

# 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

Œufs cuits 63°C, sauce meurette 16 €  
*Eggs cooked at 63°C, "meurette" sauce*

Tartare de bœuf et haddock 16 €  
*Beef and haddock tartare*

Saumon cuit basse température, servi froid, orange, courge et crumble fruits secs 16 €  
*Salmon cooked at low temperature, served cold, orange, squash and dry fruits crumble*



### NOS PLATS

Suprême de pintade fermière, déclinaison de patates douces et jus vinaigré 26 €  
*Farmhouse guinea fowl breast, sweet potatoes and meat sauce with vinegar*

Potimarron rôti, croustillant noisette-gingembre, huile de noisette 26 €  
*Roasted pumpkin, hazelnut-ginger crisp, hazelnut oil*

Poisson du jour, déclinaison de céleri, sauce vierge condimentée 26 €  
*Fish of the day, declinaison of celery, olive oil sauce with condiments*



### NOS FROMAGES

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



### NOS DESSERTS

Poire Belle Helène 12 €  
*Belle-Helène pear*

Crème brûlée 12 €  
*Crème brûlée*

Flan pâtissier à la pistache 12 €  
*Pistachio pastry flan*

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