

COCKTAILS

de l'Oulivie



1957
ALCOOL 10€

Muscat de Frontignan
huile d'olive l'or de mon
grand père, gingembre
sirop de thym, ginger beer



PIERROT
SANS ALCOOL 9€

Jus d'ananas
sirop de sureau
huile d'olive à la menthe
jus de citron



AMELLAU
ALCOOL 10€

Soho, sirop de vinaigre
aux agrumes, jus de citron
sirop de rose, jus de fruit
de la passion



VELVET
SANS ALCOOL 9€

Crème de vinaigre
infusion de verveine
jus de cranberry



CARTE DES BOISSONS

— DOMAINE DE L'OLIVIE —

BIÈRES

Alaryk Bio – Béziers

Pression Blonde 25cl – 50cl	4,50€ - 6,50€
Pression Blanche 25cl – 50cl	4,50€ - 6,50€
Pression IPA 25cl – 50cl	4,50€ - 6,50€

Brasserie APAL – Lézignan-Corbières

Blonde - 33cl	6,50€
IPA - 33cl	7,50€

APÉRITIFS

Champagne Vollereaux Blanc de blancs - 75cl	62,00€
--	--------

VIN AU VERRE 12,5cl

Blanc	5,00€
Rosé	4,00€
Rouge	5,00€

BOISSONS SANS ALCOOL

Sirop maison : menthe, framboise	2,50€
----------------------------------	-------

Maison Aubert – Pézenas

Limonades 33cl : « l'originale », "mandarine"	4,90€
---	-------

BB Original - Vailhauquès

BB Kombucha - "ginger beer", "menthe citron vert et poivre vert"	5€
--	----

Vergers de Thau - Villeveyrac

Jus de fruit (pomme, poire, raisin) au verre	4€
--	----



EAU PLATE & GAZEUSE

Eau plate 0,5L – 1L	3,60€ - 5,00€
Eau gazeuse 0,5L – 1L	3,60€ - 5,00€

ALCOOLS & DIGESTIFS

Menteuse	6,00€
Pulpeuse	6,00€
Croqueuse	6,00€
Eau de vie de poire	6,00€
Eau de vie de prune	6,00€
Liqueur de framboise	6,00€
Pacharan - digestif basque à la prunelle	6,00€

LES BOISSONS CHAUDES

Expresso	2,00€
Déca	2,00€
Café allongé	2,00€
Double expresso	3,50€
Double déca	3,50€
Tisane verveine	3,00€



CARTE DES VINS

— LES VINS BLANCS —

Terrasses du Larzac

Domaine l'Herma – **Blanc 2023**  33,00€

Vermentino, Roussane, Chenin

Nez aux notes d'agrumes et de fruits exotiques. En bouche, sa fraîcheur et son gras ont une impression saline en finale

Château de Jonquières – **Lansade 2024**  28,50€

Rolle, Chenin, Terret-Blanc, Grenache blanc

Robe dorée très pâle. Nez de jolies arômes de fleurs blanches, de pêche blanche, de poire et de fines notes d'agrumes.

Languedoc

Domaine de La Jasse – **Du Nord au Sud 2024** 25,90€

Chardonnay - Syrah, Mourvèdre, Carignan

Nez délicat sur des notes de fruits blancs, teintés de vanille. Le vin est ample, frais et équilibré aux arômes d'abricot

Domaine de l'Arbousier – **Gourmandise 2024**  25,00€

Marsanne, Roussane, Grenache blanc, Vermentino, Viognier

Nez complexe, élégant et floral avec des notes d'agrumes et de pêche blanche. Bouche toute en fraîcheur et en finesse

Pic Saint Loup

Domaine de Clavel – **Cascaille 2023**  31,00€

Ménage à 7 de Grenache blanc, Roussane, Marsanne, Vermentino, Viognier, Clairette

Nez floral, acacia et genêts soulignés de réglisse. En bouche, la rondeur s'oppose à la fraîcheur avec un relief tannique

Mas Gourdou – **Gourmandise 2022** 27,00€

Grenache blanc, Clairette

Nez aux notes d'agrumes, de pêche mûre et de pain d'épice, offrant une bouche ample, fraîche et légèrement perlante



CARTE DES VINS

— LES VINS ROSÉS —

Terrasses du Larzac

Domaine l'Herma – Rosé 2025

24,00€

Mourvèdre 100%

L'Herma rosé 2025 est un vin qui surprend par sa complexité aromatique et ses notes acidulées. Un rosé de structure, droit, gourmand et frais.

