



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 Sangria 4,50 €

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)	3.40 €
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 (1/4 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
 - Velouté de lentilles au saumon fumé
 - Salade de camembert pané
 - Entrée de saison selon le Chef

Plats

- Plat du Jour et son accompagnement
- Poisson du Jour et son accompagnement
 - Lasagne de saumon à la florentine
 - Pizza maison 3 fromages ou Reine
 - Cassoulet de pays fait maison

Desserts

- Poire belle-Hélène
- 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 Campagnarde

Camembert chaud, pomme vapeur, jambon de pays

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 :

Thon, 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

Poire belle-Hélène

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

GRANDES SALADES

- Salade Campagnarde 12.90 €
Camembert chaud, pomme vapeur, jambon de pays
- 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, aïoli

ENTRÉES

- Tartare de saumon à l'aneth, citron et huile d'olive 8.90 €
- Velouté de lentilles au saumon fumé 8.90 €
- Salade de camembert pané 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 :
- Thon, 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 €
- Poire belle-Hélène 4.90 €
- Salade de fruits frais au muscat de St Jean 4.90 €
- Glace la Belle Aude 4.90 €
- 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 €

Lasagne de saumon
à la florentine

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

