ENTRÉES

- Carpaccio de bœuf: Salade roquette, vieux parmesan, sauce pesto maison, toast grillé / 12,40€
- Œufs pochés marchand de vin et croûton / 6,40€
- Apsic chair de crabe et mousse d'avocat / 8,50€
- Tatin au bloc de fois gras et pommes caramélisées / 9,80€
- Verrine du chef: Cocktail de mangue, avocat, kiwi et chair de crabe / 7,80€
- Assiette océane: Saumon fumé, flétan fumé, crevettes et toast / 9,80€

LE BAR À BURGER 56°C (*Steak haché basse pression)

- Burger Savoyard*: Oignons rouge, jambon grillée, fromage savoyard, Tomates rondelles grillées, cornichon doux, salade, sauce burger / 15,90€
- Burger Rosti*: Double galettes pomme de terre, tomate rondelle grillée, Fromage Cheddar, cornichon doux, œuf au plat, sauce burger / 13,80€
- Burger 56°C* : Double steak haché cornichon, double fromage Cheddar, tomate rondelle grillée, oignon rouge, poivron grillé, sauce burger / 19,90€
- Burger filet de poulet : Filet de poulet grillé, fromage Cheddar, tomate rondelle grillée, oignons grillés, sauce burger / 12,90€
- Burger le Séducteur : Steak haché, mozzarella, tomates confites, roquette, sauce pesto / 16,50€

LA BOUCHERIE 56°C (Four à Charbon)

(Argentine ou Angus, selon arrivage)

- Travers de porc grillé au Miel / 15,90€
- Pavé de Bœuf 250g / 19,90€
- Côte de Veau 300/350g / 24,20€
- Onglet de Bœuf 220g / 17,20€
- Bavette d'aloyau aux échalotes confites (Angus Australie) 250g / 23,10€
- Cœur d'Entrecôte 350g / 26,80€
- Côte de Bœuf 450/500g / 31,90€
- Tomahawk (à partager) (Angus Australie) 1kg / 58,90€

DE LA CHAMBRE DE MATURATION 56°C 45J+

- Cœur d'Entrecôte 500g / 34,90€
- Côte de bœuf 450/500g / 39,90€
- Tomahawk (à partager) (Angus Australie) 1kg / 69,80€

Accompagnement: frites maison ou gratin dauphinois ou pâtes ou légumes frais

PLATS

- Tartare de bœuf au couteau, préparé maison / 15,80€
- Fondant de poulet Serano aux cèpes et abricots / 14,80€
- Cuisse de canard confite à l'orange / 16,40€

56°C BY OLIVIUM
MAISON DE VIANDES & MERVEILLES DU POTAGER

LES PLATS

PÂTES

- Tagliatelle Carbonara et asperge: Crème, lardons, jambon de parme, asperge verte, parmesan râpé / 15,70€
- Tagliatelle au saumon et gambas: Copeaux de parmesan / 18,90€
- Tortiglioni au Poulet: Émince de poulet, crème de truffe noire, pleurotes, copeaux de parmesan / 16,10€
- Risotto aux noix de St Jacques / 19,20€
- Risotto aux gambas / 19,20€
- Risotto au poulet et morilles / 16,90€

LA PÊCHE DU MOMENT

- Filet de Bar au four: Beurre blanc, vin blanc sec / 18,80€
- Pavé de Saumon aux Morilles / 18,90€
- Filet de Turbot / 19,90€
- Gambas grillées, flambées au Cognac / 21,90€

Accompagnement: frites maison ou gratin dauphinois ou pâtes ou légumes frais

SALADES - GRANDE PORTION

- Salade Avocat crevettes: Crevettes poêlées aux épices, avocat sur lit saumon frais, salade roquette, tomates cerises, citron / 15,80€
- Composée Italienne: Mesclun, bille de mozzarella, olives noires, tomates cœur de bœuf, jambon Ibaïma / 14,40€
- Assiette du pêcheur: Saumon fume, flétan fumé, crevettes, tarama, boule de salade verte / 17,80€
- La Chèvre chaud: Salade mesclun, raisins secs, toast de chèvre chaud au miel, poudre de pistache, tomates cerises, radis, huile d'olive / 15,20€
- Salade Caesar: Blancs de volaille, salade romaine, croûtons, oignons rouges, copeaux de parmesan, sauce Caesar / 14,90€
- Salade by Olivium: Salade mesclun, jambon Ibaïma, buratta, légumes grillés, huile d'olive, pesto / 15,20€
- Tartare de Saumon et d'avocat: Sauce pesto maison, crème balsamique, gingembre haché, ciboulette, citron / 18,80€

