

LE BAR À BURGER CHAROLAIS

◆ Burger Savoyard :

Steak haché, oignons caramélisés, jambon grillé, fromage savoyard, rondelle tomate grillée, cornichon doux, salade, sauce burger / 14,90€

◆ Burger Rosti :

Steak haché, double galette pomme de terre, rondelle tomate grillée, cheddar, cornichon doux, œuf au plat sauce burger / 12,00€

◆ Burger Olivium :

Double steak haché, cornichon, double cheddar, rondelle tomate grillée, oignon rouge caramélisé, poivron grillé, sauce burger / 18,50€

◆ Burger magret de canard ou poulet:

Magret de canard, Cheddar, tomate rondelle grillée, oignons caramélisés, sauce burger / 14,90€

LE BAR A PIZZAS

◆ Margherita :

Mozzarella, tomate fraîche, olives, sauce tomate / 11,50€

◆ Charolaise :

Mozzarella, viande hachée, œuf, poivron, olives, sauce tomate / 12,80€

◆ 4 Fromages :

Mozzarella Di Bufala, gorgonzola, Cantal, fromage de Chèvre, sauce tomate, roquette, poudre de pistache / 13,30€

◆ Thonno alla Romana :

Mozzarella, sauce tomate, olives, thon, artichaut à la romaine, roquette / 12,80€

◆ 4 Saisons :

Mozzarella, champignons frais, artichauts, courgettes, tomate, poivron, sauce tomate, romarin / 13,00€

◆ Basquaise :

Crème de Gorgonzola, mozzarella, poulet mariné en persillade, champignons, tomate cerise, piment de Cayenne, roquette / 13,50€

◆ Calzone de la Mama :

Mozzarella, champignons frais, olives noires, jambon, artichaut, œuf, sauce tomate, romarin / 13,80€

◆ Saumon :

Mozzarella, saumon fumée, crème fraîche, citron / 13,80€

◆ Chèvre miel:

Mozzarella, crème fraîche, fromage de chèvre, sauce tomate, miel, noix / 13,80€

◆ Chèvre et champignons :

Mozzarella, crème fraîche, fromage de chèvre, sauce tomate, champignons / 14,90€

◆ Supplément 2€

LE BAR A PÂTES ET RISOTTOS

◆ Farfalle de poulet à la crème de truffe :

Émincé de poulet, champignons frais, pétales de parmesan, asperges / 15,80€

◆ Gratin de pâte à la tomate :

Coquillettes, crème fraîche, rondelle de tomate, Mozzarella râpée, sauce tomate, crème de truffe / 14,80€

◆ Pennes au Pesto :

Pesto, Amandes grillées, crème fraîche / 13,90€

◆ Tagliatelle au Saumon :

Crème, saumon, crevettes, sauce tomate / 15,30€

◆ Tagliatelle carbonara :

Crème, lardons, jambon, basilic, ail non épluché, persil, basilic, / 14,90€

◆ Pâtes aux chorizo:

Pennes, Crème fraîche, oignons rouges sauce tomate, tomate cerises, feuille de laurier / 14,00€

◆ Gratin Savoyard :

Coquillettes, crème fraîche, rondelles de tomates, lardons, fromage à raclette, crème de truffe / 12,00€

◆ Risotto safran aux gambas

/ 18,90€

◆ Risotto poulet à la truffe

/ 16,90€

LES PLATS

LE BAR A SALADES GOURMANDES

- ◆ Tartare; Thon, avocat ou Saumon, avocat: / 16,90€
 ,Crème balsamique, gingembre haché, ciboulette, citron, avocat
- ◆ Salade Olivium : / 14,80€
 Salade mesclum, jambon de parme 16 mois, Mozzarella Di Buffala, légumes grillés marinés, artichauts grillées, pesto maison, copeaux de parmesan
- ◆ Carpaccio de tomate Mozzarella : / 14,50€
 Salade roquette, toast de chèvre grillé, sauce pesto maison, citron
- ◆ Tartare de Bœuf au couteau: Préparation maison avec frites ou salade / 14,00€
- ◆ Planche de jambon de Parme: / 12,90€
 Tomates cerises, roquette, fromage, cornichon, pain grillé
- ◆ Poke bowl au poulet / 13,90€
 Poulet caramélisé, carottes râpées marinées, concombre, avocat, riz, huile d'olive, citron
- ◆ Poke bowl au saumon: / 14,90€
 Saumon frais, sauce soja, avocat, concombre, chou rouge, carottes râpées marinées, flageolets, riz, sésame, huile d'olive

