



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 €
<i>orange, ananas, abricot, pomme, tomate</i>	
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 grenadine	

COCKTAILS AVEC ALCOOL 9,00 €

Spritz	
<i>Apérol, Prosecco, rondelle d'orange</i>	
Amalfi Spritz	
<i>Limoncello, Prosecco, rondelle de citron</i>	
Gin tonic	
<i>Gin, Schweppes tonic, rondelle de citron</i>	

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 €

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

Entrées et salades

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

Viandes et poissons

Entrecôte de bœuf – 300 g Beurre d'échalottes et romarin, frites maison, tomates cerises rôties	23,50 €
Tartare de bœuf charolais – 180 g Frites maison et salade	19,00 €
Tartare de bœuf italien – 180 g Pesto rosso, olives, pignons de pin, parmesan, frites maison et salade	20,00 €
Pavé de saumon en croute d'herbes fraîches 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"

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

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

Pizzas à la crème fraîche

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

Ingrédient supplémentaire : 2,50 €
Mozzarella di bufala : 4,50 €
Mozzarella burrata di bufala : 5,50 €

Pâtes fraîches

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

Italienne Sauce tomate, olives noires, pignons de pin, tomates cerises, dés de mozzarella di bufala	16,00 €
Arrabbiata Sauce tomate, oignons, piment oiseau, ail, persil, parmesan AOP	13,00 €
Carbonara Crème fraîche, oignons, lardons, jaune d'œuf, parmesan AOP	15,00 €
Bolognaise Sauce tomate, bœuf haché, parmesan AOP	15,00 €
Gorgonzola Crème fraîche, gorgonzola, parmesan AOP	15,00 €
Champignons Crème de cèpes, champignons frais, crème, parmesan AOP	15,00 €
Truffe Crème de truffe, crème fraîche, jambon aux herbes, parmesan AOP	16,50 €
Saumon Crème fraîche à la sauge, saumon frais, saumon fumé	20,00 €
Lasagnes bolognaise maison, salade verte	16,00 €
Wok de pâtes maison 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 nocciolata	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 nocciolata	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.

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

Nos boissons chaudes

Expresso	2,50 €	Thé (Dammann)	2,60 €
Café crème	2,70 €	Infusion (Dammann)	2,60 €
Double Espresso	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