

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

Salade de tomates anciennes, mozzarella di Buffala, pesto et pignons de pin <i>Salad of heirloom tomatoes, buffalo mozzarella, pesto and pine nuts</i>	16 €
Ceviche d'espadon, pêche blanche, fenouil et lèche de tigre <i>Swordfish ceviche with white peach, fennel and 'leche de tigre'</i>	16 €



NOS PLATS

Pièce de veau, beurre comme une béarnaise, pommes de terre grenaille et pleurotes rôties <i>Cut of veal, buttered in the style of a Béarnaise sauce, roasted baby potatoes and oyster mushrooms</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

Soupe de fruits rouges, granola pistache <i>Red berry soup, pistachio granola</i>	12 €
Fondant chocolat 64%, crème anglaise à la Vanille de Madagascar <i>64% dark chocolate fondant, custard with Madagascar vanilla</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
Burrata, pesto and pine nuts

15 €

Tarama nature 100g Maison Pétrossian
Tarama 100g

14 €



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

16 €

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

19 €



NOS FORMULES DÉGUSTATIONS

3 VINS – 35 €

7 VINS – 95 €

CODE WIFI: CVL_Valentin16

PRIX TTC ET SERVICE COMPRIS - VAT AND SERVICE INCLUDED