

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

L'œuf de la ferme du Pontot façon Meurette <i>Pontot farm eggs cooked "Meurette" style</i>	16 €
Velouté de châtaignes, crème fumée et éclats de châtaignes <i>Chestnut soup, smoky cream and slivers of chestnuts</i>	 16 €
Salade de quinoa aux herbes, crevettes et pamplemousse <i>Quinoa salad with herbs, shrimp and grapefruit</i>	16 €



NOS PLATS

Poitrine de cochon confite, mousseline de pommes de terre, jus miel/gingembre <i>Preserved pork belly, whipped potatoes puree and honey/ginger sauce</i>	26 €
Déclinaison de courges rôties, émulsion à l'huile de courge et curry jaune <i>Variations on roasted squash, squash oil emulsion and yellow curry</i>	 26 €
Dos de poisson, risotto de céleri, jus émulsionné à l'huile de noisettes <i>Back of fish, celeriac risotto, emulsified hazelnut oil sauce</i>	26 €



NOS FROMAGES

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



NOS DESSERTS

Pomme caramélisée au sirop d'érable, biscuit noisette <i>Apple caramelized with maple sirup, hazelnut biscuit</i>	12 €
Ile flottante à la vanille <i>Vanilla floating island</i>	12 €
Profiteroles praliné <i>Hazelnut profiteroles</i>	12 €

CODE WIFI: CVL_Valentin16

PRIX TTC ET SERVICE COMPRIS - VAT AND SERVICE INCLUDED

Le Pistro d'Olivier

A PARTAGER

La tranche de terrine du moment environ 120g , pickles d'oignons rouges <i>The slice of terrine of the moment approximately, red onion pickles</i>	15 €
Tarama nature 100g Maison Pétrossian <i>Tarama 100g</i>	14 €
Petites sardines à l'huile d'olive, pain grillée et beurre demi-sel <i>Little sardins in olive oil, toast and salty butter</i>	19 €
Le Foie Gras de canard en bocal (100g) pain grillé et fleur de sel <i>Duck Foie Gras (100g) toast and fleur de sel</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