

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

Œufs mayonnaise aux herbes <i>Eggs mayonnaise with herbs</i>	16 €
Salade de tomates paysannes, straciatella <i>Tomatoes salad and mozzarella</i>	16 €
Tataki de bœuf et cacahuètes <i>Beef tataki and peanuts</i>	16 €



NOS PLATS

Echine de cochon, purée de piquillo et légumes ratatouille <i>Pork loin, sweet red pepper purée and ratatouille</i>	26 €
Courgette ronde farcie, ricotta et basilic <i>Stuffed round courgette, ricotta and basil</i>	26 €
Poisson du jour, purée de pommes de terre et olives, jus de viande condimenté <i>Fish of the day, mashed potatoes and olives, seasoned meat sauce</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

Tartelette framboises, pistache <i>Raspberries and pistachio tartelet</i>	12 €
Pain perdu et pralines roses <i>French toast and praline</i>	12 €
Clafoutis abricot <i>Apricot batter-pudding</i>	12 €

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 €
Burrata, pesto verde <i>Burrata, pesto verde</i>	15 €



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