

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

Melon, jambon cru et gel porto <i>Melon with cured ham and port jelly</i>	16 €
Terrine de courgettes, basilic et coulis de piquillos  <i>Zucchini terrine with basil and sweet red peppers sauce</i>	16 €
Tartare de poisson aux algues <i>Fish tartare with seaweed</i>	16 €



NOS PLATS

Suprême de pintade rôtie, carottes fanes et gremolata <i>Roasted guinea fowl breast, carrots and gremolata</i>	26 €
Aubergine snackée et en caviar, purée d'ail grillée et roquette  <i>Roasted and caviar eggplant, grilled garlic purée and rocket</i>	26 €
Pâte aux crevettes, pesto et émulsion crustacé <i>Pasta with shrimp, pesto and shellfish emulsion</i>	26 €



NOS FROMAGES

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



NOS DESSERTS

Fondant chocolat, crème anglaise <i>Chocolate fondant, light custard cream</i>	12 €
Crème caramel <i>Crème caramel</i>	12 €
Pavlova fruits rouges <i>Pavlova with red berries</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