



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 €
	Tartare de veau comme un vitello, tuile de pain et jaune confit <i>Veal tartare like a vitello style, with a bread tuile and candied egg yolk</i>	16 €



NOS PLATS

	Pluma de porc ibérique, pomme de terre mitraille, oignon nouveau et pleurotes rôtis Jus tranché à l'huile de champignons <i>Iberian pork pluma, baby potatoes, spring onions and oyster mushrooms</i> <i>Pork sauce with mushroom oil</i>	26 €
	Pakchoï rôti, vinaigrette tiède au ponzu, croustillant céréales <i>Roasted pakchoï, 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

	Abricot rôti, ganache Dulcey, crumble noisette et glace yahourt <i>Roasted apricot, Dulcey ganache, hazelnuts crumble and yogurt ice cream</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