

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

Velouté de châtaigne, crème whisky tonka, brisures de châtaignes 16 €

Chestnut soup, whisky and tonka cream, flaked chestnut



NOS PLATS

Parmentier de bœuf, foie gras, panais, jus de braisage 26 €

Beef Parmentier, foie gras, parsnip, beef sauce

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

Paris-Brest 12 €

Paris-Brest

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