

## VINS D'ICI

### BLANC - ROSE – ROUGE

**Domaine de Belle Marre** Viticulteur de Mèze  
le pichet 50cl : 7€50

**Picpoul de Pinet d'Ormarine** le pichet 50cl : 12€50

*Le verre (15cl)*

Bouteille 75 cl	Picpoul de Pinet AOP	18€50	3€50
Bouteille 75 cl	Viognier (blanc)	22€00	5€50
Bouteille 75 cl	Cinsault (rosé)	19€50	5€00
Bouteille 75 cl	Faugère AOP (rosé)	23€00	5€50
Bouteille 75 cl	Faugère AOP (rouge)	23€00	5€50

## A EMPORTER

**BIB de 5 litres domaine de Belle Marre** (rouge, rosé ou blanc) 18€00  
Bouteille de vin : prix de la carte moins 10€00

## Côté SUCRE

### DESSERTS

Crème brûlée	5€90
Tiramisu	5€90
Café gourmand : trio de gourmandises du jour et son café	6€90
Cœur coulant chocolat	5€90
Salade de fruits frais (selon approvisionnement)	5€90
Pana cotta coulis aux fruits rouges	5€50

### GLACES

Boule de glace artisanale (1 boule)	3€00
(2 boules)	4€50
(3 boules)	5€50
Parfums : vanille, cappuccino, chocolat, pistache, caramel au beurre ½ sel, framboise, citron, abricot, mangue, fruits du soleil (banane, goyave, orange sanguine, ananas, passion)	

## OLIVE ET FRAMBOISE RESTAURANT - SNACK - BOUTIQUE

### APERITIFS

Bière pression artisanale Gorge fraîche (25cl)	4€20
Le pichet de blonde locale Gorge fraîche (1,4 litre)	19€50
Bière gorge fraîche de Béziers 33cl <i>blonde, blanche, IPA, ambrée, STOUT</i>	4€50
Anisette de Montpellier ou Ricard (2 cl)	3€00
Muscato de Frontignan (8cl)	4€00
Noilly Prat de Marseillan (8cl) ambré ou rouge	4€00
Whisky McKay (4cl)	6€00
Whisky Occitan n°2 Black Mountain (4 cl)	8€00
Alcool 4cl et soda (whisky ou gin ou vodka avec soft)	7€00
Sangria aux fruits frais (18cl)	5€00



### BOISSONS SANS ALCOOL

Jus de fruits ou Nectar LOCAUX des coteaux de Villeveyrac (10km) <i>Pêche, abricot, poire, pomme, pêche-abricot, pomme-poire ...</i>	3€50
Limonade de Pézenas (20km) 6 <sup>ème</sup> génération de limonadier <i>A choisir : Original, framboise, thé vert-citron vert, rooibos-agrumes ou mandarine</i>	3€50
« Les Classiques » en canette <i>Coca, coca zéro, Perrier, eaux aromatisées, schweppes, coca cherry, Ice tea, orangina, san pellegrino ...</i>	2€90
Jus de fruits bio fabriqués en France <i>A choisir : orange, ananas ou pamplemousse</i>	3€50
Sirop à l'eau : fraise, grenadine, menthe, pêche ou citron	2€00
Diabolo	3€20

## ENTREES ET TAPAS A PARTAGER

<b>Saucisse sèche</b> à partager et à découper soi-même	<b>6€50</b>
<b>Tielle</b>	<b>4€50</b>
<b>Tapenade noire</b>	<b>4€50</b>
<b>Terrine de campagne</b> , petits cornichons	<b>5€80</b>
<b>Poivrons de couleurs</b> à l'huile d'olive	<b>7€00</b>
<b>Planchette de charcuterie</b>	<b>6€50</b>

## SALADES REPAS

<b>Salade Mozzarella</b>	<b>14€00</b>
<i>Salade jeunes pousses, tomates, Mozza di bufala, pesto, huile d'olive, basilic</i>	
<b>Salade « presque César »</b> (vinaigrette classique)	<b>14€00</b>
<i>Salade jeunes pousses, tomates cerise, poulet, oignons rouges, copeaux de parmesan</i>	
<b>Salade Niçoise</b>	<b>14€00</b>
<i>Salade jeunes pousses, tomate, poivron, œuf dur, anchois, thon, oignons doux, haricots verts, olives noires</i>	

## BOWLS

Uniquement servis le midi

15€50

Une assiette vitaminée, riche en couleurs qui lie protéines, féculents et fibres

**BASE :** Riz et quinoa, légumes & fruits de saison, graines de lin et herbe fraîche

**AU CHOIX :** Poulet, Thon ou Tapenade



## POISSONS and co

<b>Fish &amp; chips de cabillaud</b>	<b>13€50</b>
<b>Seiche à la plancha</b>	<b>20€00</b>

## BURGERS

<b>Le Classic burger</b>	<b>12€00</b>
<i>Salade, tomate, steak façon bouchère, Cheddar, sauce burger</i>	
<b>Burger Aveyronnais</b>	<b>12€50</b>
<i>Salade, tomate, steak façon bouchère, Roquefort, sauce burger</i>	
<b>Chicken burger</b>	<b>12€00</b>
<i>Salade, tomate, poulet pané, Cheddar, Sauce burger</i>	
+ Tranches de lard grillé	<b>1€50</b>
+ Avec double viande	<b>3€50</b>

## MOULES-frites

<b>Moules marinières 1 kilo</b>	<b>12€90</b>
<i>Oignons, vin blanc, persil</i>	
<b>Moules marinières à la crème 1 kilo</b>	<b>13€90</b>
<i>Oignons, vin blanc, persil et crème</i>	
<b>Moules au Roquefort 1 kilo</b>	<b>13€90</b>
<i>Oignons, vin blanc, persil, Roquefort et crème</i>	
<b>Moules à la catalane</b>	<b>13€90</b>
<i>Sauce tomates, poivrons et chorizo</i>	
<b>Moules à la campagnarde</b>	<b>13€90</b>
<i>Base marinière, oignons, lardons, crème</i>	

## Supplément

<b>Assortiment de 2 fromages</b>	<b>5€50</b>
<b>Bol de frites</b>	<b>5€50</b>
<b>Bol de salade</b>	<b>4€50</b>