

Restaurant Le P'tit Bec
87 bis rue de la République
30900 Nîmes
Tél : 04 66 38 05 83

Ouvert tous les jours de 12 h 00 à 13 h 30
et de 20 h 00 à 21 h 30.

Menu « spécial JMO 2007 »
24 €

Flan de brandade de morue maison à l'huile d'olive AOC de Nîmes,
citron et coriandre

Faux filet de taureau aux olives et crème d'anchois

Fromage de chèvre à l'huile d'olive AOC de Nîmes et tapenade

Fondant au chocolat et olives noires confites

Snack NIMOASIS
2 rue des Fourbisseurs
30900 Nîmes
Tél : 06 70 52 89 04

Ouverture tous les jours
samedi et dimanche midi et soir.

Menu « spécial JMO 2007 »
15 €

Salade Méchouia : poivrons, tomates, ail à l'huile d'olive AOC de Nîmes

Tajine d'olives au poulet avec champignons, vol au vent et citron, préparation à
l'huile d'olive AOC de Nîmes

Pâtisserie orientale et son thé à la menthe

Boisson : eau minérale ou Perrier (0.50 cl)

La Brasserie
34 boulevard Gambetta
30000 Nîmes
Tél : 04 66 67 84 05

ouvert du lundi au dimanche fin d'après midi.

Menu « spécial JMO 2007 »
22 €

Kir et ses panisses aux olives

Poivrons confits à l'huile AOC de Nîmes d'olive et son croûton de tapenade

Ou

Filets de sardines roulés aux olives noires

Aiado (morue) languedocien aux olives et ses petits gris

Ou

Fricassée de volaille aux olives

Ou

Caille grillée et sa crème d'olives

Dessert

Restaurant L'Echappée Belle
6 Grand Rue
30000 Nîmes
Tél : 04 66 36 08 02

Ouverture : samedi midi
Et dimanche midi sur réservation.

Menu « spécial JMO 2007 »

Terrine de foies de volaille aux olives

Consommé froid de courgettes aux olives

Filets de poisson aux tapenades

Guacamole d'artichaut et céleris raves sautés à l'huile d'olive AOC de Nîmes

Fondant au chocolat à l'huile d'olive AOC de Nîmes et

Financier aux olives noires confites

Restaurant Les Artistes
22 rue de l'Etoile
30000 Nîmes
Tél : 04 66 36 78 82

Ouvert tous les jours midi et soir.

Menu « spécial JMO 2007 »

Tarte tian d'aubergines à la tapenade et à l'huile d'olive AOC de Nîmes
Ou

Salade de saumon confit à l'huile d'olive et aux sésames grillés

La véritable aioli, sa sauce et son filet d'huile d'olive AOC de Nîmes
Ou

Magret de canard en pissaladière, olives noires, oignons et épices Languedociens

Le pélardon et son huile d'olive AOC de Nîmes

Assiette gourmandises de notre enfance

Restaurant Le San Francisco
33 rue Roussy
30000 Nîmes
Tél 04 66 21 00 80

Ouverture : samedi et dimanche soir uniquement
de 19 h à minuit.

Menu « spécial JMO 2007 »
15 €

Toasts de tapenade noire et verte avec salade verte et tomates

Carpaccio de bœuf à l'huile d'olive AOC de Nîmes, citron
et pommes campagnardes

Nougat glacé

Restaurant Les alizés
26 boulevard Victor Hugo
30000 Nîmes
Tél 04 66 67 08 17

Ouverture : tous les jours, midi et soir.

Suggestions « spécial JMO 2007 »

Cake aux olives

Filet de cabillaud rôti à la tapenade

Nos salades variées à l'huile d'olive AOC de Nîmes

Restaurant Nicolas
11 rue Poise
30000 Nîmes
Tél : 04 66 67 50 47

Ouverture :
samedi soir de 19 h 15 à 23 h 00
dimanche : midi et soir.

Menus « spécial JMO 2007 »

Nombreuses spécialités

Et menus à base d'huile d'olive AOC de Nîmes

Anchoïade provençale

Bourride de lotte à l'huile d'olive AOC de Nîmes

Pélardon et son filet d'huile d'olive AOC de Nîmes

Le Carré d'art
16 place de la maison carrée
30000 Nîmes
Tél : 04.66.36.71.70

Ouvert de 10 h 00 à 18 h 00 et
de 20 h 00 à 23 h 00

Plats proposés à la carte : 26.90 €
Formule à 16.90 € le vendredi.
0

Menus « spécial JMO 2007 »

Salade repas à l'huile d'olive AOC de Nîmes
Tomates mozzarella à l'huile d'olive AOC de Nîmes
Aumônière de chèvre des Cévennes au lard et à l'huile d'olive AOC de Nîmes
Pelardon des Cévennes à l'huile d'olive AOC de Nîmes

Restaurant Le Cheval Blanc
1 place des Arènes
30000 Nîmes
Tél : 04 66 76 19 59

Ouverture : samedi de 12 h à 14 h et de 19 h à 23 h.
Fermé le dimanche.

Spécialités proposées «JMO 2007 »

Aubergines à la Nîmoise sur son coulis de tomates
Et huile d'olive AOC de Nîmes
Saumon cru mariné à l'huile vierge de Négrette
Carré d'agneau rôti en croûte d'amendes et jus émulsionné
à l'huile d'olive AOC de Nîmes et pistou
Pavé de morue vapeur et son coulis à l'huile d'olive AOC de Nîmes

Le Bouchon du Marché
23 rue de l'Etoile
30000 Nîmes
Tél : 04 66 23 15 49

Ouverture :

Menus « spécial JMO 2007 »
25.00 €

Anchoïade Nîmoise

Ou

Salade de filets de rougets au basilique et à l'huile d'olive AOC de Nîmes

Ou

Croustade de brandade de Nîmes sur son coulis de poivrons

Caille rôtie à la tapenade

Ou

Magret de canard rôti et farci à la tapenade verte et son écrasée de
pommes de terre à l'huile d'olive AOC de Nîmes

ou

Côte de bœuf rôtie pour deux à la pointe d'anchois

Ou

Loup rôti et sa purée de courgettes à l'huile d'olive AOC de Nîmes

Aumônière de pèlardon à la tapenade

Ou

Gaspacho de fraises et sa glace à l'huile d'olive AOC de Nîmes

Ou

Pâtisserie du moment

Le Ciel de Nîmes
6 place de la Maison Carrée
30000 Nîmes
Tél : 04 66 36 71 70

Ouverture : samedi et dimanche
Midi de 12 h à 14 h 30.

Spécialités proposées «JMO 2007 »

SALADE ENTREE:A L'HUILE D'OLIVE AOC DE NIMES

Salade du gladiateur (roquette, tomate, mozzarella de bufflonne en volume)

9.80 €

SALADE REPAS A L'HUILE D'OLIVE AOC DE NIMES

11.50 €

CEVENOLE : toast de chèvre chaud sur un lit de roquette

NIMOISE : brandade, tapenade verte et noire en détail sur un lit
de jeunes pousses

FERMIERE : émincé de poulet froid, œuf, maïs, tomate sur lit de mesclun

FANTASIE : fagot de mozzarella fondant et jambon cru poêlé sur
lit de roquette

FROMAGERE: tomates, trio de fromages panés son jus de groseille sur
lit de mesclun

FROMAGE

Pélardon des Cévennes, et son lit de salade, huile d'olive AOC de Nîmes

4.50 €