













LE CLOS DES OLIVIERS



CARTE GUINGUETTE

Toutes nos grillades sont servies
avec un accompagnement de légumes grillés.

-  La planche de la Mer : truite fumée Label rouge, rillettes de saumon aux cébettes, sardines, maquereau fumé, saucisson de thon blanc fumé, beurre piment d'Espelette et citron vert **[32€]**
-  La planche de la Terre : jambon blanc à la truffe, jambon noir de bigorre, saucisson perche et pâté campagnard truffé **[29€]**
-  La planche de fromages affinés par la Maison du Fromage à Saint-Gély-du-Fesc **[16€]**
-  Terrine entière de foie gras truffé maison **[16€]**
-  Planche sucrée : assortiments de cinq bouchées sucrées, verrine de fruits frais et son sorbet maison **[24€]**
-  Café gourmand : assortiment de trois bouchées sucrées, verrine de fruits frais et son sorbet maison **[14€]**
-  Homard Canadien entier (800/900gr) **[70€]**
-  Côte de Bœuf « Frisonne de Galice » affinée 30 jours (1,2kg) **[80€]**
-  Tentacules de Poulpe (450g) **[54€]**
-  Travers de porc légèrement marinés, sauce barbecue maison (600g) **[50€]**
-  Gambas « géantes » en persillade (4 pièces environ 400gr) **[45€]**
-  Frites maison **[7€]**

Ouvert du mercredi soir au samedi soir
Tél. : 04 67 84 36 36

RÉSERVATION EN LIGNE :

www.clos-des-oliviers.com