



# 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 (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 Campagnarde (Croustillant de Poire au camembert chaud, Salade verte frites maison , jambon de pays, pâté de campagne, boudin, magrets séchés)	13€90
Poke Bowl au Saumon mariné <i>Ou</i> à la Fêta (Riz, avocat, carotte, mangue, choux rouge, concombre, edamane, graine de courge & vinaigrette au sésame)	13€90

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

## La Formule Express 15€90

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

### Entree

- Croustillant de Poire au camembert chaud
- 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
- Cassoulet de pays fait maison
- Gratiné de Tortellini au poulet et aux cacahuètes

### Dessert

- Salade de Fruits frais
- Crème brûlée aux éclats de marrons
  - 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 de l'Oliveraie (supplément 2€)

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

*Ou* Salade Campagnarde

Croustillant de Poire au camembert chaud, Salade verte, frites maison, jambon de pays paté de campagne, boudin, magrets séchés

*Ou* Poke Bowl au Saumon mariné *Ou* à la Fête

(Riz, avocat, carotte, mangue, chou rouge, concombre, edamane,, vinaigrette au sésame)

+

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 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 PLATS

-Plat du Jour	10€90
-Poisson du Jour	10€90
-Gratiné de Tortellini au poulet et aux cacahuètes	10€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

### 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 Expresso .....	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

<b>PRESSION</b>	
Heineken Pression (25 cl) .....	3.40 €
Affligem Pression (25 cl) .....	4.00 €

<b>BOUTEILLE</b>	
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 €

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 (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-Blanches Cuvée odyssee - Blanc (75 cl) .....	25.00 €

### BLANQUETTE 1<sup>ÈRE</sup> BULLE

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

### CHAMPAGNE BLIN

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