LE BAR A POISSON

- ◆ Filet de Bar au four / 18,00€
- ◆ Pavé de Saumon au four à la crème d'aneth / 18,80€
- ◆ Pavé de thon sauce vierge . / 18,80€
 Accompagnement: Gratin de pomme de terre à l'huile de truffe ou riz Basmati ou Pâtes ou haricots verts

LE BAR A VIANDES selon arrivage (Wagyu, Argentine ou Angus, selon arrivage)

- ◆ Entrecôte d'Argentine 350g / 26,80€
- ◆ Pavé de Bœuf 250g / 19,90€
- ◆ Bavette d'ailoyau aux échalotes confites 250g / 19,90€
- ◆ Pavé de poulet à la crème de truffe et sauce forestières / 14,80€
- ◆ Brochette de viande hachée 250g / 20,50€

Sauce: poivre ou Béarnaise ou Roquefort / Accompagnement: Frites ou gratin de pomme de terre à l'huile de truffe ou Pâtes ou haricots verts

LA CHAMBRE DE MATURATION selon arrivage (Wagyu, Argentine ou Angus, selon arrivage)

La maturation est un phénomène physique où les enzymes naturelles dégradent les fibres musculaires. Ce processus attendrit la viande et permet également au gras de fondre dans les fibres du muscle.

Cette phase dure une vingtaine de jours.

Une bonne maturation se fait uniquement avec une sélection de viandes issues des meilleurs terroirs d'Europe et du monde, avec un critère prédominant :

le persillage. Ces viandes sont ensuite placées durant 21 à 30 jours dans une chambre froide réservée à cet effet avec un contrôle de la température et de l'hygrométrie très précis.

Au final, on obtient un produit tendre, persillé, avec un irrésistible et subtil goût de noisette. Plusieurs races de viandes ont été sélectionnés pour vous offrir encore plus de plaisir !

- ◆ Entrecôte 500g/800g / 34,00€ / 62,00€
- ◆ Côte de Bœuf 800g / 65,00€
- ◆ Côte de Bœuf (à partager) Wagyu 1kg et plus / 79,80€
- ◆ Tomahawk (à partager) 1kg et plus / 79,80€

Sauce: poivre ou Béarnaise ou Roquefort / Accompagnement: Frites ou gratin de pomme de terre à l'huile de truffe ou Pâtes ou Légumes

LES PLATS SUITE

LES GOURMANDISES BY OLIVIUM

◆ Moelleux chocolat et sa boule de glace vanille	/ 7,20€
◆ Pain perdu et sa boule de glace au choix	/ 7,50€
◆ Tarte fine aux pommes et sa boule de glace vanille	/ 7,20€
◆ Crème brûlée	/ 7,50€
◆ Tiramisu café	/ 6,80€
◆ Café Gourmand	/ 7,80€
◆ Crêpe sucre Cassonade	/ 5,20€
◆ Crêpe au Nutella (supplément glace vanille +1,80+)	/ 6,00€

LES COUPES DE GLACES MAISON BY OLIVIUM

Glace: Chocolat noir, Vanille, Café, Caramel beurre salé, noix de coco, pistache, fraise Sorbet: Citron vert, Mangue, Passion

◆ 2 Boules	/ 5,80€
◆ 3 Boules	/ 6,80€
◆ Coupe de sorbet citron vert, mangue, passion	/ 6,80€
◆ Carabinier Citron vert, mangue, vodka	/ 7,50€
◆ Chocolat ou Café Liégeois	/ 6,00€
◆ Amarena Glace vanille, cerises griottes, Chantilly	/ 6,80€

