

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

	Tataki de thon, salade d'algues au ponzu, mayonnaise sésame/wasabi <i>Tuna tataki, seaweed salad with ponzu, sesame-wasabi mayonnaise</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 €
	Œuf Mayonnaise au poivre noir, guanciale crispy, parmesan et jeunes pousses de roquette <i>Hard boiled eggs with black pepper mayonnaise, crispy guanciale and rocket</i>	16 €



NOS PLATS

	Echine de cochon confite, caviar d'aubergine fumé, sauce barbecue maison <i>Confit pork loin, smoked eggplant caviar, homemade barbecue sauce</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 €
	Dos de poisson, coco de Paimpol et chorizo, jus de poisson émulsionné au balsamique <i>Fish fillet, Paimpol beans and chorizo, with fish jus emulsified with balsamic vinegar</i>	26 €



NOS FROMAGES

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



NOS DESSERTS

	Pêche de vigne Melba <i>Vine peach Melba</i>	12 €
	Poêlée de quetsches, crumble noisettes, crème montée à la vanille <i>Sautéed plums, hazelnut crumble, vanilla whipped cream</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
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 €



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 €



@HOTELOLIVIERLEFLAIVE

Suivez – nous sur Instagram

CODE WIFI: CVL_Valentin16

PRIX TTC ET SERVICE COMPRIS - VAT AND SERVICE INCLUDED