LES PLATS SUITE

DESSERTS BY OLIVIUM

- Café Gourmand / 7,80€
- Moelleux chocolat et sa boule de glace vanille / 7,50€
- Pain perdu et sa boule de glace au choix / 7,50€
- Tarte citron meringuée / 6,90€
- Tarte fine aux pommes et sa boule de glace vanille / 7,20€
- Crème brulée pistache / 7,20€
- Tiramisu café ou fruits rouges / 7,50€
- Panna cotta Fraise, Vanille, Chocolat / 7,00€

GLACES ET SORBETS BY OLIVIUM :

Vanille, Chocolat, Pistache, Café, Caramel Beurre Salé, Coco, Fraise, Mangue, Citron vert, Passion

2 boules / 6,10€
3 boules / 7,10 €

56°C BY OLIVIUM
MAISON DE VIANDES & MERVEILLES DU POTAGER

LES GOURMANDISES

NOS BULLES AOP

	10 cl	50 cl	75 cl
Champagne Paul Romain :	7,80€		42,00€
Champagne Paul Romain Blanc de Blanc	8,80€		45,00€
Martini Prosecco	6,90€		34,00€

VINS DES BEAUX JOURS

Nos Rosés

	14 cl	50 cl	75 cl
Cinsault Vigne Antique : IGP Pays d'Oc	4,00€	11,00€	18,00€
AOP Côte de Provence: Galets de Provences	4,20€	12,00€	21,00€
AOP Côte de Provence: Château Cavalier 2019			29,00€
AOP Côte de Provence: M de Minuty			39,00€

Nos Blancs

	14 cl	50 cl	75 cl
Chardonnay Vigne Antique: IGP Pays d'Oc	4,00€	11,00€	18,00€
AOP Muscadet : Sèvre et Maine sur Lie, La Gabarre 2018	4,00€	11,00€	18,00€
AOP Pouilly Fumé : Les Greffeux 2018	6,90€	26,00€	39,00€
Chablis : Valentinois			39,00€
Sancerre : Les Blancheaux 2018			42,00€

VINS POUR TOUS LES JOURS

Nos Rouges

BOURGOGNE

	14 cl	50 cl	75 cl
AOP Pinot Noir : Valentinois 2017			37,00€
Mâcon : Jaboulet Vercherre			39,00€

CÔTES-DU-RHÔNE

	14 cl	50 cl	75 cl
Côtes-Du-Rhône : Les Celliers du Clocher 2018	4,00€	11,00€	17,00€
AOP Côtes-Du-Rhône : Chapelle St Pierre 2018			23,00€
AOP Crozes-Hermitage : Cave de tain 2017			37,00€
AOC Châteauneuf-du-Pape : Clos de l'Oratoire des papes 2017			88,00€

BORDEAUX

	14 cl	50 cl	75 cl
Château Malbec 2017	4,70€	15,20€	26,00€
St Emilion : Chapelle de la Trinité 2017			36,00€
AOP Haut Medoc : Château Tour du Maine 2015	6,90€	30,00€	41,00€
Graves : Château Ferrande 2016			48,00€
AOC Pessac Leognan : Le Colombier de Brown 2016			48,00€
St Estèphe : Château Beau-Site 2013			60,00€
Medoc : Margaux Dame de Malescot 2012			75,00€
AOC Pomerol : Benjamin de Beauregard BIO 2016			79,00€
AOC Médoc : St Julien Amiral de Beychevelle 2017			92,00€