LES MILKSHAKES ET SMOOTHIES

◆ Milkshake Vanille (Glace vanille, lait, chantilly)	/ 5,90€
◆ Milkshake Fraise (Glace à la fraise, lait, Chantilly)	/ 5,90€
◆ Milkshake Vanille Chocolat (Glace vanille, chocolat, lait, chantilly)	/ 5,90€
◆ Smoothie Ananas, mangue, fraise, (jus d'orange pressée)	/ 5,90€
◆ Smoothie Fruits rouges, (jus d'orange pressé)	/ 5,90€

NOS BULLES AOP

	10cl	50cl	75cl
Champagne Paul Romain :	7,80€		42,00€
Champagne Paul Romain Blanc de Blanc			45,00€
Martini Prosecco	6,50€		34,00€

VINS DES BEAUX JOURS

Nos Rosés	15 cl	50cl	75 cl
Cinsault Vigne Antique : IGP Pays d'Oc	4,50€	12,00€	22,50€
AOP Côte de Provence: Galets de Provence	4,90€	13,00€	23,80€
AOP Côte de Provence: M de Minuty			45,00€

Nos Blancs	15 cl	50cl	75 cl
Chardonnay Vigne Antique: IGP Pays d'Oc	4,50€	12,00€	25,00€
AOP Pouilly Fumé : Les Greffeux	7,50€	25,00€	38,00€
Chablis : Valentinois			39,00€
AOP Mâcon : Village JV			39,00€
Sancerre : Les Blancheaux			42,00€

VINS POUR TOUS LES JOURS

Nos Rouges

BOURGOGNE	15 cl	50cl	75 cl
AOP Pinot Noir : Valentinois			39,00€

CÔTES-DU-RHÔNE	15 cl	50cl	75 cl
Côtes-Du-Rhône : Les Celliers du Clocher	5,50€	11,00€	21,00€
AOP Côtes-Du-Rhône : Chapelle St Pierre			23,00€
AOC Châteauneuf-du-Pape : Clos de l'Oratoire des papes			88,00€

BORDEAUX	15cl	50cl	75 cl
Château Malbec	4,90€	15,20€	25,00€
St Emilion : Chapelle de la Trinité			36,00€
AOP Haut Medoc : Château Tour du Mayne			41,00€
AOC Mouton Cadet			42,00€
Graves : Château Ferrande			48,00€
AOC Pomerol : Benjamin de Beauregard BIO			79,00€
AOC Médoc : St Julien Amiral de Beychevelle			92,00€
Medoc : Margaux Dame de Malescot			115,00€

LOIRE, ALSACE, SUD OUEST	15 cl	50cl	75 cl
AOP Saumur Champigny : Cabriole des Clos	4,50€	13,00€	21,00€
Alsace Pinot Noir : Eugene klifel	5,50€		24,00€
AOP Saint Nicolas de Bourgueil : Le fresne			29,00€

BEAUJOLAIS	15 cl	50 cl	75 cl
AOP Brouilly : Frédéric Pastel	5,50€	15,00	€21,00€

VINS D'AILLEURS	15 cl	50cl	75 cl
Bardolino : Donna Lorenza Italie			19,00€
Chianti : Donna Lorenza Italie			22,00€

L'abus d'Alcool est dangereux pour la santé; à boire avec modération

LES VINS

ALCOOLS

BIÈRES BOUTEILLE

- ◆ Heineken
- ◆ Hoegaarden
- ◆ Desperados
- ◆ Pelfort Brune
- ◆ Peroni Nastro

BIÈRES PRESSION

- | | 25CL | 33CL | 50CL |
|-------------------|--------|--------|--------|
| ◆ Heineken | /4,00€ | /5,30€ | /7,20€ |
| ◆ Affligem | /4,20€ | /5,30€ | /8,00€ |
| ◆ Pelfort blonde | /3,70€ | /4,30€ | /6,50€ |
| ◆ Bière de saison | /4,50€ | /5,30€ | /8,00€ |
| ◆ Monaco | /4,00€ | /5,30€ | /7,20€ |
| ◆ Panaché | /3,80€ | /4,30€ | /6,50€ |

