

BOISSONS

Eaux - Café

Perrier (33cl)	3.50 €
Vittel, Eau de Perrier, San Pellegrino	1/2 l 4.00 € 1 litre 5.00 €
Café Expresso	1,90 €
Thé	3,00 €
Café frappé	3,00 €

Sodas - Jus

Coca-Cola, Orangina, Ice tea pêche...	3.50 €
Jus d'Orange, Abricot, Pomme, Ananas	3.50 €

Apéritifs

Apéritif anisé (2 cl)	3.00 €
Apéritif : Vin cuit, Martini, Suze...(4 cl)	3.50 €
Whisky, Gin, Vodka, digestif...(4 cl)	5.50 €
Glenfiddich, Chivas, Jack Daniels...(4 cl)	6.90 €

Bières

PRESSION	
Heineken Pression (25 cl)	3.20 €
Affligem Pression (25 cl)	3.70 €

BOUTEILLE	
Desperados, Pelfort brune (33 cl)	4.50 €

VINS



PICNET - VIN DE PAYS DE L'AUDE IGP			
Rouge et Rosé (1/4 l)	4.00 €	Blanc (1/4 l)	5.00 €
Rouge et Rosé (1/2 l)	8.00 €	Blanc (1/2 l)	10.00 €

VERRE DE VIN (12cl)			
Rouge et Rosé	3.20 €	Blanc	3.50 €
		Chardonnay	4.00 €

BOUTEILLES (25 cl) - Les Jamelles 7.90 €

Merlot - Rouge
cinsault - Rosé
Chardonnay - Blanc



AOC CORBIERES

Cellier d'Orfée :	
Cuvée Orfée - Blanc, rouge ou rosé (75cl)	16.90 €
Creux du chêne - Rouge (75 cl)	18.90 €
Castelmaure Cuvée Pompadour - Rouge (75 cl)	24.00 €
Cellier d'Orfée Cuvée Sextant - Rouge (75 cl)	27.00 €

AOC MINERVOIS

Domaine de Baroubio - Rouge ou rosé (75 cl)	17.90 €
(50 cl)	14.90 €

AOC MALEPERE

Domaine La Sapinière :	
Cuvée St Alix - Rouge (75 cl)	22.00 €

AOC FITOU

Domaine de Lerys - Rouge (75 cl)	19.00 €
(50 cl)	14.90 €

SAUVIGNON GRIS

Le Griset - Rosé (75 cl)	16.00 €
--------------------------------	---------

AOC CABARDES

Chateau Salitis Cuvée Premium - Rouge (75 cl)	19.00 €
---	---------

CHARDONNAY

Domaine Rose et Paul - Blanc (75 cl)	18.00 €
Rives-Blanques Cuvée odyssée - Blanc (75 cl)	25.00 €

BLANQUETTE 1^{ÈRE} BULLE

Bouteille (75 cl)	22.00 €
Coupe (10 cl)	5.00 €

CHAMPAGNE BLIN

Bouteille (75 cl)	50.00 €
-------------------------	---------

création : adaptit.com



L'Oliveraie

RESTAURANT - RECEPTION - TRAITEUR

FORMULE EXPRESS

13.90 €

Entrées

Tartare de saumon à l'aneth, citron et huile d'olive
ou Terrine de lapin aux noisettes
ou Tartine de brousse aux légumes croquants,
vinaigrette à l'huile de noix
ou Entrée de saison selon le Chef.

+

Plats

Plat du Jour et son accompagnement
ou Poisson du Jour et son accompagnement
ou Fettucine aux roquefort
ou Gratiné de Penne à la crème de pesto
ou Pizza maison 3 fromages
ou Pizza reine

FORMULE SALADE REPAS

1 SALADE AU CHOIX + 1 SALADE DE FRUIT FRAIS

13.90 €

Salade de la mer
Salade, moules gratinées, Toast de brandade, saumon fumé
et scipions à la catalane

ou

Salade César
Salade, croûtons, sot l'y laisse de poulet tiède,
tomate, parmesan, vinaigrette césar

ou

Salade de l'Oliveraie (Suppl. + 3€)
Salade verte, toast de foie gras, magrets séchés,
pamplemousse, parmesan

