

BOISSONS

SOFTS / SODAS

Fuzetee pêche - 25cl	
Coca Cola, Coca Zero - 33cl	
Orangina, Fanta Orange, Sprite - 33cl	
Schweppes Tonic / Agrumes - 25 cl	4,50€
Limonade Local "Limonette" - 33cl	
Jus de fruits et Nectar Granini - 25cl	
Orange, pomme, ananas.	
Cocktail de jus de fruits - 33cl	5,50€
Diabolo	4,50€
Sirop à l'eau by MONIN	3€
grenadine, fraise, menthe, citron, pêche, orange, cassis, orgeat, violette, pamplemousse, cerise	
Perrier - 33cl	3,50€

EAUX MINÉRALES

	50cl	100cl
Vittel	3,80€	4,90€
San Pellegrino	3,80€	4,90€
Badoit	3,80€	4,90€

BOISSONS CHAUDES / HOT DRINKS

Ristretto	2€
Expresso, Décaféiné, Café allongé	2,50€
Noisette	3€
Café au lait, chocolat chaud, Cappuccino, Double expresso	4€
Thés ou Infusions - Le Palais des Thés	
ex : Thé Bréakfast, Thé Détox Sud-Africaine, Thé Earl Grey Queen, Thé Vert Menthe, Thé Tilleul Camomille Fleur Oranger	3,50€
Irish Cofee	12€

BIÈRES / BEERS

	25cl	50cl
Pression Heineken	4,50€	9€
Panaché	4,50€	9€
Picon Bière	6€	12€
Monaco	5€	10€
Heineken 0.0 sans alcool - 33cl	6€	
Ciutat Blonde / Brune / Blanche - 33cl	7€	
Desperados Original - 33cl	7,50€	
Gallia IPA / Blonde	6€	

LIQUEURS

Grand Marnier, Cointreau - 6cl	8€
Bailey's, Kaluah 6cl	8€
Crème de menthe "La verte" Cabanel	
Crème de Citron Cabanel	7€
Crème de Mandarine Cabanel	
Get 27	7€

APÉRITIFS

Ricard - 2cl	4,50€
St Raphaël, Campari, Suze - 6cl	5€
Martini Rosso - Bianco - 6cl	5€
Porto Graham's Fine Tawny / White - 6cl	5€
Muscat de Rivesaltes - 8cl	5€
Kir vin blanc - 12cl	6€
Kit Blanquette - 12cl	8€
Kit Royal - 12cl	13€

COCKTAILS

Americano maison	9,50€
Apérol Spritz	
St Germain Spritz	10€
Margarita	
Old Fashioned	
Espresso Martini	
Whisky / Amaretto Sour	12€
Cosmopolitan	
Microplitain	
Microplitain Virgin (Mocktail)	7€

VODKA / TEQUILA

	4cl
Vodka Absolut	8,50€
Tequila Olmeca	8,50€

GIN

	4cl
Gin Tanquerau / Gin Bombay Saphir	8,50€
Generous Gin Organic	9,50€

RHUM

	4cl
Rhum Blanc Havana Club 3 Anos	8,50€
Rhum Bacardi "Carta Blanca"	8,50€
Saint James Ambré	8,50€
Diplomatico	10€
Zacapa	12€

SCOTCH / BOURBON

	4cl
J&B Rare	
Ballantines	8,50€
Jack Daniel's	9,50€
Aberlour 10 ans	10,50€
Bulleit Rye	12€
Lagavulin 16 ans	

DIGESTIFS

	4cl
Amaretto	8,50€
Armagnac Château de Laubade VSOP	8,50€
Calvados Christian Drouin	8,50€
Cognac Hennessy V.S.	10€
Eau de Vie "Joseph Carton"	10€
Framboise sauvage	
Mirabelle	
Poire William	



La Table de l'Olivier
restaurant

Aujourd'hui, nous avons sélectionné des vins qui vont « nourrir vos sens et enrichir votre curiosité » (Laurène - l'Appetit du vin)

Et si votre prochain coup de cœur était dans ce verre ?

Ici, on ne vous propose pas seulement du vin...

On vous fait vivre une expérience. Des cuvées choisies avec passion, issues de vignerons-artisans, sincères, engagés, et toujours guidées par le plaisir du goût.

Fruité, élégant, surprenant... laissez-vous porter, on s'occupe du reste.

Installez-vous, prenez le temps, partagez, savourez.

Nous vous souhaitons de faire de "La Table de l'Olivier" un lieu de convivialité et d'échanges autour des Mets confectionnés par notre Chef Cédric Laveau.