SOFTS

33 CL SODA 33 CL (sauf *)

- | | | |
|--------|---|---------|
| /5,50€ | ◆ Coca-Cola (regular, light, zero) | / 3,90€ |
| /6,50€ | ◆ Orangina | / 3,90€ |
| /6,50€ | ◆ Sprite | / 3,90€ |
| /6,50€ | ◆ Oasis | / 3,90€ |
| /6,50€ | ◆ *Red Bull 25cl | / 3,90€ |
| | ◆ *Limonade 25cl | / 2,60€ |
| | ◆ *Ice Tea 25cl | / 3,80€ |
| | ◆ *Schewppes (Tonic, Agrum) 25cl | / 3,80€ |
| | ◆ *Jus Pago 20cl | / 3,50€ |
| | Orange, ACE, Tropical, Pomme, Abricot, Ananas ou Tomate ... | |
| | ◆ *Orange Pressée 25cl / 4,00€ 50cl / 7,30€ | |
| | ◆ Sirops | / 0,30€ |

Grenadine Fraise Menthe Citron

HAPPY HOURS 5,50€ Bière 50cl
17H-20H 4,00€ Bière 33cl

EAU

- | | 1/2 L | 1 L |
|-----------------------|--------|--------|
| ◆ Perrier fine bulles | /4,00€ | /6,00€ |
| ◆ Evian | /4,00€ | /6,00€ |
| ◆ Ferrarelle | /4,00€ | /6,00€ |
| ◆ Perrier | /3,80€ | |

APÉRITIFS & DIGESTIF

- ◆ Prosecco 15cl /6,50€
- ◆ Kir Prosecco 15cl /6,70€
- ◆ Kir Chardonnay 15cl /4,20€
- ◆ Armagnac ou Cognac 4cl /4,90€
- ◆ Baileys 4cl /4,90€
- ◆ G 27 ou G 31 4cl /4,90€
- ◆ Malibu 4cl /4,90€
- ◆ Martini (blanc, rosé, rouge) 5cl /4,80€
- ◆ Vodka 4cl /5,80€
- ◆ Limoncello 4cl /4,90€
- ◆ Calvados 4cl /4,90€
- ◆ Tequila 4cl /4,90€
- ◆ ...

CAFÉ LAVAZZA

- | | | | | |
|--------|-------------------------------------|--------|-----------------------------------|--------|
| /2,60€ | ◆ Café: | /2,60€ | ◆ Irish coffee | /6,00€ |
| /4,90€ | Espresso, ristretto serré, allongé, | | Sucre de canne, Whisky, Chantilly | |
| /4,90€ | décaféine | | ◆ Café mocha | /4,00€ |
| /4,90€ | ◆ Double | /4,40€ | Chocolat, Chantilly | |
| /4,90€ | ◆ Cappuccino | /3,90€ | ◆ Macchiato | /4,50€ |
| /4,80€ | ◆ Café Noisette | /2,80€ | Chocolat chaud, glace vanille, | |
| /5,80€ | ◆ Café Crème | /3,00€ | Chantilly | |
| /4,90€ | ◆ Viennois Chantilly | /3,90€ | ◆ Café Latte | /3,20€ |
| /4,90€ | ◆ Chocolat viennois | /3,80€ | Mousse de lait, sirop vanille ou | |
| /4,90€ | ◆ Chocolat tradition | /3,60€ | caramel ou noisette | |

RHUMS 4 CL

- ◆ Havana Club 7ans
- ◆ Martinique

THÉ & INFUSIONS

- | | | |
|--------|--|--------|
| /5,90€ | ◆ Noir, Ceylan, Darjeeling, Grey, Jasmin, Thé vert | /3,30€ |
| /5,90€ | menthe, Verveine, Verveine menthe, Fruits rouge, Vanille | |

