

LE CLOS  
DES OLIVIERS



Notre  
Carte

[www.clos-des-oliviers.com](http://www.clos-des-oliviers.com)

OLIVIERS

# MENU CARTE

Entrée, plat et dessert : 41€  
Entrée, plat : 33€  
Plat, dessert : 33€

## ENTRÉES



- CARPACCIO DE SAINT JACQUES  
pickles de légumes, vinaigrette agrumes et sa gelée. 17,00€ +4,00€  
ou
- TACOS À L'EFFILOCHÉ DE POULET  
aux épices mexicaines, caviar d'aubergine, pico de gallo et salade croquante. 13,00€  
ou
- TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU À L'ITALIENNE  
chantilly pecorino et focaccia maison. 15,00€ +2,00€  
ou
- PANNA COTTA DE TOMATE GREEN ZEBRA   
coulis de tomates et chantilly feta. 13,00€  
ou
- CANNELLONI AUX DEUX POISSONS  
gravelax de saumon au curry et rilette de cabillaud. 14,00€



## PLATS CHAUDS

- PLUMA DE PORC IBÉRIQUE SAUCE BARBECUE  
pommes grenailles au thym et paprika. 23,00€  
ou
- ONGLET DE BŒUF BLACK ANGUS  
oignons confits au vin rouge et frites maison. 24,00€  
ou
- QUASI DE VEAU CUIT BASSE TEMPÉRATURE pommes grenailles et jus de viande. 23,00€  
ou
- FILET DE BAR FAÇON MEUNIÈRE ratatouille de légumes de saison. 23,00€  
ou
- STEAK DE THON ALBACORE  
risotto crémeux olives et tomates confites, sauce piquillos. 25,00€ +2,00€  
ou
- FILET DE TURBOT purée de fèves et légumes rôtis au beurre. 26,00€ +3,00€  
ou
- ORECCHIETTES AUX LÉGUMES DU SOLEIL 23,00€ 



## DESSERTS 10,00€



MAISON BONNAIRE



## A PARTAGER :

- COTE DE BOEUF AUBRAC (environ 1kg) pour 2 personnes. **90,00€**

**Accompagnements au choix :** frites maison ou mousseline de pommes de terre aux herbes façon grand-mère



## LES PIZZAS

- LA PROSEGHHERITA : base sauce tomate maison, basilic frais, mozzarella di bufala. **13,00€** 
- LA BIQUETTE ET MAYA : base crème fraîche, fior di latte, cabécou du Périgord, caramel de miel aux noix. **15,00€** 
- LA BAIA : base sauce tomate maison, fior di latte, prosciutto blanco, champignons et roquette. **15,00€**
- LA DI MARE : base crème citronnée, fior di latte, saumon fumé et pesto. **19,00€**
- LA PUISSANCE 4 : base sauce tomate maison, fior di latte, Gorgonzola, Taleggio, camembert di bufala BIO. **19,00€** 
- LA TARTUFA : crème de truffe, fior di latte, parmigiano reggiano, jambon blanc truffé, copeaux de truffe et roquette. **21,00€**

Supplément couverture de truffe d'été : **8,00€**



## MENU ENFANT **17,00€**

- Onglet de bœuf black angus, purée maison ou frites  
ou Filet de dorade  
+ moelleux au chocolat + sirop à l'eau

LE CLOS  
DES OLIVIERS



N'hésitez pas à nous consulter  
pour vos événements privés  
(baptême, mariage, séminaire, anniversaire)



# MENU DU PIC SAINT-LOUP

(Tarifs et détails sur ardoise)

- **OEUF DU PIC SAINT-LOUP**  
sauce meurette, Coppa de porc de Mangalitza grillée. **11,00€**
- **VIANDES GRILLÉES, OU MIJOTÉES** (selon abattage)  
**Porc Mangalitza**  
**ou**  
**Veau race Aubrac du Gaec de Cambous**  
**ou**  
**Agneau du Gaec de Cambous**  
Sauce grand veneur au vin rouge du Pic Saint Loup.
- **LÉGUMES DE SAISON DU LUTIN JARDIN AUX MATELLES** 
- **AOC PÉLARDON DU PIC SAINT-LOUP**  
chutney de légumes de saison, sauce au miel du Pic Saint-Loup. **6,00€** 

