiennes et salade verte</b>	20,50€



# Nos boissons chaudes

Expresso	2,50 €	Thé (Dammann)	2,60 €
Café crème	2,70 €	Infusion (Dammann)	2,60 €
Double Expresso	4,70 €	Chocolat chaud	3,60 €
Café allongé	4,00 €	Chocolat ou café viennois	5,15 €
Décaféiné	2,40 €		

# Nos digestifs

Rhum plantation Barbados	6,00 €
Cognac VSOP	6,00 €
Liqueur de Cognac aux amandes	5,00 €
Armagnac VSPO	6,00 €
Get 27	5,00 €
Get 31	5,00 €
Menthe pastille	5,00 €
Baileys	6,00 €
Eau de vie poire	6,00 €
Limoncello	5,00 €
Amaretto	5,00 €
Royal Combier	6,00 €
Cointreau	6,00 €
Grand Marnier	6,00 €



En vous souhaitant  
une belle dégustation...

## PIZZAS À EMPORTER

Ouvert du mardi au samedi  
Midi 12h00 - 14h00  
Soir 19h00 - 21h30

FERMÉ LE DIMANCHE ET LE LUNDI