



L'Oliveraie

RESTAURANT - RECEPTION - TRAITEUR

Les Incontournables

Seiches entières marinées en persillade et grillées à la plancha	16€90
Faux Filet grillé Bio race Simmental sauce poivre ou roquefort	16€90
Tartare de Bœuf charolais cru ou poêlé	14€90
Hamburger maison au bethmale ou fromage bleu	15€90
Pareillade de poissons (thon grillé, seiche mariné à la plancha, gambas grillé)	16€90
Cassoulet maison et sa cuisse de canard confite	15€90

Les Grandes Salades Repas

Salade de la mer (thon grillé, saumon fumé, tartare de saumon et seiche en persillade, salade verte)	13€90
Salade de L'Oliveraie (foie gras maison sur toast, gésiers confits, magrets séchés et croûtons, salade verte)	15€90
Salade Fraîcheur (Tomate mozzarella, Cote de melon, jambon serrano , gaspacho, salade verte)	12€90

*Frites maison et accompagnement à volonté
pour nos Incontournables et Grandes Salades »*

La Formule Express 15€90

1 entrée + 1 Plat OU 1 Plat + 1 dessert au choix parmi les suivants

Entree

- Sablé parmesan et son chèvre frais au piment d'Espelette & tranche de jambon serrano
- Tartare de saumon à l'aneth, citron et huile d'olive
- Entrée de saison selon le chef

Plat

- Bavette à l'échalote
 - Plat du Jour
 - Poisson du jour
- Lasagnes aux légumes d'été
- Cassoulet de pays fait maison

Dessert

- Salade de Fruits frais
- Pêche fraîche confite façon melba
 - Dessert du jour
 - Glace ou Sorbet la belle Aude
- Café Gourmand au 4 mignardises (supplément 2€)

Formule Grande Salade Repas 15€90

Salade de la mer

(thon grillé, saumon fumé, tartare de saumon et seiches en persillade, salade verte)

Ou Salade Fraîcheur

(Tomate mozzarella, Cote de melon, jambon serrano, gaspacho, salade verte)

Ou Salade de l'Oliveraie (supplément 2€)

(foie gras maison sur toast, gésiers confits, magrets séchés et croûtons, salade verte)

+

1 Salade de fruits frais

ou 1 Fondant au chocolat caramel beurre salé

Le Menu de L Oliveraie 32€

Foie gras de canard mi cuit fait maison chutney d'ananas et gelée au muscat
ou Tapas de la mer
(thon grillé, saumon fumé, tartare de saumon, seiche en persillade)

Faux filet grillé bio race simnetal sauce poivre ou roquefort
ou Pareillade de poissons
(thon grillé, seiche mariné à la plancha, gambas grillé)
ou Cassoulet maison et sa cuisse de canard confite

Duo de Fromage
ou Pêche fraîche façon Melba
ou Profiterole au chocolat chaud
ou Salade de fruits frais

NOS ENTREES

- Sablé parmesan et son chèvre frais au piment d'Espelette
& tranche de jambon serrano 8€90
- Tartare de saumon à l'aneth, citron et huile d'olive 8€90
- Entrée de saison selon le chef 8€90
- Foie gras de canard mi cuit fait maison chutney d'ananas 13€90

NOS PLATS

- Plat du Jour 10€90
- Poisson du Jour 10€90
- Lasagnes aux légumes d'été(+salade verte ou Salade auserrano) 10€90

NOS DESSERTS

- Fondant au chocolat caramel beurre salé 5€90
- Dessert du Jour 5€90
- Pêche fraîche confite façon Melba 5€90
- Salade de fruits frais 5€90
- Glace ou sorbet la belle Aude 5€50
- Profiterole au chocolat chaud 6€90
- Café gourmand au 4 mignardises 6€90

LE MENU ENFANT 8€90

Nuggets de poulet frites maison
ou
Steak haché frites maison

Glace ou sorbet



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 (75 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 ÉPÉE BULLE

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

CHAMPAGNE BLIN

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