



BOISSONS

Eaux - Café

Perrier (33cl)	3.50 €
Vittel, Eau de Perrier, San Pellegrino (1/2l) (1 litre)	4.00 € 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)	3.40 €
Affligem Pression (25 cl)	4.00 €

BOUTEILLE	
Desperados, Pelfort brune (33 cl)	4.50 €



VINS

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

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



BOUTEILLES (25 cl) - Les Janelles 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
 - Duo de melon au jambon de pays
- Salade de tomate de pays, mozzarella et basilic
 - Entrée de saison selon le Chef

Plats

- Plat du Jour et son accompagnement
- Poisson du Jour et son accompagnement
 - Fettucine crème au roquefort
- Gratiné de Penne au chèvre et poivrons
- Pizza maison 3 fromages ou Reine
 - Cassoulet de pays fait maison

Desserts

- Panna cotta à la menthe et Pastèque caramélisée
 - 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**
Pavé de thon grillé, scipions en persillade, saumon fumé, tartare de saumon, aioli
- ou*
- Autour du Tartare de boeuf cru ou poêlé (180g)**
Tartare assaisonné, frites fraîches et salade verte
- ou*
- Salade Fraîcheur**
Tomate mozzarella, melon au jambon, pastèque, salade à la grecque

FORMULE GRILLADE

19.90 €

1 entrée au choix dans (formule Express)

- +**
- Faux filet Bio racé Simmental, sauce roquefort ou au poivre*
- ou*
- Hamburger maison au Bethmale ou au bleu*
- ou*
- Seiche entière marinée en persillade à la plancha*

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, émincé de thon grillé, Scipions en persillade et saumon fumé

Plats

Faux filet Bio racé Simmental, sauce roquefort ou au 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

Pêche Melba

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

Salade Fraîcheur 12.90 €

Tomate mozzarella, melon au jambon, pastèque, salade à la grecque

Autour du Tartare de boeuf cru ou poêlé (180g) 12.90 €

Tartare assaisonné, frites fraîches et salade verte

Salade de la Mer 12.90 €

Pavé de thon grillé, scipions en persillade, saumon fumé, tartare de saumon, aioli

ENTRÉES

Tartare de saumon à l'aneth, citron et huile d'olive 8.90 €

Duo de melon au jambon de pays 8.90 €

Salade de tomate de pays, mozzarella et basilic 8.90 €

Tapas de la mer : Tartare de saumon, émincé de

thon grillé, Scipions en persillade et 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 :

Rouget, gambas, seiche à la plancha 15.90 €

Hamburger maison au Bethmale ou bleu 15.90 €

Accompagnement : Frites Maison et Légumes du jour

DESSERTS

Dessert du jour 4.90 €

Panna cotta à la menthe et Pastèque caramélisée 4.90 €

Salade de fruits frais au muscat de St Jean 4.90 €

Glace la Belle Aude 4.90 €

Pêche Melba 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 €

Fettucine crème au roquefort

Gratiné de Penne au chèvre et poivrons

NOS SPÉCIALITÉS

Faux filet Bio racé Simmental 15,90 €

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