LOIRE, ALSACE, SUD OUEST

	14 cl	50 cl	75 cl
AOP Saumur Champigny : Cabriole des Clos 2018	4,50€	15,00€	21,00€
Alsace Pinot Noir : Eugene klifel			24,00€
AOP Saint Nicolas de Bourgueil : Le fresne 2018			29,00€

BEAUJOLAIS

	14 cl	50 cl	75 cl
AOP Brouilly : Frédéric Pastel 2018	4,50€	15,00€	21,00€

VINS D'AILLEURS

	14 cl	50 cl	75 cl
Bardolino : Donna Lorenza Italie			19,00€
Chianti : Donna Lorenza Italie 2018			22,00€

56°C BY OLIVIUM
MAISON DE VIANDES & MERVEILLES DU POTAGER

LES VINS

LES FORMULES

UN P'TIT-DÉJ ? / 5,90€



- Boisson chaude
- 1 Jus
- 1 Viennoiserie ou tartine

9H - 12H



REPAS D'AFFAIRES / 21,90€

- Entrée au choix (Œufs pochés , Verrine du chef)
- **Plat au choix** (Burger Rosti, Travers de Porc, Onglet de Bœuf, Burger poulet)
- 1 verre vin ou soft ou bière pression 25cl
- 1 café ou Thé

ou

- **Plat au choix** (Burger Rosti , Travers de Porc, Onglet de Bœuf,Burger poulet, Tagliatelle Carbonara)
- Dessert (choix à la carte)
- 1 verre vin ou soft ou bière pression 25cl
- 1 café ou Thé

12H - 16H (sauf week-end)

OHH LE GOÛTER! / 11,50€





- Boissons (Chaude + Jus)
- Cake
- Financier
- Cannelé
- Flan
- Pain / Brioche perdu

16H - 19H

MENU DÉJEUNER / 19,90€



- **Plats au choix** (Burger Rosti, Travers de porc, salade Caesar, salade chèvre chaud, salade by Olivium, Tagliatelle carbonara, Risotto au poulet)
- Boisson 1 verre vin, ou soft ou bière pression 25cl
- 1 Café ou Thé

12H-16H (sauf week-end)

56°C BY OLIVIUM

MAISON DE VIANDES & MERVEILLES DU POTAGER

COCKTAILS 10€

- **Aperol Spritz**
  Aperol, prosecco, eau gazeuse.
- **Mojito**
  Rhum, citron vert, menthe fraîche, sirop de canne, eau gazeuse .
- **Caipirinha**
  Cachaça, citron vert, sucre brun
- **Margarita**
  Tequila, triple sec, citron vert
- **Whisky Sour**
  Whisky, citron vert, miel, blanc d'œuf
- **Long Island**
  Vodka, gin, rhum, triple sec, tequila, jus de citron, cola
- **Cuba Libre**
  Rhum, citron vert, cola
- **Manhattan**
  Whisky, Vermouth rouge, Angostura
- **Cosmopolitan**
  Vodka, Cointreau, jus de citron, jus de cranberries
- **Blueberry Mojito**
  Rhum, citron vert, sirop de myrtille, menthe fraîche, eau gazeuse
- **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
- **Frozen Daiquiri**
  Rhum, citron vert, purée de Yuzu, sirop d'agave
- **Mango Daiquiri**
  Rhum, citron vert, sirop de sucre de canne, purée de Mangue
- **Pina Colada**
  Rhum, citron vert, purée de coco, jus d'ananas,

