



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
Nos burgers maison :	
<i>Le classique au bethmale ou au chèvre</i>	15€90
<i>Le Spécial au steak tartare</i>	16€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 et Bowls

Salade de la mer	13€90
(thon grillé, saumon fumé, tartare de saumon et seiche en persillade, salade verte)	
Salade de L'Oliveraie	15€90
(foie gras maison sur toast, gésiers confits, magrets séchés et croûtons, salade verte)	
Salade Campagnarde (Croustillant de Poire au camembert chaud, Salade verte	13€90
frites maison , jambon de pays, pâté de campagne, boudin, magrets séchés)	
Poke Bowl au Saumon mariné <i>Ou</i> à la Fêta	13€90
(Riz, avocat, carotte, mangue, choux rouge, concombre, edamane, graine de courge & vinaigrette au sésame)	

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

La Formule du Dimanche 20€00

Entree

Croustillant de Poire au camembert chaud

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 Gratiné de Tortellini au poulet et aux cacahuètes

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 Crème brûlée aux éclats de marrons

ou Profiterole au chocolat chaud

ou Salade de fruits frais

NOS ENTREES

-Croustillant de Poire au camembert chaud	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
- Crème brûlée aux éclats de marrons	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	4.00 €
1/2 l	5.00 €
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 €

Bieres

PRESSION	
Heineken Pression (25 cl)	4.00 €
Affligem Pression (25 cl)	4.50 €

BOUTEILLE	
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 €

À 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 1^{ÈRE} BULLE

Bouteille (75 cl)	22.00 €
Coupe	5.00 €

CHAMPAGNE BLIN

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

Service compris - Tous nos prix sont en TTC