


# 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

	Thonine à l'escabeche, salade de fenouil, crème de Bresse acidulée et huile d'aneth <i>Tuna in escabeche, fennel salad, tangy Bresse cream and dill oil</i>	16 €
	Soupe froide de concombre façon tzatziki, syphon yaourt grec <i>Cold cucumber soup tzatziki style, with Greek yogurt foam</i>	16 €
	Salade sucrine dans l'esprit d'une Caesar, poulet de Bourgogne confit, parmesan <i>Caesar-style Sucrine salad, confit Burgundy chicken, Parmesan</i>	16 €



## NOS PLATS

	Pièce de veau, beurre comme une béarnaise, haricots vert estragon et échalotes confites <i>Cut of veal, buttered in the style of a Béarnaise sauce, green haricots with tarragon and caramelized shallots</i>	26 €
	Artichaut, crémeux artichaut, condiment tomates confites, olives et pignons de pin <i>Camus artichoke, artichoke cream, a condiment of sun-dried tomatoes, olives and pine nuts</i>	26 €
	Poisson du jour, déclinaison de courgettes, jus de poisson tomates et basilic <i>Fish of the day, courgette variations, fish stock with tomatoes and basil</i>	26 €



## NOS FROMAGES

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



## NOS DESSERTS

Pavlova pêche / verveine – sorbet pêche <i>Peach Pavlova / verbena – peach sorbet</i>	12 €
Sablé breton, crémeux praliné pistache et framboises fraîches <i>Breton shortbread, pistachio praline cream and fresh raspberries</i>	12 €
Tiramisu <i>Tiramisu</i>	12 €

CODE WIFI: CVL\_Valentin16

PRIX TTC ET SERVICE COMPRIS - VAT AND SERVICE INCLUDED

# Le Pistro d'Olivier

## A PARTAGER



Burrata, pesto et pignons de pin 15 €  
*Burrata, pesto and pine nuts*

Tarama nature 100g Maison Pétrossian 14 €  
*Tarama 100g*



Crème d'Artichauts et Truffe d'été 130g Maison Pétrossian 16 €  
*Artichoke and summer truffle cream 130g*

Petites sardines à l'huile d'olive, pain grillée et beurre demi-sel 19 €  
*Little sardins in olive oil, toast and salty butter*



## 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