

Les Jardins d' OLYMPE

Cuisine végétale de Chloé Charles

SALADE FRAÎCHE ●●●

tomates datterino à l'hibiscus,
vinaigrette aux fleurs, câpres
et oignons de Toulouges au vinaigre

SALADE DOUCE ●●●

pois chiches, noisettes, courgettes poêlées,
ciboulette, oignons, fenouil et coriandre

SALADE RELEVÉE ●●●

pommes de terre, vinaigrette
à l'n'duja, concombre, céleri branche,
oignons doux et mélange d'herbes

TARTELETTE TOUTE JAUNE

crème de gorgonzola, courgette
jaune crue, poivrons jaunes marinés,
artichauts et noisettes

TARTELETTE TOUTE ROUGE

crème de tomates confites, poivrons rouges
marinés, tomates datterino, fraises, oignons
rouges au vinaigre et crème
de mozzarella fumée

DÔME D'AUBERGINE ●●●

dôme d'aubergine vapeur,
shiitakes et fenouil poêlés,
condiment noix et pruneaux, gelée
de légumes grillés, oseille et coriandre

FEUILLETÉ ROULÉ

ricotta di bufala, pois chiches, mélange d'herbes,
sauce barbecue et sauce blanche

BRIOCHE TRANCHÉE ●

lardo di colonnata aux olives
et épinards aux algues

FOCACCIA MOELLEUSE

focaccia moelleuse, faisselle aux
herbes et légumes verts

PRODUITS DE SAISON ET CULTURES D'AVENIR

Les Jardins d'Olympe travaille
main dans la main avec des
fournisseurs français et italiens,
sélectionnés pour leur engagement
dans une culture raisonnée et
respectueuse de leurs terres. L'ensemble
des plats est réalisé avec des produits frais et
de saison, dans une démarche de réduction
des déchets. La majorité de la carte est
végétarienne.

Viande de cochon: ●

Vegan: ●

Sans lactose: ●

Sans gluten: ●

Créations sucrées d'Andrea Sham

PAVLOVA NUAGE ●●●

mûres, lavande, fruits frais et gelée

CHOUX FLEURIS ●

trois choux à la crème de camomille
et fleurs

TARTE FEUILLETÉE

crème vanille, purée de fruits de saison
(rhubarbe, abricot, pêche...) et meringue
marbrée

MADELEINES COQUILLAGES

deux madeleines avec coque
en chocolat noir et poudre d'éclat

BISCUITS

LES JARDINS D'OLYMPE ●
deux sablés glacés au chocolat blanc

EN JOURNÉE DE 12H À 18H

À la carte : 1, 2 ou 3 plats à 9€ l'unité

MENU MIDI • 18 €

2 plats + un café ou un thé

MENU ENFANT • 12 €

1 feuilleté + 1/2 salade au choix + 1 sablé

EN SOIRÉE À PARTIR DE 19H

Menu 3 plats au choix à 27€

Menu 3 plats + Peroni à 32€

Boissons célestes de Camille Vidal

Cocktails bien-être

Tous les cocktails sont disponibles avec ou sans
alcool, pour autant de plaisirs.

BRIN DE VERDURE — 12 €

gin, citron vert, thé vert jasmin, tonic water,
concombre, spiruline verte
et option CBD

SPRITZ ROSE — 12 €

apéritif amer d'agrumes,
pamplemousse rose, eau de rose,
tonic et tranche de pamplemousse

SPRITZ VERT — 12 €

apéritif amer floral, aloe vera, jus de pomme,
tonic, ruban de céleri

BULLE D'AIR — 12 €

pêche de vigne, sirop de Palo Santo,
vin pétillant bio

BAIN DE SOLEIL — 12 €

tequila, miel curcuma, citron
vert, kombucha gingembre et pollen
d'abeilles

SOIR D'ÉTÉ — 12 €

rhum, citron vert, sirop de coco, eau de coco
et menthe

DERNIÈRE DANSE — 12 €

cognac, jus de griottes,
sirop d'érable, infusion d'hibiscus
et lavande

Nectars bio

JUS DE FRUITS BIO — 7 €

pomme / poire / abricot / raisin

THÉ GLAÇÉ MAISON — 5 €

rooibos, framboise, citron, sirop
d'agave et menthe

KOMBUCHA BIO — 7 €

cassis & fleur de sureau / menthe & citron vert
agrumes & curcuma

SODA BIO — 6 €

Paris Cola / Paris Lemonade
Paris Ginger Beer

Mousses naturelles

BIÈRE BOUTEILLE

Peroni 33cl — 6 €
L.B.F. blanche / ambrée — 7 €

Gorgées de nature par Vins & Volailles

ROSÉ

Toutes les mêmes
verre 8€ / bouteille 39€

Tu desserts ta cause
bouteille 47€

BLANC

Lou Fret's verre 7€ Male Tears bouteille 58€ Sorcières bouteille 59€

ROUGE

Amazones
verre 9€ / bouteille 39€

On ne peut plus rien dire
bouteille 39€

PÉTILLANT — 12 €

Prosecco naturel