

### Les Cocktails (12,5cl au moins)

Mojito classique (rhum blanc, citron vert, menthe fraîche, soda, sucre de canne) 9 €  
Mojito Champagne (rhum blanc, citron vert, menthe fraîche, champagne, sucre de canne) 10€  
Piña Colada (rhum blanc, rhum brun, jus d'ananas et lait de coco) 9€

### Les Apéritifs

Kir vin blanc ou rouge cassis, mûre, pêche, framboise, mangue, poire et passion 12cl **3.80€**  
Coupe de Champagne ou Kir Royal 12cl **9,80 €**  
Pastis 51, Ricard 2 cl 4€,  
Martini Rosso, Bianco, Dry, Porto rouge ou blanc, Suze 5cl 7 €  
Gin, Vodka, Rhum blanc, Get 27 et Get 31, 5cl **6,50€**  
Américano 8cl **8.00€**  
Spritz **8.00€**

### Les Whiskys (4cl)

Jack Daniel's, Balantines, Clan Campbell, JB rare **8.50€**  
Jack Daniel's Honey **9.50€**  
Oban singel malt **12€**

### Les Bières pressions

	25cl	50cl
<		
Ciney Blonde	<b>3.90€</b>	<b>7.10€</b>
Edelweiss Blanche	<b>4.50€</b>	<b>9.00€</b>
Kriek Lambic rouges	<b>4.50€</b>	<b>9.00€</b>
Panaché, Monaco	<b>3.80€</b>	<b>6.90€</b>

### Les Bières en bouteilles (33cl)

Maredsous brune 33cl **4.20€**

### Les softs & jus de fruits

Coca cola, coca zéro, Perrier 33cl **3.50€**  
Orangina, Schweppes, Schweppes agrumes, Ice Tea pêche, limonade 25cl **3.50€**  
Joker : Ananas, orange, abricot, pomme & tomate (20cl) **3.60€**

### Les Boissons chaudes

Café express ou Décaféiné <b>2 €</b>	Noisette <b>2.20€</b>
Double café, <b>3.50€</b>	Café crème, <b>3.80€</b>
Capuccino <b>3.90 €</b>	Chocolat chaud <b>3.50 €</b>
Chocolat ou café viennois <b>3.80€</b>	Irish coffee <b>8.50€</b>

Nos variétés de thé & infusions **4.00 €**

(Earl Grey, Darjeeling, thé vert à la menthe, fruits rouges Tilleul, Tilleul et menthe, verveine, verveine et menthe)



## ICI, VOTRE PLAISIR EST PROTÉGÉ

**Chère cliente, cher client,**

Votre établissement vous propose un protocole afin de vous accueillir dans les meilleures conditions de protection. Élaboré par les pouvoirs publics en liaison avec les professionnels du secteur, ce protocole se veut un bon équilibre entre les nécessaires mesures d'hygiène à respecter face à la menace sanitaire et le plaisir de goûter à nouveau ce qui fait partie de l'ADN de notre ville « Capitale » : ses restaurants et ses bistrotts.

**Cette liberté retrouvée dont témoignent les Nivernaises et Nivernais qui fréquentent depuis le début de l'année, ces lieux de vie et de partage, il n'est pas question de vous en priver une fois de plus !**

Nous nous engageons enfin à faire respecter les gestes barrières dans l'établissement.

## La carte Bistro L'Olivier

### Les Entrées :

Salade de gésiers confits et œuf poché 8.00€

Salade d'asperges violette des sables des Landes en vinaigrettes 8.00€

Salade de chèvre chaud et jambon de serrano 8.00€

Œuf cocotte aux saveurs paysannes, champignons, lardons, crème et fromage râpé 8.00€

6 Escargots de Bourgogne en persillade 10.00€

12 escargots de Bourgogne en persillade 17.00€

Foie gras de canard mi-cuit au Cadillac chutney d'ananas au miel 16.00€

Assiette de saumon fumé, pain nordique et sa crème à la ciboulette 12.00€

Moules gratinées en persillade.9.00€

### La Grande Salade :

Grande salade de saumon fumé, pain nordique et crème ciboulette 18.00€  
(Possibilité de mettre dans le menu olivier avec un supplément de +4€)

Grand carpaccio de Bœuf charolaise, parmesan, huile citronnée, basilic ,ails et pommes frites 17.50€

### Les Viandes :

Pave de rumsteck de bœuf française de race charolais rôtie à la plancha, pommes frites sauce au choix  
(Poivre ou roquefort) 23.00€

Carpaccio de bœuf de bœuf française de race charolais et frites 17€

Steak haché de bœuf française race charolaise et pommes frites sauce au choix (poivre ou roquefort) 12.50€

Cuisse de canard d'origine française confit, compotée d'oignons et purée de patate douce 17.50€

Plats végétarien (tagliatelles, boulettes végétales et sauce au pesto) 14.50€

### Les Burgers :

Burger végétarien, Rösti de pomme de terre et galette de lentilles, sauce au poivre16.50€

Burger de bœuf française de race charolaise, cheddar, bacon, compotée d'oignons, pommes frites et sauce au poivre16.50€

Burger de bœuf française de race charolaise, fromage à raclette, bacon, compotée d'oignons, pommes frites et sauce burger17.50€

Burger de poulet, cheddar, compotées d'oignons, pommes frites et sauce au curie 16.50€

### Les Poissons et fruits de mer :

Tagliatelles aux fines lamelles de saumon et crème 16.00€

Cabillauds fondus de poireaux 19.50€

Moules Marinières à la crème et frites 16.00€

Moules au roquefort et frites 16.50€

Moules à l'Antillaise 17.00€

### Les Desserts :

Sorbet citron et Limoncello 6.50€

Carpaccio d'ananas rôti au miel et cannelle, sorbet poire 8.00€

Panacotta à la vanille, crème de marron, caramel au beurre salé et spéculos7.00€

Soufflé williamine, sorbet poire du Maitre glacier « Le chariot des glaces »9.50€ (10 min de cuisson)

Fondant au chocolat, glace chocolat blanc (12 min de cuisson) 8.00€

Café gourmand selon l'humeur du chef 8.50€

Brioche façon pain perdu, amande effilée et caramel au beurre salé 8.00€

Baba au rhum et chantilly 8.00€



*Un plat fait maison et élaboré sur place à partir de produits bruts.*

*Plats avec \* sont sans gluten sauf toasts et glaces / Viandes sans gluten et sans sauce.*

*Nos prix sont exprimés en TTC*

*Moyens de paiement acceptés espèces, carte de bleue/Visa, American Express, chèque et ticket restaurant*