

## Le Chaud

## TAPAS À PARTAGER

|                            |     |
|----------------------------|-----|
| Tapenade                   | 5.9 |
| Olives Lucques             | 3.5 |
| Fuet (saucisson fin)       | 6.9 |
| Terrine piment d'espelette | 5.2 |
| Soubressade                | 4.5 |

|                            |     |
|----------------------------|-----|
| Croquette Biquette de Bize | 7.8 |
| Tenders de poulet          | 8.5 |
| Frites                     | 3.2 |
| Frites fromagère           | 4.5 |
| Petite salade              | 3.0 |

## LES PLATS

|                                                                                                   |             |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| <b>SALADE OLIVIGNE</b>                                                                            | <b>12.5</b> |
| Roquette, tomates, melon, chèvre de Bize, crumble d'olives noires, herbes fraîches et vinaigrette |             |

|                                                                                                                             |             |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| <b>L'OLI BURGER</b>                                                                                                         | <b>14.9</b> |
| Steak haché, Tomme de montagne, confit d'oignons, jambon sec, tomates, roquette et mayonnaise. Servi avec des frites maison |             |

|                                                                                                                                 |             |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| <b>BURGER POULET D'AQUI</b>                                                                                                     | <b>13.9</b> |
| Aiguillettes de poulet panés, tomates de Bize, confit d'oignons, tomates, roquette et sauce aioli. Servi avec des frites maison |             |

|                                                                                                                               |             |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| <b>L'OLI COIN COIN</b>                                                                                                        | <b>15.9</b> |
| Steak de canard, Tomme de montagne, tomates, épinard, chutney aux figues et crème de balsamique. Servi avec des frites maison |             |

|                                                            |            |
|------------------------------------------------------------|------------|
| <b>BARQUETTE SAUCISSE</b>                                  | <b>9.9</b> |
| Saucisse artisanale tranchée. Servi avec des frites maison |            |

|                                                                                                                            |             |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| <b>THE PAIN SAUCISSE D'ICI</b>                                                                                             | <b>11.5</b> |
| Saucisse artisanale du moment. Servi dans une baguette de pain confit d'oignons, roquette, cornichons, sauce miel moutarde |             |

|                                                                                 |             |
|---------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| <b>PLANCHE APÉRO</b>                                                            | <b>19.9</b> |
| Assortiment de tapas, fromages et charcuteries à picorer pour lancer la soirée! |             |

|                                                           |            |
|-----------------------------------------------------------|------------|
| <b>Plat enfant</b>                                        | <b>7.9</b> |
| Aiguillettes de poulet panés frites ou steak haché frites |            |

une sauce incluse, maison ou non selon la préparation du moment  
Mayonnaise, Ketchup, Andalouse, Moutarde, Miel Moutarde, Mayo Paprika, Aioli, Samourai, Deluxe

## Le sucré

## LES DESSERTS

|                          |     |
|--------------------------|-----|
| Donuts + 0.5€ / toppings | 2.9 |
| Cookie                   | 2.4 |

## LES COUPES GLACÉES

## Les traditionnelles 6.9

**Coupe Dame Blanche**  
Glace vanille, coulis de chocolat, chantilly, amandes effilées

**Coupe Café Liégeois**  
Glace café, sauce café, chantilly, éclats de chocolat

**Coupe Fruit de saison**  
Fruits de saison frais, selon arrivage et disponibilité

## Les locales 7.4

**Coupe douceur de la Clape**  
Glace vanille & caramel, miel de Bize, morceaux de pain d'épices, amandes, chantilly

**Coupe La Minervois**  
Glace à l'huile d'olive, Muscat de Saint-Jean, melon, chantilly

**Coupe La Corbière**  
Glace fraise, fruits rouges, Carthagène, coulis de framboise

## GLACES ET GAUFFRES

COMPOSEZ  
Votre gourmandise !

## 1 CHOISISSEZ VOTRE BASE

## GLACES

Vanille - fraise - barbabapa - chocolat - caramel beurre salé - citron - café - spéculoos - framboise - pistache - rhum raisin - huile d'olive - mangue - noix de coco - pêche

|          |     |
|----------|-----|
| 1 boule  | 3.2 |
| 2 boules | 5.4 |
| 3 boules | 7.9 |

## GAUFFRES 3.5

## 2 AJOUTEZ VOS TOPPINGS

Amandes, spéculoos, oréo, bonbons, pain d'épices + 0.5€ / toppings

## 3 NAPPEZ DE SAUCE

Chocolat, caramel, fruit rouges, pistache, spéculoos + 0.5€ / sauces

## 4 CHANTILLY ? + 0.5€

Toutes les glaces sont artisanales et produites en France

## Les p'tits joueurs

## BOISSONS CHAUDES

|                         |     |
|-------------------------|-----|
| Expresso, allongé, déca | 1.7 |
| Café à la Noisette      | 2.2 |
| Café Viennois           | 2.4 |
| Chocolat chaud          | 2.5 |
| Thé, Infusion           | 2.5 |
| Irish Coffee            | 8.0 |
| Supplément lait         | 0.5 |

