

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

Escargots poêlés, émulsion ail grillé <i>Pan-fried snails, grilled garlic emulsion</i>	16 €
Poireau vinaigrette, cacahuètes et fromage frais condimenté <i>Leek in vinaigrette sauce, peanuts and seasoned fresh cheese</i>	16 €
Œufs cuits 63°C, sauce meurette <i>Eggs cooked at 63°C, "meurette" sauce</i>	16 €



NOS PLATS

Parmentier de bœuf, foie gras, panais, jus de braisage <i>Beef Parmentier, foie gras, parsnip, beef sauce</i>	26 €
Choux fleur rôti, crispy d'avoine, curry <i>Roasted cauliflower, crispy oats, curry</i>	26 €
Poisson du jour, embeurrée de choux et haddock <i>Fish of the day, buttered cabbage and haddock</i>	26 €



NOS FROMAGES

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



NOS DESSERTS

Crumble aux pommes, glace vanille <i>Apple crumble, vanilla ice cream</i>	12 €
Paris-Brest <i>Paris-Brest</i>	12 €
Mousse au chocolat <i>Chocolate mousse</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