WHISKY 4 CL

- ◆ J&B
- ◆ Johnnie Walker
- ◆ Jack Daniels
- ◆ Chivas

LES FRAPPÉS FROIDS

- | | | |
|--------|--|--------|
| /6,80€ | ◆ Iced Latte (lait froid, café, glaçons) | /4,50€ |
| /6,80€ | ◆ Iced Mocha (lait froid, café glaçons, sirop de chocolat, | |
| /7,60€ | chantilly) | |
| /7,60€ | ◆ Iced Americano (café long, glaçons) | |
| | ◆ Supplément Sirop (Vanille, caramel, chocolat, noisette, | |
| | cookie, amande) | |

L'abus d'Alcool est dangereux pour la santé; à boire avec modération

LES BOISSONS

FORMULE MATIN

/ 5,50€

- ◆ Boisson chaude: Café, Chocolat tradition, thé.
- ◆ 1 Orange pressée
- ◆ 1 Viennoiserie ou tartine

8H30 - 12H

REPAS D'AFFAIRES

/ 20,90€

- ◆ Plat au choix: Pizza: (Margherita, Charolaise, ou Thonno)
ou Pâtes: (Tagliatelle Carbonara ou Penne pesto)
ou Burger: (Rosti, Savoyard)
- ◆ 1 verre vin ou soft ou jus de fruits Pago, ou bière pression 25cl
- ◆ 1 café ou Thè

12H - 16H (sauf week-end)

MENU ENFANT

/ 11,50€

POUR LES ENFANTS DE MOINS DE 10ANS

- ◆ Plat au choix: Pizza Margherita ou Fafalle à la bolognaise ou Steak haché
- ◆ 1 diablo

MENU DÉJEUNER

/ 23,50€

- ◆ Plats au choix Pizza: Margherita, Charolaise, Basquaise, thonno,
ou Pâtes: Farfalle au poulet, Tagliatelle Carbonara
ou Viande: Suprême de poulet, Burger Rosti, Burger Savoyard
ou Salade Grand Portion: Carpaccio de tomate Mozza, planche de jambon
- ◆ Boisson 1 verre de vin, ou soft ou bière pression 25cl ou jus de fruits Pago
- ◆ Dessert du jour
- ◆ 1 Café ou Thè

12H - 16H (sauf week-end)

PAUSE GOURMANDE

/ 9,80€

- ◆ Café ou café crème ou chocolat chaud ou thé
- ◆ fondant chocolat ou crêpe (sucre ou Nutella) ou salade de fruits
- ◆ Jus de fruit Pago

16H - 20H

L'abus d'Alcool est dangereux pour la santé; à boire avec modération

LES FORMULES

COCKTAILS 9,50€

- ◆ **Aperol Spritz**
Aperol, prosecco, eau gazeuse.
- ◆ **Mojito**
Rhum, citron vert, menthe fraîche, sirop de canne, eau gazeuse .
- ◆ **Caipirinha**
Cachaça, citron vert, sucre brun
- ◆ **Tequila Sunrise**
Tequila, Jus d'orange, sirop de grenadine
- ◆ **Moscow Mule**
Vodka, citron vert, Ginger Beer
- ◆ **Long Island**
Vodka, gin, rhum, triple sec, tequila, jus de citron, cola
- ◆ **St Germain Spritz**
Liqueur St Germain, prosecco, eau gazeuse
- ◆ **Porn star Martini**
Vodka, sirop de vanille, purée de fruit de la passion, Pulco, shoot de champagne
- ◆ **Hurricane**
Rhum blanc, Rhum ambré, jus de citron vert, Sirop fruit de la passion, jus de cherry
- ◆ **Miami beach**
Vodka, sirop de pêche, sirop de grenade, jus d'orange
- ◆ **Daiquiri**
Rhum, citron vert, sirop de sucre de canne, parfum au choix
- ◆ **Pina Colada**
Rhum, citron vert, purée de coco, jus d'ananas
- ◆ **Irish Coffee**
Whisky, crème fraiche battue, café, sucre de cannes

