

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

Ceviche de poisson 16 €
Fish ceviche

Pâté croûte de veau, foie gras pistaches 16 €
Veal pate croute, foie grs and pistachio

Salade de haricots vert, abricot, vinaigrette miel et romarin 16 €
Green beans and apricot salad, honey and rosemary vinaigrette



NOS PLATS

Onglet de veau rôti, grenailles, échalotes confites, béarnaise émulsionnée 26 €
Roasted hanger veal steak , potatoes, preserve shallots, emulsified béarnaise sauce

Aubergine grillée et en caviar, roquette et parmesan 26 €
Grilled eggplant and caviar, rocket and parmesan cheese

Dos de poisson rôti, poivrons, condiment tomates-olives-chorizo 26 €
Roasted fish fillet, peppers, tomatoes-olives-chorizo condiment



NOS FROMAGES

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



NOS DESSERTS

Millefeuille pistache framboises 12 €
Pistachio and raspberries millefeuille

Cheesecake citron 12 €
Lemon cheesecake

Pêche Melba 12 €
Peach Melba

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