

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

- | | |
|--|------|
| Salade de betteraves et citron confit
<i>Beetroot salad and preserved lemon</i> | 16 € |
| Salade de choux fleurs, poulpe mariné, citron confit et sarrasin
<i>Cauliflower salad, marinated octopus, confit lemon and buckwheat</i> | 16 € |
| Saumon cuit basse température, servi froid, orange, courge et crumble fruits secs
<i>Salmon cooked at low temperature, served cold, orange, squash and dry fruits crumble</i> | 16 € |



NOS PLATS

- | | |
|---|------|
| Suprême de pintade fermière, déclinaison de patates douces et jus vinaigré
<i>Farmhouse guinea fowl breast, sweet potatoes and meat sauce with vinegar</i> | 26 € |
| Orge perlé cuit comme un risotto et champignons
<i>Pearl barley like a risotto and mushrooms</i> | 26 € |
| Pêche du jour, brocolis et sabayon agrumes
<i>Fish of the day, broccoli and citrus fruit sabayon</i> | 26 € |



NOS FROMAGES

- | | |
|--|------|
| Assiette de fromages affinés de la région
<i>Regional cheeses selection</i> | 10 € |
|--|------|



NOS DESSERTS

- | | |
|---|------|
| Tarte fine aux pommes, glace cannelle
<i>Thin apple tart, cinnamon ice cream</i> | 12 € |
| Crème brûlée
<i>Crème brûlée</i> | 12 € |
| Baba exotique
<i>Exotic baba</i> | 12 € |

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 €
Bocal de Foie Gras de canard cuit au naturel 140g <i>Duck Foie Gras cooked au naturel 140g</i>	29 €



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