HAPPY HOURS 7,20 €
17H-20H

SHOOTERS 6€

- ◆ **Green Mexican**
Pisang ambon, jus de citron vert, tequila
- ◆ **B-52**
Kahlua, Bailey's, Cointreau
- ◆ **Irish Style**
Crème de menthe, Bailey's, Jameson
- ◆ **Grinch**
Crème de menthe, Bailey's, Jameson, sucre, chantilly

L'abus d'Alcool est dangereux pour la santé; à boire avec modération

LES COCKTAILS

COCKTAILS 9,50€

◆ **Assassin's Creed**

Aperol, Amareto, gin

◆ **Frankenstein**

Vodka, Midori, jus d'ananas, sucre de canne,

◆ **Désir d'un soir**

Gin, pisang Ambon, Pulco, sirop d'abricot

◆ **Avatar**

Tequila, liqueur de rose, limonade, blue curacao

◆ **Diable bleu**

Tequila, grand marnier, jus de citron vert, bleu curacao, purée de coco .

◆ **Casa De Papel**

Vinaigre balsamic, chambord, framboise

◆ **Lady Rose**

Martini blanc, citron vert, sirop de rose, champagne

◆ **James Bond**

Cognac, Bourbon, Jägermeister

◆ **Swizzly**

Rhum Ambre, jus d'ananas, jus d'orange, jus citron vert, Angostura, grenadine

◆ **Cameleon**

Tequila, Gin, Vodka, Rhum blanc, triple sec, jus de Bissap

MOCKTAILS (sans alcool) 7,90€

◆ **Capricorne**

Jus tropical, purée de mangue, purée de banane, sirop de fraise,

◆ **Verseau**

Jus de pomme, jus d'orange, jus de cranberry,

◆ **Poisson**

Jus de pamplemousse, jus de pomme, sirop de pêche, sirop de fraise

◆ **Bélier**

Purée de banane, jus d'ananas, Pulco, Sirop de grenadine

◆ **Taureau**

Jus tropical, purée de banane, jus d'orange, sirop de cassis

◆ **Gémeaux**

Jus tropical, jus d'orange, sirop abricot, sirop Pulco

◆ **Cancer**

Jus d'orange, sirop d'abricot, jus de cranberry

◆ **Lion**

jus tropical, purée de pêche, jus de cranberry, Pulco

◆ **Vierge**

Jus de mangue, jus d'orange, jus de pamplemousse, Pulco

◆ **Balance**

Jus d'orange, jus tropico, sirop de grenadine, Pulco

◆ **Scorpion**

jus d'orange, jus de pomme, purée de pêche, sirop de grenadine

◆ **Sagittaire**

jus de pomme, sirop d'abricot, jus de cranberry

HAPPY HOURS 7,20 €
17H-20H

HAPPY HOURS 6,90 €
17H-20H

NOS CHARCUTERIES À PARTAGER (OU PAS !)

- ◆ Assiette de fromages / 8,90€
- ◆ Assiette de charcuteries / 8,90€
- ◆ Assiette mixte (fromage et charcuterie) / 8,90€

L'abus d'Alcool est dangereux pour la santé; à boire avec modération

LES COCKTAILS



**ROSNY
EST OUVERT**

DU MARDI AU SAMEDI DE 8H30 À 21H (DERNIÈRE COMMANDE 20H30)

DIMANCHE ET LUNDI DE 8H30 À 20H (DERNIÈRE COMMANDE 19H30)

**QWARTZ
EST OUVERT**

DU LUNDI AU JEUDI DE 10H À 22H (DERNIÈRE COMMANDE 21H30)

VENDREDI ET SAMEDI DE 10H À 23H (DERNIÈRE COMMANDE 22H)

**ANNIVERSAIRES, SOIRÉES PRIVÉES, POTS DE DÉPART...
RÉSERVATION DE GROUPE
CONTACTER NOTRE RESPONSABLE**

Nous acceptons les paiements en espèces, en ticket restaurant et en carte bancaire (mastercard & visa uniquement).

Nos prix s'entendent TTC & services compris.

Pour le registre des allergènes à déclaration obligatoire et contenus dans nos plats, veuillez vous adresser à nos équipes.