



LA VILLA
MAURESQUE



St Raphaël

L'OLIVIER

Table Estivale

L'Olivier vous accueille du 29 juin au 31 août 2026, de 12h00 à 18h30.

Fermeture hebdomadaire les mardis et mercredis.

À LA CARTE

ENTRÉES

Tarama nature Petrossian , pain de seigle croustillant <i>Petrossian Classic Tarama, crispy rye bread</i>	20 €
Tarama au crabe royal Petrossian , pain de seigle croustillant <i>Petrossian King Crab Tarama, crispy rye bread</i>	24 €
Assiette de saumon fumé , mini-blinis et crème montée à l'aneth maison <i>Smoked salmon platter, mini blinis and homemade whipped dill cream</i>	18 €
Houmous à la libanaise , pain pita / <i>Lebanese-style hummus, pita bread</i>	14 €
Falafels , tzatziki / <i>Falafels, tzatziki sauce</i>	12 €

PIZZAS

Pizza Pesto , sauce tomate, pesto, basilic frais, origan, olives taggiasche, pignons de pin, mozzarella, roquette et copeaux de parmesan. / <i>Tomato sauce, pesto, fresh basil, oregano, Taggiasca olives, pine nuts, mozzarella, rocket leaves and Parmesan shavings.</i>	24 €
Pizza Tomato , sauce tomate, tomates confites, anchois, tomates cerises, olives taggiasche, origan et mozzarella / <i>Tomato sauce, semi-dried tomatoes, anchovies, cherry tomatoes, Taggiasca olives, oregano and mozzarella.</i>	22 €
Pizza Tartufata et burrata , base crème à la truffe, jambon de Parme, burrata entière, roquette et copeaux de parmesan. / <i>Truffle cream base, Parma ham, whole burrata, rocket leaves and Parmesan shavings.</i>	28 €
<ul style="list-style-type: none">• Supplément truffe d'été / <i>Summer Truffle Supplement.</i> +10 €	

Prix nets, service compris

À LA CARTE

SALADES

- Salade niçoise**, salade romaine, haricots verts, poivrons, tomates, œuf dur, thon confit, anchois, câpres, olives et croûtons. / *Romaine lettuce, green beans, bell peppers, tomatoes, hard-boiled egg, confit tuna, anchovies, capers, olives, and croutons.* 26 €
- Salade César**, salade romaine, poulet pané, anchois, câpres, parmesan, œuf dur et croûtons. / *Romaine lettuce, breaded chicken, anchovies, capers, Parmesan cheese, hard-boiled egg, and croutons.* 26 €

DESSERTS

- Fruits givrés individuels**, citron jaune, citron vert-menthe ou fruits de la passion 14 €
Individual Frosted Fruits – Lemon, Lime & Mint, or Passion Fruit.
- Fruits givrés à partager (pour 2 personnes)**, noix de coco, ananas ou mangue 38 €
Frosted Fruits to Share (for 2 guests) – Coconut, Pineapple, or Mango.
- Crème brûlée à la vanille de Madagascar** / *Madagascar Vanilla Crème Brûlée* 14 €
- Mousse au chocolat Valrhona**, noisettes du Piémont 14 €
Valrhona Chocolate Mousse, Piedmont Hazelnuts
- Assiette de pastèque ou melon** / *Watermelon or Melon Platter* 14 €

Prix nets, service compris