

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

V	Ceviche d'espadon, pêche blanche, fenouil et lèche de tigre <i>Swordfish ceviche with white peach, fennel and 'leche de tigre'</i>	16 €
	Gaspacho de tomates jaunes, tomates anciennes, Mozzarella di bufala et huile de basilic <i>Yellow tomato gazpacho, heirloom tomatoes, Mozzarella di Bufala and basil oil</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

V	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 €
	Aubergine rôtie et en caviar, purée d'ail confit, salade de roquette et parmesan <i>Roasted eggplant and eggplant caviar, confit garlic purée, arugula salad and parmesan</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 €
Brioche perdue caramélisée, praliné croustillant, glace noisette et coulis chocolat <i>Caramelized brioche french toast, crispy praline, hazelnut ice cream and chocolate sauce</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