



BOISSONS

Eaux - Café

Perrier (33cl)	3.50 €
Vittel, Eau de Perrier, San Pellegrino	(1/2 l) 4.00 € (1 litre) 5.00 €
Café Espresso	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 €

Cocktail douceur 2,50 €
Menthe fraîche ou Verveine citronnée

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

PICHET - 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
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 odyssee - 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 €
-------------------------	---------



L'Oliveraie

RESTAURANT - RECEPTION - TRAITEUR

FORMULE EXPRESS 14.90 €

1 Entrée + 1 Plat *ou* 1 Plat + 1 Dessert

Entrées

Tartare de saumon à l'aneth, citron et huile d'olive
Tartine tiède, poire et fromage bleu, noix, roquette
Velouté de potiron, mouillettes aux céréales
Entrée de saison selon le Chef



Plats

Plat du Jour et son accompagnement
Poisson du Jour et son accompagnement
Fettucine crème aux cèpes
Crumble de penne au parmesan et jambon de pays
Pizza maison 3 fromages ou Reine
Cassoulet de pays fait maison



Desserts

Crème brûlée infusée à la vanille
Salade de fruits frais au muscat de St Jean
Glace ou Sorbet 2 boules «La belle Aude»
Dessert du jour
Café Gourmand aux 4 mignardises (Suppl. +2€)

FORMULE SALADE REPAS

1 salade au choix + 1 salade de fruit frais

14.90 €

Salade de la Mer

Tartare de saumon et frites fraîches, moules gratinées, filet de maquereau aux aromates et saumon fumé, salade

ou

Carpaccio de boeuf (140g)

copeaux de parmesan, câpres, salade roquette, frites fraîches

ou

L'Oliveraie au cochon de Sorèze (Suppl. + 3€)

Salade verte, toast de foie gras, jambon de pays, saucisse sèche et de foie, pâté de campagne, boudin

FORMULE GRILLADE

19.90 €

1 entrée au choix dans
(formule Express)

+

Entrecôte grillée (250g),
sauce roquefort ou au poivre*

ou

Hamburger maison au Bethmale ou au bleu*

ou

Seiche entière marinée en persillade à la plancha*

ou

Filet de boeuf grillé (suppl. 3€)*

Accompagnement : Frites maison & légumes du jour



MENU L'OLIVERAIE 30 €



Entrée

Foie gras de canard mi-cuit fait maison, chutney d'ananas gelée au Muscat

ou

Tapas de la mer :

Tartare de saumon, moules gratinées,
maquereau aux aromates, saumon fumé

Plats

Filet de boeuf grillé, sauce roquefort ou poivre*

ou

Magret de canard, sauce roquefort ou poivre*

ou

Pareillade de poissons :

Rouget, gambas, seiche à la plancha*

ou

Cassoulet maison et sa cuisse de canard confite*

*Accompagnements : Frites maison et légumes du jour

Desserts

Duo de fromage

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

SALADES

L'Oliveraie au cochon de Sorèze	15.90 €
<small>Salade verte, toast de foie gras, jambon de pays, saucisse sèche et de foie, pâté de campagne, boudin</small>	
Carpaccio de boeuf	12.90 €
<small>copeaux de parmesan, salade roquette, frites fraîches</small>	
Salade de la Mer	12.90 €
<small>Tartare de saumon et frites fraîches, moules gratinées, filet de maquereau aux aromates et saumon fumé, salade</small>	

ENTRÉES

Tartare de saumon à l'aneth, citron et huile d'olive	8.90 €
Tartine tiède, poire et fromage bleu, noix, roquette	8.90 €
Velouté de potiron, mouillettes aux céréales	8.90 €
Tapas de la mer : tartare de saumon, moules gratinées, maquereau aux aromates, saumon fumé	11.90 €
Foie gras de canard mi-cuit fait maison	12.90 €

PLATS

Plat du jour	10.90 €
Poisson du jour	10.90 €
Pareillade de poissons :	
<i>Rouget, gambas, seiche à la plancha</i>	15.90 €
Entrecôte grillée (250g)	15.90 €
Magret de canard, sauce roquefort ou poivre	15.90 €
Hamburger maison au Bethmale ou bleu	15.90 €

Accompagnement : Frites Maison et Légumes du jour

DESSERTS

Dessert du jour	4.90 €
Crème brûlée infusée à la vanille	4.90 €
Salade de fruits frais au muscat de St Jean	4.90 €
Glace la Belle Aude	4.90 €
Café liégeois	6.90 €
Profiteroles au chocolat chaud	6.90 €
Café Gourmand aux 4 mignardises	6.90 €



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

10.90 €

Gratiné de Penne au chèvre et aux poivrons
Fettucine à la crème de saumon fumé

NOS SPÉCIALITÉS

Filet de boeuf grillé	18,90 €
Seiche entière marinée grillée à la plancha	15,90 €
Cassoulet maison et sa cuisse de canard confite	15,90 €

MENU ENFANTS 7.90 €

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