HAPPY HOURS 7,90 €
16H-22H

MOCKTAILS (sans alcool) 6,90€

- **Arc-En-Ciel**
  Grenadine, jus d'orange, jus d'ananas, blue curaçao,
- **Galaxie**
  Sirop de violette, sirop de melon, sirop de mure, Redbull
- **Hulk**
  Purée de kiwi, purée de pomme verte, jus de citron, jus d'orange
- **Alien**
  Purée de pomme verte, jus de citron vert, sirop d'agave, limonade, jus de pomme
- **Super Mario**
  jus d'orange, jus d'ananas, grenadine
- **Peligrim**
  Jus d'orange, purée de pêche, sirop de cassis, thé de fruits rouges
- **Indiana Jones**
  Purée de passion, purée d'ananas, jus de citron vert, jus d'orange, grenadine
- **Final Fantasy**
  Purée d'ananas, purée de coco, jus de citron vert, jus d'ananas, sirop de vanille
- **Mojito zéro (Framboise)**
  Citron vert, menthe, eau gazeuse, sirop de rhum, purée de framboise
- **Mojito zéro (Passion)**
  citron vert, menthe, eau gazeuse, sirop de rhum, purée de passion
- **Mojito zéro (Ananas)**
  Citron vert, menthe, eau gazeuse, sirop de rhum, purée d'ananas
- **Mojito zéro (Mangue)**
  Citron vert, menthe, eau gazeuse, sirop de rhum, purée de mangue

HAPPY HOURS 5,90 €
16H-22H



NOS CHARCUTERIES À PARTAGER (OU PAS !)

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

56°C BY OLIVIUM
MAISON DE VIANDES & MERVEILLES DU POTAGER

LES COCKTAILS

CREATION DU BARMAN 11€

- **Assassin's Creed**
  Aperol, Amareto, gin
- **Mississippi**
  Campari, Tequila, jus de pamplemousse, blanc d'œuf, sucre de canne, jus de citron
- **Papillon**
  Gin Bonbay Saphir, Cointreau, blanc d'œuf, Butterfly sirop, Angostura
- **Chocolat fizz**
  Gin, chocolat blanc, sirop de canne, jus de ciron, lemon bitters.
- **Diable bleu**
  Tequila, grand marnier, jus de citron vert, bleu curaçao, purée de coco .
- **Hamlet**
  Gin, lanique jus de citron, sirop de rose
- **Japan Style**
  Midori, the vert, sucre de canne, Vodka
- **Hook**
  Gold strike, jus citron vert, sirop d'agave, menthe, tonic
- **Lady Rose**
  Martini blanc, citron vert, sirop de rose, champagne
- **Crazy White**
  Rhum blanc, liqueur de litchi, sucre de canne, eau de coco
- **James Bond**
  Cognac, Bourbon, Jägermeister
- **Sexy Blue Box**
  Tequila, liqueur Parfait amour, Curaçao, limonade
- **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

HAPPY HOURS 8,90 €
16H-22H

COCKTAILS DESSERT 9€

- **Alexander**
  Tullamore D.E.W. , Bailey's, Lait écrémé
- **Irish Coffee**
  Jameson, sucre de canne, café, mousse de lait, chantilly
- **Tarte citron meringué**
  Vodka vanille, purée de Yuzu, jus de citron, Chantilly
- **White Russian**
  Vodka, Kahlua, lait écrémé
- **Black lady**
  Vodka, Kahlua, Bailey's
- **Mary Poppins**
  Crème de menthe, crème de cacao blanc, crème fraiche

HAPPY HOURS 6,90 €
16H-22H

SHOOTERS 6€

- **Green Mexican**
  Pisang ambon, jus de citron vert, tequila
- **B-52**
  Kahlua, Bailey's, Cointreau
- **Apocalypse**
  Tequila, Bailey's
- **Irish Style**
  Crème de menthe, Bailey's, Jameson
- **Grinch**
  Crème de menthe, Bailey's, Jameson, sucre, chantilly
- **Le Montjoly**
  Midori, jus d'ananas, Jägermeister



56°C BY OLIVIUM
MAISON DE VIANDES & MERVEILLES DU POTAGER

LES COCKTAILS SUITE

ALCOOLS

BIÈRES BOUTEILLE 33 CL

- Pelforth brune 6,50€
- Desperado 6,50€
- Chimey 6,50€
- Lagunitas 6,50€

BIÈRES PRESSION

	25CL	50CL
Heineken	3,80 €	7,00€
Affligem rouge	4,00 €	7,50€
Affligem	4,00€	7,50€
Edelweiss	3,80€	7,00€

