

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

	Poireaux sauce ravigote, pickles oignons rouges et poutargue rapée <i>Leeks with ravigotte sauce, pickled red onions and grated botarga</i>	16 €
🌱	Asperges vertes, crumble de comté crème de Bresse vivifiée d'un vinaigre de vin jaune <i>Green asparagus, comté cheese crumble Bresse cream enlivened with yellow wine vinegar</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 €
🌱	Panisse de farine de Gaude, pois chiche en déclinaison, citron et cébette <i>Thick fried pancake of Gaude flour, variations of chickpea, lemon and spring onions</i>	26 €
	Dos de poisson, embeurré de choux au haddock fumé, jus aux œufs de hareng <i>Fish fillet, smoked haddock buttered cabbage, herring eggs sauce</i>	26 €



NOS FROMAGES

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



NOS DESSERTS

	Tarte au citron revisitée, sorbet fromage blanc <i>Revisited lemon tart, cream cheese sorbet</i>	12 €
	Riz au lait, sauce caramel beurre salé / cacahuètes <i>Rice pudding with salted butter caramel sauce and peanuts</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 €



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