FORMULE GRILLADE

18.90 €

1 entrée au choix dans
(formule Express)

+

Entrecôte grillée - Selection 250g,
sauce roquefort ou au poivre
et son accompagnement
ou Hamburger maison au Bethmale ou au bleu
et son accompagnement
ou Seiche entière marinée en persillade à la plancha
et son accompagnement

Accompagnement : Frites maison & légumes du jour

SUPPLÉMENT DESSERT + 4,50 €
dans les formules Express et Grillade

AU CHOIX

Dessert du jour
ou
Fondant au chocolat et son coeur fruits rouge
ou
Salade de fruits frais
ou
Glace ou Sorbet 2 boules «La belle Aude»
ou
Café Gourmand aux 4 mignardises (Suppl. +2€)



MENU L'OLIVERAIE 28.90 €

Entrée

Foie gras de canard mi-cuit fait maison, fruit poché de saison
gelée au Porto

ou

Assiette de la mer, moules gratinées, Toast de brandade,
saumon fumé et scipions à la catalane

Plats

Entrecôte grillée - Selection 250g, sauce roquefort ou au poivre*

ou

Pareillade de poissons*
(Rouget, gambas, seiche à la plancha)

ou

Filet mignon de porc au miel et aux épices*

*Accompagnements : Frites maison et légumes du jour

Desserts

Duo de fromage de Bethmale et roquefort

ou

Café liégeois

ou

Profiteroles au chocolat chaud

ou

Nougat glacé au coulis de fruits rouge

ou

Salade de fruits frais au muscat de St jean



Réception - traiteur

Pour vos banquets, anniversaires, mariages, repas de groupes...
nous vous proposons d'organiser et de recevoir vos hôtes

(Prix adaptés selon votre budget, Nous consulter)

04 68 47 88 19 - www.loliveraie.fr

ENTRÉES



- Tartare de saumon à l'aneth, citron et huile d'olive 8.90 €
Terrine de lapin aux noisettes 8.90 €
Tartine de brousse aux légumes croquants,
vinaigrette à l'huile de noix 8.90 €
Assiette de la mer, moules gratinées, Toast de
brandade, saumon fumé et scipions à la catalane 11.90 €
Foie gras de canard mi-cuit fait maison 11.90 €



PLATS



- Plat du jour 9.90 €
Poisson du jour 9.90 €
Pareillade de poissons (rouget, gambas,
seiche à la plancha) 14.90 €
Filet mignon de porc au miel et aux épices 14.90 €
Hamburger maison au Bethmale ou bleu 14.90 €

Accompagnement : Frites Maison et Légumes du jour



SALADES

- Salade de l'Oliveraie 14.90 €
Salade verte, toast de foie gras, magrets séchés,
gésiers confits, lardons
Salade César 11.90 €
Salade, croûtons, soit l'y laisse de poulet tiède,
tomate, parmesan, vinaigrette César
Salade de la mer 11.90 €
Salade, moules gratinées, Toast de brandade, saumon fumé
et scipions à la catalane



PIZZAS MAISON

Petite 7.90 € Grande 10.90 €

- Pizza 3 fromages (Tomate, chèvre, bleu, emmental)
Pizza Chorizo (Tomate, chorizo, emmental)
Pizza Margarita (Tomate, Mozzarella, basilic, emmental)
Pizza Reine (Tomate, jambon, fromage, champignon, emmental)

PÂTES

9.90 €

Gratiné de Penne à la crème de pesto
Fettucine aux roquefort

NOS SPÉCIALITÉS

Entrecôte, selection 250g, sauce
roquefort ou au poivre 15,90 €

Seiche entière marinée grillée
à la plancha 14,90 €

MENU ENFANTS 7.90 €

Nuggets de poulet,
ou Steak haché frais, frites maison
+ Glace ou Sorbet



DESSERTS



- Dessert du jour 4.90 €
Fondant au chocolat et son coeur fruits rouge 4.90 €
Salade de fruits frais au muscat de St Jean 4.90 €
Café liégeois 6.90 €
Profiteroles au chocolat chaud 6.90 €
Café Gourmand aux 4 mignardises 6.90 €
Glace la Belle Aude 4.90 €