CAVE À VINS

NOS PEPITES DE VINS BLANCS

IGP PAYS D'OC - Le Vignoble Foncalieu "Le versant" 2025

100% Viognier

Fruité, abricot, généreux, fraîcheur

15cl

5.00€

75cl

24.00€

IGP MEDITERRANEE - G.Bertrand x Oceana "La Grande Bleue" 2025

Rolle / Grenache / Viognier / Sauvignon / Chardonnay

Vibrant, vif, marin, protection des océans

5.00€

24.00€

AOP COTEAUX DU LANGUEDOC, DOMAINE CLAVEL "Cascaille" 2023

Grenache Blanc / Roussanne / Viognier / Clairette / Bourboulenc

Terroir de Pic Saint-Loup, intense, élégant, Minéral, rond

36.00€

AOP PICPOUL DE PINET, Domaine Croix Graciot "Picpoul Blanc" 2025

100% Piquepoul

Agrumes, fraîcheur, tonique

26.00€

VIN DE FRANCE - Domaine Longpré "Blanc de Noir" 2025

100% Merlot

Terroir d'Ariège, Raisins rouges vinifiés en blanc, fruits blancs, agréable

29.00€

SELECTION DES GRANDS VINS BLANCS MERCURE

AOP BEAUNE - Bouchard P & F "Beaune du château 1er cru blanc" 2022

100% Chardonnay

Bourgogne, beurré, agrumes, finesse, complexité

13.00€

65.00€

AOP HERMITAGE BLANC - Cave de Tain "Nobles Rives" 2023

100% Marsanne

Fleurs blanches, fruits jaunes, volume, complexité

14.00€

70.00€

IGP Cité de CARCASSONNE, Cuvée Signature Mercure N°1, 2024

Chardonnay / Viognier

6.00€

25.00€

NOTRE SELECTION DE BULLES

37,5cl

75cl

AOP CHAMPAGNE - Laurent Perrier "La Cuvée" Brut NV

45.00€

15.00€

89.00€

AOP CHAMPAGNE - Laurent Perrier "Millésimé 2008" Brut

115.00€

AOP CHAMPAGNE - Tsarine "Brut premium" NV

12,00€

69.00€

AOP BLANQUETTE DE LIMOUX- Sieur d'Arques Première Bulle Brut NV

100% Mauzac

Pomme verte, grillé, vif

7.00€

33.00€

DOC PROSECCO Riccadonna "Cuvée Signature" extra dry NV

100% Gléra

Italien, Terroir de Frioul et Vévétie, Frais, Fruité, Spritz

8.00€

40.00€

*Les Pépites sont des vins locaux. dont certains issus d'une agriculture biologique.

Tous nos vins sont disponibles à emporter,

Prix nets, taxes et service compris



CAVE À VINS

NOS PEPITES DE VINS ROUGES

AOP MINERVOIS - Domaine Pierre Fil "Filosofia" 2024

Syrah, Grenache, Carignan
Léger, fruits rouges, souplesse

15cl

6,50€

75cl

28,00€

AOP TERRASSE DU LARZAC- G. Bertrand, Château La Sauvageonne 2022

Grenache, Syrah, Mourvèdre, Carignan
Puissance, expression, élégance, complexe

46,00€

IGP PAYS D'OC - Domaine La Croix Graciot "zazou" 2023

100% Pinot Noir
Cerises, épices poivrées, cannelle, complexe

36,00€

AOP FITOU - Domaine Balansa "Can Del Rey" 2023

Carignan, Grenache Noir, Syrah
Vignes centenaires, fruits noirs, complexe, soyeux, puissance

40,00€

VIN DE FRANCE - Domaine Fond Cyprès "Cyprès de toi" 2024

Grenache, Syrah
Mures, cassis, garrigue, équilibre, ample

32,00€

SELECTION DES GRANDS VINS ROUGES MERCURE

AOP SAINT-JOSEPH- Maison Brotte "Marandy" 2023

100% Syrah
Terroir côtes du Rhône, fruits noirs, menthol, bouche ample et longue

9,00€

38,00€

AOP SAINT-ESTEPHE - Château Phélan-Ségur 2018

Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot
Terroir de Bordeaux, noble, tannique, complexe, fruits noirs, cacao, vanille

18,00€

95,00€

IGP CITE DE CARCASSONNE - Cuvée Signature Mercure N°2, 2025

Cabernet Sauvignon, Merlot

6,00€

25,00€

NOS PEPITES DE VINS ROSÉS

AOP LA CLAPE- Le Cartel 2025

Terret, Clairette
Envoûtant, flatteur, aromatique, vieilles vignes, île de Sainte-Lucie

32,00€

AOP MALEPERE- Domaine de la Sapinière "Songe d'été" 2025

Cabernet Franc, Merlot, Grenache, Cabernet Sauvignon
Léger, groseilles, fruits blancs, rafraîchissant

5,50€

26,00€

*Les Pépites sont des vins locaux. dont certains issus d'une agriculture biologique.

Tous nos vins sont disponibles à emporter,

Prix nets, taxes et service compris