## BOISSONS FROIDES

|                                                                                          |     |
|------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Sirop à l'eau 25 cl                                                                      | 1.7 |
| Diabolo 25 cl                                                                            | 2.4 |
| Limonade 25 cl                                                                           | 2.5 |
| Jus de Fruits du Somail 25 cl                                                            | 2.5 |
| Pomme, poire, raisin, tomate, pomme                                                      | 2.5 |
| Soft                                                                                     | 2.9 |
| Perrier, Coca Cola, Coca Zéro, Orangina, Schweppes Agrumes, Ice Tea, Oasis, Jus d'orange |     |

## Les Aventuriers

## BIÈRES PRESSION

|                      |     |     |
|----------------------|-----|-----|
| Bofferding Pils 4,8° | 3.5 | 6.9 |
| Bière du Moment      | 4.5 | 8.8 |

## BIÈRES SANS ALCOOL

|                  |     |
|------------------|-----|
| Bofferding 33 cl | 3.5 |
|------------------|-----|

## BIÈRES BOUTEILLE

|                               |     |
|-------------------------------|-----|
| Brasserie de Notre Dame 33 cl | 4.9 |
| Alice                         |     |
| Blanche                       |     |
| Sunny Pale Ale                |     |
| Mas des Oliviers              | 5.5 |
| Bière aux Olives 33 cl        |     |

## APÉRITIFS

|                                     |     |
|-------------------------------------|-----|
| Ricard 2 cl                         | 2.5 |
| Martini Blanc ou Rouge 6 cl         | 3.0 |
| Crémant Brut du Minervois AOC 14 cl | 4.5 |
| Kir Pêche, Cassis 15 cl             | 3.9 |
| Kir Pétillant Pêche, Cassis 15 cl   | 5.0 |
| Whisky / Rhum / Vodka / Gin         | 6.0 |

## VINS

Sélection de vins blanc, rouge et rosé - Domaine Ventenac

|              |      |
|--------------|------|
| Verre 12 cl  | 1.9  |
| Pichet 0.5 L | 6.2  |
| Pichet 1 L   | 11.9 |

Muscat de St Jean - Domaine Marcon

|              |     |
|--------------|-----|
| Verre 12 cl  | 2.9 |
| Pichet 0.5 L | 7.9 |

## VINS SELECTION OLIVIGNE 13.9

Domaine Pierre Fil x Olivigine  
OliFil - Rouge  
Coup de Foudre - Rosé  
Au Clair de Fil - Blanc

## VINS DU MOMENT

|           |      |
|-----------|------|
| Verre     | 2.4  |
| Bouteille | 15.9 |

## DIGESTIFS 4cl 5.9

Liqueur La Gasparine  
Liqueur La Marceaudine  
Carthagène  
Rhum Arrangé

## L'expédition Oli

## MOCKTAILS MAISONS

sans alcool

|                                                               |            |
|---------------------------------------------------------------|------------|
| <b>VIRGIN MOJITO</b>                                          | <b>6.9</b> |
| Jus de pomme, menthe fraîche, citron vert, cassonade, Perrier |            |
| <b>TROPICAL</b>                                               | <b>6.5</b> |
| Jus d'orange, jus d'ananas, grenadine, sirop de vanille       |            |

|                                               |            |
|-----------------------------------------------|------------|
| <b>L'OLI ANANAS</b>                           | <b>6.5</b> |
| Jus d'ananas, sirop de noix de coco, limonade |            |

|                                                            |            |
|------------------------------------------------------------|------------|
| <b>LE PETIT LOULOU</b>                                     | <b>6.9</b> |
| Sirop de fraise, sirop de citron, limonade, menthe, citron |            |

## COCKTAILS MAISONS

## Les traditionnelles

|                                                                       |            |
|-----------------------------------------------------------------------|------------|
| <b>MOJITO</b>                                                         | <b>8.5</b> |
| Rhum, citron vert, menthe fraîche, sucre roux, eau gazeuse, Angostura |            |
| <b>MOJITO HIBISCUS</b>                                                | <b>9.0</b> |
| Rhum, menthe fraîche, jus de citron vert, sirop hibiscus, perrier     |            |
| <b>MOSCOW MULE</b>                                                    | <b>7.5</b> |
| Vodka, sirop de gingembre, jus de citron vert, ginger beer            |            |
| <b>SPRITZ OLIVIGNE</b>                                                | <b>8.0</b> |
| Apérol, Crémant Brut du Minervois, eau gazeuse                        |            |
| <b>LA MARQUINETTE</b>                                                 | <b>6.5</b> |
| Vin blanc, jus de citron, sirop de vanille, limonade, romarin         |            |

## Les originales

|                                                                                                        |            |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| <b>EVERGREEN</b>                                                                                       | <b>7.5</b> |
| Rhum, jus de poire, sirop de thym, limonade                                                            |            |
| <b>T'HBISCUS</b>                                                                                       | <b>8.5</b> |
| Rhum, sirop d'hibiscus, jus de citron vert, ginger beer                                                |            |
| <b>PORNSTAR MARTINI</b>                                                                                | <b>7.5</b> |
| Vodka, sirop de vanille, jus de fruit de la passion, accompagné de son shooter de prosecco             |            |
| <b>OLI ROSE</b>                                                                                        | <b>8.0</b> |
| Gin, sirop de framboise, romarin, jus de citron, Crémant Brut du Minervois, eau gazeuse, fruits Rouges |            |

Nous travaillons avec Les Cocktails de Val, artisan local, pour vous proposer des cocktails authentiques, réalisés avec passion !