



OLIVIER

hôtel restaurants séminaires

VOTRE MENU "PICHOLINE OU KALAMATA"

<i>PLAT & DESSERT</i>	<i>33,00€ PIC</i>	<i>37,00€ KAL</i>
<i>ENTREE & PLAT</i>	<i>35,45€ PIC</i>	<i>43,75€ KAL</i>
<i>ENTREE & PLAT ET DESSERT</i>	<i>41,75€ PIC</i>	<i>49,45€ KAL</i>

DESSERT DANS LE CADRE DU MENU UNIQUEMENT A COMMANDER EN DEBUT DE REPAS

LES ENTREES - STARTERS

PICHOLINE À 14,95€

Evasion libanaise

Salade de pois chiches à la coriandre, labné au chèvre frais, boulettes falafels aux pois chiches et sauce tehina, pain pita

Haricots verts croquants à la moutarde ancienne, viande de grison et râpée d'oeuf dur

Millefeuilles de saumon mariné et tomates à la crème d'avocat

KALAMATA À 19,25€

Scampis rôtis au basilic, cannelloni aux poivrons et aubergines

Salade tiède orientale de boeuf, sucrine aux légumes pickles, piment et gingembre



OLIVIER

hôtel restaurants séminaires

LES PLATS - MAINCOURSES

PICHOLINE

Coup de coeur, sardines millésimées dans leur boîte, pommes au four et tartine grillée, jeune mesclun

22,75€

Salade de suprême de volaille "César" aux copeaux de parmesan et croûtons, oeuf sur le plat

23,75€

Filet américain, selon l'inspiration momentanée du Chef, frites et salade fraîcheur

25,75€

Saumon confit à la tapenade, crème de courgettes au "Halloumi" et mash de PDT à l'huile d'olive

25,75€

Entrecôte de veau façon "tonnato" aux câpres, servie dans son sautoir avec pâtes fraîches maison

26,75€

KALAMATA

Dos de cabillaud rôti aux pointes d'asperges vertes concassée de tomates au balsamique

30,75€

Entrecôte luxembourgeoise dry-aged 250gr. maturation 6 semaines, sauce béarnaise, frites et salade

(MENU KAL + 4€) 34,75€



OLIVIER

hôtel restaurants séminaires

LES MEZZE LIBANAIS - LEBANESE PLATES

ORIENT EXPRESS (VEGETARIEN)

PIC 26,25€

CAVIAR D'AUBERGINES AUX POIVRONS, FALAFELS ET TEHINA, HOUMOUS AU CONCOMBRE, CREME DE COURGETTES HALLOUMI, SALADE DE POIS CHICHES À LA CORIANDRE, PAIN LIBANAIS

MAOUAL (TERRE & MER)

KAL 30,95€

CAVIAR D'AUBERGINES AUX POIVRONS, FALAFELS ET TEHINA, ARAYES, BRIOUAT À LA VIANDE D'AGNEAU HÂCHÉE, SALADE DE POIS CHICHES À LA CORIANDRE, SCAMPIS RÔTIS À L'ORIENTALE, BROCHETTE DE BOEUF HARISSA, PAIN LIBANAIS

1001 NUITS EN DEUX SERVICES

44,50€

ASSORTIMENT ORIENT EXPRESS, BROCHETTE DE BOEUF HARISSA, SCAMPIS À L'ORIENTALE

1001 NUITS POUR DEUX

69,75€

SERVI EN BUFFET SUR TABLE



OLIVIER

hôtel restaurants séminaires

LES DESSERTS - DESSERTS

10,25€

Salade de fruits frais, sorbet

Véritable Dame Blanche à la vanille infusion aux grains bourbon, sauce chocolat Jivara lactée et chantilly vanillée

Crêpe Mikado, glace vanille et sa sauce chocolat, crème chantilly vanillée

Moelleux au chocolat pur cacao 70%, glace chocolat blanc

Coupe Pavlova, assortiment de fruits rouges au coulis, glace vanille infusion aux grains bourbon, sorbet fraise basilic, meringue et crème chantilly vanillée

Coupe Brésilienne revisitée, glace sablé breton et glace caramel, coulis caramel au beurre salé, biscuit sablé et crème chantilly vanillée

Assortiment de fromages au mesclun

Pour accompagner votre dessert, nous vous proposons une coupe de champagne Legras Noel 1er Cru Brut Réserve, cuvée "Olivier"

9,95€