

La Table de l'Olivier

restaurant

Venir s'attabler aux côtés de notre Olivier centenaire, c'est déguster les plats de notre terroir aux portes des remparts de la Cité Médiévale de Carcassonne, et vivre une expérience culinaire entourée de plusieurs siècles d'histoire.

Un symbole pour se laisser surprendre par une cuisine à la fois marquée par son patrimoine et le territoire naturel qui l'entoure.

La représentation d'un terroir plein de richesses, des traditions soigneusement préservées et un savoir-faire transmis de générations en générations dans l'assiette.

Curieux et généreux, notre Chef Cédric Lavaux, accompagné de son équipe, vous propose une carte résolument locale mêlant tradition culinaire méditerranéenne et innovation à sa façon.

Notre Chef joue une carte du cœur au fil de ses créations. Une carte qui lui ressemble, inventive et passionnée, et élaborée à base de produits frais.



La Table de l'Olivier

restaurant

A chaque saison, ses recettes ! Et pour ceux qui ont envi de fraîcheur, le Chef vous propose de composer vous-même votre propre salade généreuse et savoureuse. Là encore, une autre façon de mettre à l'honneur la nature dans votre assiette.

Bonne dégustation !



MENU

Entrée + plat + dessert - 28,00 €

Entrées

9,50 €

Salade du marché *5 ingrédients parmi les 26 propositions*

Tartare de concombre *gambas marinées et crumble* ❄️

Samousa au chèvre *Figues au miel*

PLATS

Cassoulet *maison* - 19 € ❄️

Demi magret de canard *au miel de Ventenac et pignons* - 16,50€ ❄️

Filet de brosse *bisque de langoustines et cardamome, riz rouge de Marseillette et celert* - 16,50€ ❄️

Pasta Virona *sauce piperade, mozzarella et crumble au sésame* - 13,50€ ❄️

Suggestion du chef *Filet de boeuf jus corsé, frites maison et salade verte* - 26,50€ ❄️

DESSERTS

7,50 €

Assiette de deux fromages *régionaux* ❄️

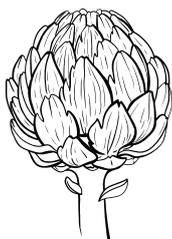
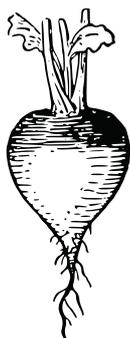
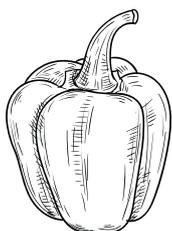
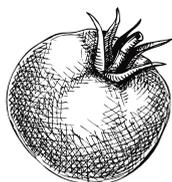
Trio de glaces artisanales "La Belle Aude" **

Citron, yaourt, abricot

Millefeuille revisité *aux fruits rouges* ❄️

Tarte aux figues *à la crème d'amande et crème vanille* ❄️

SALADIÈRE



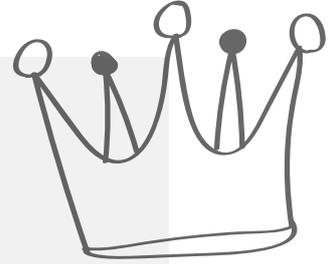
A vous de l'élaborer, sur fond de salade verte, en cochant 8 ingrédients parmi nos 26 propositions.

15 €

Pignons	Tomates confites
Graines de courges	Jambon local
Mozzarella	Filet de poulet mariné
Chèvre	Jambon blanc
Copeaux de parmesan	Concombre
Oeuf	Cebettes
Crevettes marinés	Tomates
Thon	Radis
Anchois marinés	Haricots verts
Sardine Gravlax	Pastèque
Poivrons confites	Melon
Aubergines confites	Pamplemousse
Artichauts marinés	Pommes

