



Restaurant, nice

Oliviera

Au cœur du Vieux Nice, les amateurs d'huiles d'olive ont trouvé leur île aux trésors. L'or vert, c'est bien, mais c'est mieux encore quand on sait vous en parler et vanter la diversité et la qualité des crus. Affaire de culture pour Nadim Beyrouti, Libanais, ex banquier reconverti dans la cuisine du sud. Chez lui, toutes les huiles de France et une sélection passionnante d'huiles de Méditerranée. Bouteillan, toscane, salonenque, niçoise des proches collines, grecque, corse, d'Ombrie, des Baux ou de Durance... Les plats servis en terrasse ou dans la salle ouverte sur la rue sont simples et goûteux, tarifés tout de même avec ardeur. Mozzarella, toasts sévillans, tagliatelle au pesto, « tartare » méditerranéen aux poivrons, tomates et oignons, bœuf grillé et sauce tomate, tomme de vache, feta de figues... Suivez les conseils de M. Beyrouti entre deux ballades dans la vieille ville. A boire, bien sûr le Coteaux de Bellet et quelques crus régionaux entre 15 et 40 €. La cave vouûtée du XIVe siècle accueille sur rendez-vous amateurs d'huiles d'olive et de champagnes de producteurs.

Reservez en-ligne!

Partagez votre expérience

Coordonnées

Adresse :	8 bis rue du Collet Nice - 06000
Indications :	Dans le Vieux-Nice.
Téléphone :	04.93.13.06.45.
Télécopieur :	04.93.13.06.45.
e-mail :	
Internet:	Visiter le site

Informations

Prix :	Autour de 25 euros
Fermeture :	Fermé dim. soir et lun.
Parking :	Parking du Paillon.