APÉRITIFS & DIGESTIF 5 CL

- Amaretto 5,90€
- Anisé 5,90€
- Armagnac ou Cognac 6,90€
- Baileys 5,90€
- Cointreau ou Grand-Marnier 5,90€
- G 27 ou G 31 5,90€
- Malibu 5,90€
- Martini 5,90€
- Kir Prosseco 5,90€
- Americano maison 5,90€

RHUMS 4 CL

- Baccardi 6€
- Baccardi Carta Negra 8€
- Diplomatico 9€
- Neisson Vieux 12€
- Depaz 16€
- J Bally 2000 26€

Supplément soda pour Rhum 2,90€

WHISKY 4 CL

- J&B 7€
- Jack Daniels 9€
- Dalmore 12 ans 14€
- Nikka Taketsuru pure malt 19€

Supplément soda pour Whisky 2,90€ (sauf Redbull 3,20€)

GIN 4 CL

- Bombay Shappire 6€
- HENDRICK'S 9€

Supplément soda pour Gin 2,90€ (sauf Redbull 3,20€)

VODKA 4 CL

- Zubrowka 6€
- Greygoose 9€
- Beluga 12€

Supplément soda pour Vodka 2,90€ (sauf Redbull 3,20€)

TEQUILA 4 CL

- Jose Cuervo 6€

Supplément soda pour Tequilla 2,90€ (sauf Redbull 3,20€)

SOFTS

SODA 33 CL (sauf *)

- Coca-Cola ◆ Coca-Cola zéro ◆ Orangina ◆ Sprite / 3.80€
- Oasis / 3.50€
- Limonade / 2.60€
- Fuze tea / 4.30€
- *Red Bull 25cl / 4.10€
- Jus Pago 20cl / 3.50€

Orange, ACE, Tropical, Pomme, Abricot, Ananas ou Tomate

- Sirops / 0.30€

Grenadine Fraise Menthe Citron

EAU

	33 CL	1/2 L	1 L
Perrier	3,80€		
Vittel		4,00€	6,00€
San Pellegrino		4,00€	6,00€

CAFÉ LAVAZZA

Café / 2,60 €
Double / 4,40 €
Cappuccino / 3,90 €
Noisette / 2,80 €
Latte / 3,20 €
Crème / 3,00 €
Viennois / 3,90 €
Irish coffee / 6,00 €
Chocolat chaud / 3,60 €

THÉ & INFUSIONS / 3,30 €

Noir, Ceylan, Darjeeling, Grey, Jasmin, Thé vert menthe, Verveine, Verveine menthe, Fruits rouge, Vanille

LES FRAPPÉS / 4,50€

- Iced Latte (lait froid, café, glaçons)
- Iced Mocha (lait froid, café glaçons, sirop de chocolat, chantilly)
- Iced Americano (café long, glaçons)

Sirop

LES MILKSHAKE / 5,90€

Voir parfums de glaces

SMOOTHIES FRUITS FRAIS / 6,90€

- Relax (fraise,banane,kiwi, jus d'orange pressé)
- Soleil (fraise,menthe fraîche, jus d'orange pressé)
- Pina Colada (ananas, banane, coco, jus d'orange pressé)
- Fruits Rouges (fraise,framboise, menthe fraîche, jus d'orange pressé)

HAPPY HOURS 5,90€ Bière 50 cl
16H-22H

LES BOISSONS

56°C BY OLIVIO
MAISON DE VIANDES & MERVEILLES DU POTAGER

56°C BY OLIVIUM

MAISON DE VIANDES & MERVEILLES DU POTAGER

7 JOURS SUR 7 DE 10 H À MINUIT !

PENSEZ À PASSER VOTRE DERNIÈRE COMMANDE
LE VENDREDI & SAMEDI 23H
LES AUTRES JOURS 22H

ANNIVERSAIRES, SOIRÉES PRIVÉES, POTS DE DÉPART...
LE LOUNDGE ET LA MEZZANINE SE PRIVATISENT
CONTACTER NOTRE RESPONSABLE

Motivé(e) de travailler avec notre équipe ! ?

RECRUTEMENT

recrutement@groupe-olivium.com

Nous acceptions 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.