

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 €
Radis, ricotta, vinaigrette wasabi <i>Radish, ricotta and Wasabi vinaigrette</i>	16 €
Saucisse de Morteau en brioche, sauce vin rouge et mesclun <i>Morteau sausage in brioche, red wine sauce and mesclun</i>	16 €



NOS PLATS

Rognons de veau cuit au sautoir, écrasé de pommes de terre et pleurotes <i>Sautéed veal kidney, mashed potatoes and oyster mushrooms</i>	26 €
Choux fleur rôti, crispy d'avoine, curry <i>Roasted cauliflower, crispy oats, curry</i>	26 €
Aile de raie façon grenobloise et blette <i>Grenoble-style skate wing with Swiss chard</i>	26 €



NOS FROMAGES

Assiette de fromages affinés de la région <i>Regional cheeses selection</i>	10 €
Faisselle <i>Farmer soft cheese</i>	8 €



NOS DESSERTS

Crumble aux pommes, glace vanille <i>Apple crumble, vanilla ice cream</i>	12 €
Tiramisu <i>Tiramisu</i>	12 €
Profiteroles choco/noisette <i>Chocolate/Hazelnuts profiteroles</i>	12 €

CODE WIFI: CVL_Valentin16

PRIX TTC ET SERVICE COMPRIS - VAT AND SERVICE INCLUDED

Le Pistro 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