Languedoc

Domaine de La Jasse – Cœur de Cuvée 2025

24,00€

Grenache, Caladoc, Syrah, Nielluccio

Le nez est expressif sur des notes de fruits rouges, d'agrumes et de vanille. La bouche est rafraîchissante, exhale en douceur une profusion aromatique de fruits rouges, d'agrumes et de fruits exotiques

Domaine de l'Arbousier – Gourmandise 2024



23,50€

Cinsault, Grenache, Syrah

Nez aux notes de fruits rouges : fraise, framboise. Bouche tout en finesse, des notes très fraîches, finale fruitée et en même temps mentholée

Vin de Pays D'Oc

Domaine de Verchant – Mazette ! 2024



25,00€

Grenache gris, Grenache noir, Mourvèdre

Nez élégant, notes de fraise fraîche et de pomelo. Bouche équilibrée et gourmande, offrant une belle harmonie entre fraîcheur et douceur

Domaine de Verchant – 1582 cuvée 2024



28,00€

Grenache, Syrah

Nez intense, avec des arômes d'agrumes, de mûres et de fraises des bois. Bouche, toute en douceur, avec une belle fraîcheur en finale. La bouche révèle une profusion de notes de fruits



CARTE DES VINS

— LES VINS ROUGES —

Languedoc

Domaine de La Jasse — Vieilles vignes 2024  25,00€

90% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc, 5% Merlot

Couleur pourpre aux reflets violines, Nez charnu, complexe et concentré : fruits noirs mûrs, torréfaction... Bouche charmeuse, concentrée, équilibrée par une belle acidité sur des notes de fruits noirs, de caramel et des tannins bien intégrés

Terrasses du Larzac

Domaine de l'Hermas — Rouge 2023  33,00€

Syrah, Mourvèdre, Grenache

Nez d'arômes de fruits rouges et des notes de garrigue. La mise en bouche est ronde. Les tanins souples s'expriment sur un grain très calcaire. On garde des notes de végétal mûr sur la longueur

Château de Jonquières — La Baronnie 2023  33,00€

Mourvèdre, Syrah, Grenache, Carignan

Bouquet d'épices douces sur un fruit rouge avec une touche acidulée. Matière tendre et souple sur une belle longueur

Pic Saint Loup

Domaine de Clavel — Bonne Pioche 2023  32,00€

Syrah, Mourvèdre et Grenache

Nez floral et frais (pivoine, violette, herbes méditerranéennes) mêlé à des fruits noirs et des notes épicées, puis une bouche soyeuse, élégante et gourmande, marquée par les fruits noirs et les épices.

Château Lascaux — Noble Pierre 2019  39,00€

Syrah, Grenache

Nez à la fois profond et intense, gourmand. Sur des notes de fruits mûrs, d'épices et de réglisse. En bouche, une belle fraîcheur, un beau grain de tannin, des notes de thym, une belle tension.



IGP Pays d'Hérault

Domaine Les Trois Trucs — Cincèdre 2024 34,00€

Cinsault, Grenache, Syrah, Mourvèdre

Domaine Les Trois Trucs — Lop y Leonis 2022 47,00€

Grenache, Syrah, Mourvèdre



CARTE DES VINS

— SÉLECTION DU CAVISTE —

Domaine Maxime Renaudin — Cuvée d'assemblage
Carignan, Grenache, Syrah

70,00€

Domaine Maxime Renaudin — Cuvée carignan
100% Carignan

80,00€

