

Le Bistro d'Olivier

FORMULES BISTRO

UNE ENTRÉE, UN PLAT ET UN DESSERT 40 €

UNE ENTRÉE / UN PLAT OU UN PLAT / UN DESSERT 36 €

NOS ENTRÉES

Vitello tonnato condimenté 16 €
Seasoned vitello tonnato

Salade de pommes de terre « Ratte », hareng fumé, vinaigrette 16 €
"Ratte" potatoes salad, smoked herring, vinaigrette

Cannelloni chèvre blette et roquette 16 €
Goat cheese chard rocket cannelloni



NOS PLATS

Echine de porc, printanière de légumes, sauce à la diable 26 €
Devilled pork loin with piquant sauce, spring vegetables

Risotto crémeux aux asperges 26 €
Creamy risotto with asparagus

Cabillaud rôti, poireaux orange, jus infusé au genièvre 26 €
Roasted cod fish, leek orange, sauce infused with juniper



NOS FROMAGES

Assiette de fromages affinés de la région 10 €
Regional cheeses selection



NOS DESSERTS

Ile flottante, vanille et caramel 12 €
Floating island, vanilla and caramel

Brioche perdue, fraises et glace vanille 12 €
French toast, strawberries and vanilla ice cream

Crèmeux chocolat mangue-passion 12 €
Creamy chocolate mango-passion fruit

CODE WIFI: CVL_Valentin16

PRIX TTC ET SERVICE COMPRIS - VAT AND SERVICE INCLUDED

Le Bistro d'Olivier

A PARTAGER

Terrine du chef 125g <i>Chef's terrine</i>	15 €
Tarama nature 100g Maison Pétrossian <i>Tarama 100g</i>	14 €
Petites sardines à l'huile d'olive <i>Little sardins in olive oil</i>	19 €



MENU COCOTTE – 32 € / pers

PLAT À PARTAGER POUR MINIMUM DEUX PERSONNES – DESSERT

*La cocotte du moment, un retour aux sources de la table d'en face...
Un plat unique réconfortant à partager avec accompagnement servi en cocotte,
suivi d'un dessert.*

*The "cocotte" of the moment, a return to the roots of the first table of Olivier
Leflaive in front of the square. A single dish served as a "cocotte" followed by a
dessert.*



NOS FORMULES DÉGUSTATIONS

3 VINS – 35 €

7 VINS – 95 €

CODE WIFI: CVL_Valentin16

PRIX TTC ET SERVICE COMPRIS - VAT AND SERVICE INCLUDED