*Formule comprenant 1 boisson soft OU
1 verre de vin OU 1 bière pression 25cl*

MENU ENFANT



Plat + dessert + boisson - 11,00 €

Pour nos jeunes convives de moins de 12 ans

PLATS

Nuggets de poulet *Frites maison*

Viande du jour ❄️

Poisson du jour ❄️

Pâte *Artisanale*

DESSERTS

Compote

Coupe de glace ❄️

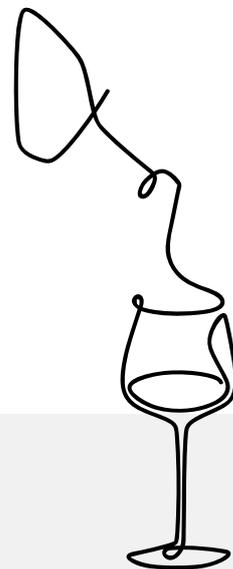
Vanille, Fraise, Chocolat

BOISSONS

Une boisson soft *jus d'orange, jus de pomme, soda, eau vittel*

CAVE À VINS

NOTRE SELECTION DE VINS ROUGES



	15cl	37,5cl	50cl	75cl
AOC CABARDÈS, Domaine Loupia, Cuvée Julie. <i>Merlot, Syrah</i>	6,50€			27,00€
AOP MALEPÈRE, Domaine La Sapinière, Cuvée Pierrot. <i>Merlot, Cabernet Franc, Grenache, Cabernet Sauvignon</i>	7,50€			39,00€
AOC MINERVOIS, Château du Donjon, Cuvée Tradition. <i>Grenache noir, Syrah, Carignan.</i>	6,00€		20,50€	39,00€
AOP ST CHINIAN, À l'origine Bagatelle. <i>Grenache, Syrah, Mourvèdre, Carignan.</i>			21,00€	32,00€
IGP LANGUEDOC, Château de Marmorières, Cuvée Les Pinèdes. <i>Syrah, Grenache, Carignan, Mourvèdre.</i>				
IGP COTEAUX DE PEYRIAC, Domaine Villepeyroux-Forest. <i>Cinsault.</i>				29,00€
IGP CITÉ DE CARCASSONNE, Domaine Saint Martin, <i>Cuvée La Métairie. Malbec.</i>				29,00€
VDP PAYS D'OC, Domaine Guinot. <i>Merlot boisé.</i>				20,00€
VDF MINERVOIS, Château La Villatade. <i>Merlot, Syrah.</i>	7,00€			29,00€

NOTRE SELECTION DE VINS ROSÉS

	15cl	37,5cl	50cl	75cl
AOC CABARDÈS, Le Cellier des Demoiselles. <i>Cinsault, Grenache, Syrah.</i>	4,50€			22,00€
AOP MINERVOIS, Château La Villatade. <i>Grenache, Syrah.</i>	7,00€			29,00€
AOC LANGUEDOC, Cuvée les Pinèdes. <i>Grenache Noir, Syrah, Cinsault.</i>			26,00€	30,00€
AOP ST CHINIAN, À l'origine Bagatelle. <i>Grenache, Syrah, Mourvèdre, Carignan.</i>			21,00€	32,00€
AOP CABARDÈS, Domaine La Bastide. <i>Merlot, Cabernet-Sauvignon, Syrah, Grenache.</i>				22,00€
AOP MALEPÈRE, Domaine La Sapinière. <i>Cabernet franc, Merlot, Grenache.</i>				26,00€
IGP CITÉ DE CARCASSONNE, Domaine Saint Martin, <i>Cuvée L'embrasement. Caladoc, Chenanson.</i>				29,00€
IGP CÔTEAUX DE PEYRIAC, Domaine Villepeyroux-Forest. <i>Cinsault.</i>	5,50€			22,00€
VDP PAYS D'OC, Château Guinot. <i>Syrah.</i>	7,00€			20,00€

NOTRE SELECTION DE VINS BLANCS

	15cl	37,5cl	50cl	75cl
AOC LA CLAPE, Cuvée les Pinèdes. <i>Bourboulenc – Grenache Blanc – Roussanne – Rolle</i>			26,00€	30,00€
AOP CORBIÈRES, Le Cellier Des Demoiselles. <i>Cinsault, Grenache, Syrah.</i>			17,50€	
AOP MINERVOIS, Château La Villatade. <i>Rolle.</i>	7,00€			29,00€
IGP CITÉ DE CARCASSONNE, Domaine Saint Martin. <i>Cuvée Les 17 Vents. Chardonnay, Sauvignon blanc.</i>				29,00€
IGP CÔTEAUX DE PEYRIAC, Domaine Villepeyroux-Forest. <i>Marsanne.</i>	6,50€			32,00€
VDP PAYS D'OC, Domaine Guinot. <i>Chardonnay.</i>				21,00€
VDF, Domaine La Sapinière. Cuvée Lovelie. <i>Rousane, Viognier.</i>	7,00€			29,00€

