



PLACE DES OLIVIERS

UN RESTAURANT-PÉTANQUE QUI SENT BON LE SUD

PAR **SONIA SENTIC** PORTRAIT **DAVID COPPIETERS**



Que ça soit à Bondues ou à Lesquin, le restaurant-pétanque, Place des Oliviers vous plonge dans une ambiance de vacances au bord de la Méditerranée. L'intérieur de la grande brasserie est disposé à la manière d'une place de village typique du Sud de la France avec son coin pétanque où l'on peut se détendre entre amis en attendant de déguster la cuisine ensoleillée du chef. Le restaurant de Lesquin dispose d'un rooftop équipé de 3 terrains de pétanque qui rouvrira dès le printemps 2021.

Bar Lounge, restaurant, terrains de pétanque & espace séminaires. À peine la porte franchie, vous serez happé par ce petit bout de Provence qui inspire le slow life... Envie de boire un verre autour d'une planche ou de déguster un repas tout en profitant des terrains de pétanque mis à disposition pour les clients ? Vous êtes au bon endroit ! Place des Oliviers, c'est aussi la possibilité de louer l'espace séminaires dédié aux entreprises. La salle combine sérieux d'une conférence et détente d'un lieu atypique.

Un spot aux airs de village provençal. Photos estivales 60's mythiques aux murs, mobilier en bois brut, déco chinée, espace lounge, terrasses et terrains de pétanque à l'ombre d'un olivier : c'est une véritable invitation à se poser le temps d'un déjeuner, d'un afterwork ou d'une soirée amicale. "A l'heure où tout s'accélère et où le plaisir des moments les plus simples tend à se perdre, offrez-vous une parenthèse de bonheur, d'apaisement, un moment convivial entre amis, en famille ou entre collègues" : telle est la philosophie de ce lieu unique qui sent bon les vacances.

Une carte inspirée et gourmande. La carte est une ode aux spécialités sudistes. On se régale de brochettes grillées, de pâtes généreuses, de salades fraîches ou de Brushettas arrosées d'huile d'olive... Les amateurs de bonnes viandes succomberont aux burgers maison, tournedos de canard, entrecôtes et autres belles pièces qui régaleront leurs papilles. Les inconditionnels de cuisine régionale ne seront pas en reste : poulet gratiné aux maroilles, welsh complet, carbonnade flamande sont au rendez-vous. Côté desserts, une farandole de délices : tropézienne de la Place, mousse au Toblerone, tarte au citron revisitée... Crèmes glacées ou sorbets exquis de la Maison Pedone... La carte des vins accompagnera agréablement ce délicieux moment. Tous les plats sont cuisinés maison en privilégiant des produits frais, locaux et de saison. Et pour ne jamais lasser et créer la surprise, le chef renouvelle sa carte au gré des arrivages et de son inspiration. Direction : le Sud !

Place des Oliviers s'engage à respecter les mesures barrières: port du masque, lavage des mains régulier, distanciation des tables, désinfection du restaurant ainsi que des boules de pétanques après chaque partie

Lesquin 950 rue Maurice Herzog. Tél. +33 (0)3 20 81 10 01 lesquin@placedesoliviers.fr
Bondues Parc de l'Aérodrome. Tél. +33 (0)6 07 17 68 25 bondues@placedesoliviers.fr
www.placedesoliviers.fr

131