


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

| | | |
|---|---|------|
|  | Ceviche d'espadon, pêche blanche, fenouil et lèche de tigre <i>Swordfish ceviche with white peach, fennel and 'leche de tigre'</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 € |
| | Tentacule de poulpe rôtie, riz noir, aïoli aux piquillos et chips d'ail <i>Roasted octopus tentacle, black rice, piquillo pepper aioli and garlic crisps</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 € |
| Soupe de fruits rouges, granola pistache <i>Red berry soup, pistachio granola</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