



# L'Oliveraie

RESTAURANT - RECEPTION - TRAITEUR

## Les Incontournables

Seiches entières marinées en persillade et grillées à la plancha	16€90
Faux Filet grillé Bio race Simental 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
Poisson du Jour (voir ardoise)	12€90
Lasagnes aux légumes d'été(+salade verte ou Salade jambon serrano)	12€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 du Dimanche 20€00

## Entree

Sablé parmesan et son chèvre frais au piment d'Espelette  
& tranche de jambon serrano

*ou* Tartare de saumon à l'aneth, citron et huile d'olive

*ou* Entrée de saison selon le chef

## Plat

Bavette à l'échalote

*ou* Poisson du jour

*ou* Lasagnes aux légumes d'été

*ou* Cassoulet de pays fait maison

## Dessert

Salade de Fruits frais

*ou* Fondant au chocolat caramel beurre salé

*ou* Dessert du jour

*ou* Glace ou Sorbet la belle Aude

*ou* Café Gourmand au 4 mignardises (supplément 2€)

### LE MENU ENFANT 8€90

Nuggets de poulet frites maison

ou

Steak haché frites maison

---

Glace ou sorbet

## 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 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



# BOISSONS

## Eaux - Café

Perrier (33cl)	3.50 €
Vittel, Eau de Perrier,	
San Pellegrino	1/2 l 4.00 €
	1 litre 5.00 €
Café Espresso	2,00 €
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

Cocktail  
du jour  
4.50 €



Apéritif anisé (2 cl)	3.80 €
Apéritifs : Vin cuit, Martini, Suze... (4 cl)	4.00 €
Whisky, Gin, Vodka, digestif... (4 cl)	5.90 €
Glenfiddich, Chivas, Jack Daniels... (4 cl)	6.90 €

## Bières

<b>PRESSION</b>	
Heineken Pression (25 cl)	4.00 €
Affligem Pression (25 cl)	4.50 €

<b>BOUTEILLE</b>	
Desperados, Pelfort brune (33 cl)	5.00 €



## VINS

### PICHET - VIN DE PAYS DE L'AUDE IGP

Rouge et Rosé (1/4 l)	5.00 €	Blanc (1/4 l)	6.00 €
Rouge et Rosé (1/2 l)	10.00 €	Blanc (1/2 l)	12.00 €

### VERRE DE VIN (12 cl)

Rouge et Rosé	3.50 €	Blanc	4.00 €
		Chardonnay	4.50 €

A  
L'HONNEUR

**BOUTEILLES (25 cl) - Les Jamelles 7.90 €**  
Merlot - Rouge  
Chardonnay - Blanc

### AOC CORBIERES

Cellier d'Orfée :	
Cuvée Orfée - Blanc, rouge ou rosé (75 cl)	16.90 €
Creux du chêne - Rouge (75 cl)	19.90 €
Castelmaure Cuvée Pompadour - Rouge (75 cl)	26.00 €
Cellier d'Orfée Cuvée Sextant - Rouge (75 cl)	29.90 €

### AOC MINERVOIS

Domaine de Baroubio - Rouge ou rosé (75 cl)	19.90 €
(50 cl)	15.90 €

### AOC MALEPERE

Domaine La Sapinière :	
Cuvée St Alix - Rouge (75 cl)	24.00 €

### AOC FITOU

Domaine de Lerys - Rouge (75 cl)	20.00 €
(50 cl)	15.90 €

### SAUVIGNON GRIS

Le Griset - Rosé (75 cl)	19.90 €
--------------------------	---------

### AOC CABARDES

Chateau Salitis Cuvée Premium - Rouge (75 cl)	20.00 €
---	---------

### CHARDONNAY

Domaine Rose et Paul - Blanc (75 cl)	18.00 €
Rives-Blanques Cuvée odyssee - Blanc (75 cl)	26.00 €

### BLANQUETTE 1ÈRE BULLE

Bouteille (75 cl)	22.00 €
Coupe	5.00 €

### CHAMPAGNE BLIN

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

Service compris - Tous nos prix sont en TTC