

la Carte  
des  
Petites Tables



# la Carte

## en attendant l'assiette... à partager pour l'apéritif

la verrine d'olives (Nyons, Lucques) ... 2,50 €

l'assiette Apéro

Tapenade Première Pression Provence, olives, tartinade maison, gressins

la petite ..... 5 €

la grande ..... 8 €

## Autour du fromage

Fermiers et locaux : chèvre, brebis ou vache selon la saison

la Tome ..... demie ..... 4 €

..... entière ..... 6 €

l'Assiette ..... 9 €

Assortiment de fromages de saison, mesclun et chutney d'olives

la Planche ..... 12 €

Grand assortiment de fromages de saison, mesclun et chutney d'olives

le saladier de Verdure ..... 4 €

les Petites Tables • Écroulée l'Olivier

l'assiette des Petites Tables . . . 12 €

selon l'humeur des cuisinières et l'offre des maraîchers

l'assiette du Rocher . . . . . 16 €

Légumes et céréales du jour, charcuteries, mesclun, verrine de soupe du jour

l'assiette Soupe & Délices . . . . . 9 €

Un bol de soupe du jour servi avec ses tartines gourmandes

la Terrine Artisanale ..... 13 €

Différentes saveurs au choix, terrine artisanale d'Oraison servie dans sa verrine avec assaisonnements, salade et soupe du jour

l'assiette de Dégustation ..... 14 €

Assortiment de charcuteries, fromages de chèvre, brebis ou vache fermiers, tapenade & olives Première Pression Provence, verrine de soupe du jour

l'assiette des Collines ... **pour un gourmand ou à partager** ... 19 €

Grand assortiment de charcuteries, fromages de chèvre, brebis ou vache fermiers, tapenade & olives Première Pression Provence, verdure

l'assiette des Minots ..... **jusqu'à 12 ans** ..... 8 €

Un bol de pâtes, de céréales ou de soupe du jour au choix, servi avec jambon, tartine et salade



# les Desserts

Toutes nos pâtisseries sont faites maison

- la *Faisselle* ..... 3,50 €  
servie au choix avec miel bio de Provence, sirop de thé,  
confiture ou coulis de fruits frais maison (en saison)
- le *Délice du jour* ..... 5 €  
à choisir parmi l'assortiment de pâtisseries du jour
- le *Micro-mignon* ..... 2,50 €  
1 bouchée sucrée au choix servie avec un café
- le *café Mignon* ..... 5 €  
3 bouchées sucrées (et demi) servies avec un café
- le *ptit Gourmand* ..... 7 €  
Assortiment de pâtisseries du jour servies avec un café
- le *café très Gourmand* ..... 12 €  
Assortiment de pâtisseries du jour servies avec 2 cafés
- Un assortiment servi avec thé ou tisane . . . (supplément) . . . . . 1 €

Pas de CB

Prix TTC et service compris

# les Boissons fraîches

## la boisson des Petites Tables

Boisson maison du jour, selon la saison :  
citron gingembre servi chaud ou froid, hibiscus ou thé glacé Terre d'Oc  
20 cl ... 3 €

## les sirops bio du Cueilleur de Douceur

(élaborés à Mane) ..... 20 cl ... 2,50 €  
Menthe, fleur de sureau, rose, citron, coquin (gingembre, hibiscus, guarana)  
méditerranée (menthe, verveine, anis, citron) ou autres parfums

- café frappé au sirop d'orgeat ..... 4,50 €
- jus de pommes bio ..... le grand verre ..... 3 €
- soda citron ou orange ..... 33 cl ..... 3 €
- sau *Pellegrino* ..... la bouteille 1 l ..... 6 €  
..... bouteille 50 cl ..... 4 €

*Apéritif maison* . . . citron gingembre & vin blanc . . . . . 4,50 €  
(voir également notre carte des apéritifs)

## Domaine de Rousset - Pierrevert AOP

- Vin blanc, rosé ou rouge. . . . . le verre ..... 3,50 €  
..... le pichet 1/4 litre ..... 6 €  
..... le pichet 1/2 litre ..... 10 €

Pour le vin de la semaine, les vins en bouteille et la bière,  
voir notre sélection du moment sur l'ardoise...

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ

Pas de CB

Prix TTC et service compris

les Petites Tables • Écoutez l'Olivier



# les Boissons chaudes



|                          |        |
|--------------------------|--------|
| café .....               | 1,50 € |
| décaféiné .....          | 1,50 € |
| café double .....        | 3 €    |
| chocolat chaud .....     | 4 €    |
| grand café au lait ..... | 4 €    |
| cappuccino .....         | 4,50 € |

|                              |     |
|------------------------------|-----|
| tisane digestive de Provence |     |
| ..... le mug .....           | 3 € |
| ..... la théière .....       | 5 € |

|  |     |
|--|-----|
| la sélection de Thés bio de Terre d'Oc |     |
| ..... le mug .....                     | 3 € |
| ..... la théière .....                 | 5 € |

# la Charte des Petites Tables

Dans le souci de vous offrir le meilleur, nous privilégions les producteurs locaux qui respectent la terre et les saisons. Cette démarche rejoint celle de **Première Pression Provence** dont nous sommes heureuses de vous proposer les produits.

## les Partenaires locaux des Petites Tables

Les huiles d'olive, tapenades et autres gourmandises sont proposées par **Première Pression Provence**

Le pain vient de **Cum Panis** à Forcalquier, fabriqué au levain naturel et produit de l'agriculture biologique

Des **artisans bouchers** de la région cuisinent nos charcuteries à partir de porcs soigneusement sélectionnés

Les sirops bio du **Cueilleur de Douceur** sont élaborés à Mane

Les thés issus de l'agriculture biologique sont concoctés par **Terre d'Oc** à Villeneuve

Une grande partie de notre épicerie vient de la **Biocoop Jojoba** à Forcalquier

Les fromages de chèvre bio au lait cru viennent de **La Musardière** à Saint-Michel l'Observatoire et du marché « **O P'tits Oignons** », les autres fromages, vache ou brebis, sont affinés sous le regard bienveillant de la montagne de Lure

Les légumes sont cultivés par des **petits producteurs** de Lurs, Villeneuve, Niozelles, Forcalquier ou Manosque...

Vous pouvez retrouver une partie de nos producteurs tous les Mercredis après-midi, sur le parking de l'Écomusée sur le marché « **O P'tits Oignons** »





Photographies © Virginie Besançon



**les Petites Tables**  
RESTAURANT - Écomusée l'Olivier  
Ancienne route de Forcalquier - RD 13 - 04130 VOLX  
Téléphone : 04 86 68 53 14  
Courriel : lespetitestables@gmail.com