NOTRE SELECTION DE BULLES

	12,5cl	37,5cl	75cl
Champagne Laurent Perrier <i>La cuvée</i>		38,00€	79,00€
Champagne Laurent Perrier <i>Brut Millésimé 2008</i>			165,00€
Champagne Tsarine <i>Brut premium</i>	12,00€		69,00€
Crément Sieurs D'Arques <i>Toques et Clochers</i>			40,00€
Bulles de Blanquette <i>Sieurs D'Arques</i>	7,00€		33,00€
Blanquette de Limoux <i>Maison Guinot</i>	7,00€		32,00€
La coupe de Crément	8,00€		40,00€

BOISSONS

SOFTS

Coca cola, coca cola zero - 33cl	4,50 €
Orangina, fanta orange, sprite - 25cl	4,50 €
Schweppes indian tonic- 33cl	4,50 €
Fuzetea pêche gourmande - 25cl	4,50 €
Limonade - 33 cl	4,50 €
Sirop à l'eau - 25 cl	3,50 €
Jus de fruit - 25 cl	4,50 €

(orange, ananas, abricot, pomme, tomate, fraise, multivitaminé, pamplemousse) - 25cl

EAUX

Vittel, Evian- 50cl	3,80 €
Vittel, Evian- 1L	4,90 €
Perrier - 33cl	3,50 €
Perrier - 50cl	4,90 €
Perrier - 1L	6,60 €
San Pellegrino, Badoit - 50cl	3,80 €
San Pellegrino, Badoit - 1L	4,90 €

BOISSONS CHAUDES

Expresso, décaféiné	2,50 €
Café au lait	4 €
Double expresso	4 €
Cappuccino	4 €
Chocolat chaud	4 €
Irish coffee	12 €
Infusion	3,50 €

(Verveine, tilleul, fruits rouges, saveurs grand sud, camomille)

Thé Palais des Thé	3,50 €
--------------------	--------

(Thé breakfast, thé vert à la menthe, thé des lords, darjeeling margart's hope, thé du hammam, detox scandinave bio, thé vert sancha ariake, herboriste verveine menthe / orange, jardin tropical.)

APÉRITIFS

Ricard, Pastis - 2 cl	4,50 €
St Raphaël, Campari, Suze - 6 cl	5 €
Vermouth (Martini rosso, bianco) - 6 cl	5 €
Porto Graham's Fine Tawny/White - 6 cl	5 €
Muscat de Rivesaltes - 8 cl	5 €

BIÈRES

Desperados - 33cl	7,50 €
Bière pression Heineken - 25cl	4,50 €
Panaché - 25 cl	4,50 €
Picon bière, Monaco, Bière sirop	5 €
Hapkin blonde -33 cl	7,50 €
Grimbergen blonde -33 cl	6 €
Grimbergen ambrée -33 cl	6 €
Pelforth brune -33 cl	6 €
Brooklin lager -33 cl	7,50 €

EAUX DE VIE

Gin Gibson's, tequila Olmeca	8,50 €
Vodka Wyborowa, Absolut	8,50 €
Generous Gin Organic	9,50 €
Monkey47 Dry Gin	11,50 €

WHISKY :

William Lawson, Haig clubman	8,50 €
J&B Rare	8,50 €
Chivas Regal 12 ans d'âge	10,50 €
Aberlour 10 ans, Bullet Rye	10,50 €
Jack Daniel's, Jameson	9,50 €
Lagavulin 16 ans	13,50 €

RHUM :

Havana Club (blanc) - 4cl	8,50 €
Agricole Dillon (blanc) - 4 cl	8,50 €
Rhum Bacardi, rhum brun St James	8,50 €
Rhum Don Papa Barako	10,50 €

LIQUEURS & SPIRITIEUX

Bailey's, Cointreau, Malibu	8,50 €
Grand Marnier	8,50 €



MADE IN OCCITANIE

La Belle Aude - Domaine Saint Louis - Lacube Pierre - Domaine Saint Gabriel -
Les Salins de Gruissan - Domaine Périès - GAEC SOUSTROBE - La Boucherie Izard-

Chers producteurs Occitans, nous voulons vous remercier et vous féliciter, sincèrement et simplement.
Vous remercier pour la qualité de votre travail, le soin porté à vos exploitations à taille humaine et à la qualité de vos produits.
On vous nomme souvent les petits producteurs locaux mais pour nous, sans aucun doute vous avez un grand talent, que nous sommes fiers de servir et mettre en avant à notre table quotidiennement !

Cédric Laveau
Chef Restaurant
La Table de l'Olivier

