

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

	Gravelax de truite, déclinaison de radis et mousse citron / raifort <i>Trout gravelax, radish variations and lemon / horseradish mousse</i>	16 €
🌱	Soupe froide de petits pois, straciatella, petit pois frais au citron confit et marjolaine <i>Cold pea soup, straciatella, fresh peas with candied lemon and marjoram</i>	16 €
	Pressé de cochon confit aux herbes, condiment moutarde à l'ancienne et jeunes pousses <i>Herbs-crusted pressed confit pork, whole-grain mustard condiment and baby leaves</i>	16 €



NOS PLATS

	Suprême de volaille, purée de petits pois et légumes de printemps, jus de poulet rôti <i>Chicken breast, peas purée and spring vegetables, roasted chicken gravy</i>	26 €
🌱	Pakchoï rôti, vinaigrette tiède au ponzu, croustillant céréales <i>Roasted pakchoi, warm ponzu vinaigrette, crispy cereals</i>	26 €
	Poisson du jour, tombée de blettes au citron confit, émulsion beurre noisette citron <i>Fish of the day, sautéed Swiss chard with candied lemon, lemon brown butter emulsion</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 €
	Crème mascarpone vanillée, sorbet fraises et fraises fraîches, spéculos <i>Vanilla mascarpone cream, strawberry sorbet and fresh strawberries, speculoos</i>	12 €
	Mi-cuit au chocolat noir 74%, crème anglaise à la vanille de Madagascar <i>Dark chocolate half cooked cake with Madagascar vanilla custard cream</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 €
Crème d'Artichauts et Truffe d'été 130g Maison Pétrossian <i>Artichoke and summer truffle cream 130g</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