

# Le Pistro 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 pomme de terre et hareng <i>Potatoes and herring salad</i>	16 €
Radis, ricotta, vinaigrette wasabi <i>Radish, ricotta and Wasabi vinaigrette</i>	16 €
Jambon persillé condimenté <i>Parsley ham with seasoning</i>	16 €



## NOS PLATS

Pluma ibérique, déclinaison carottes, crispy fruits secs gingembre <i>Iberian pluma, carrots variation, dried fruits and ginger crispy</i>	26 €
Risotto crémeux et asperges <i>Creamy asparagus risotto</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

Tarte citron meringuée <i>Lemon meringue tart</i>	12 €
Riz au lait, caramel et cacahuètes grillées <i>Rice pudding with caramel and roasted peanuts</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