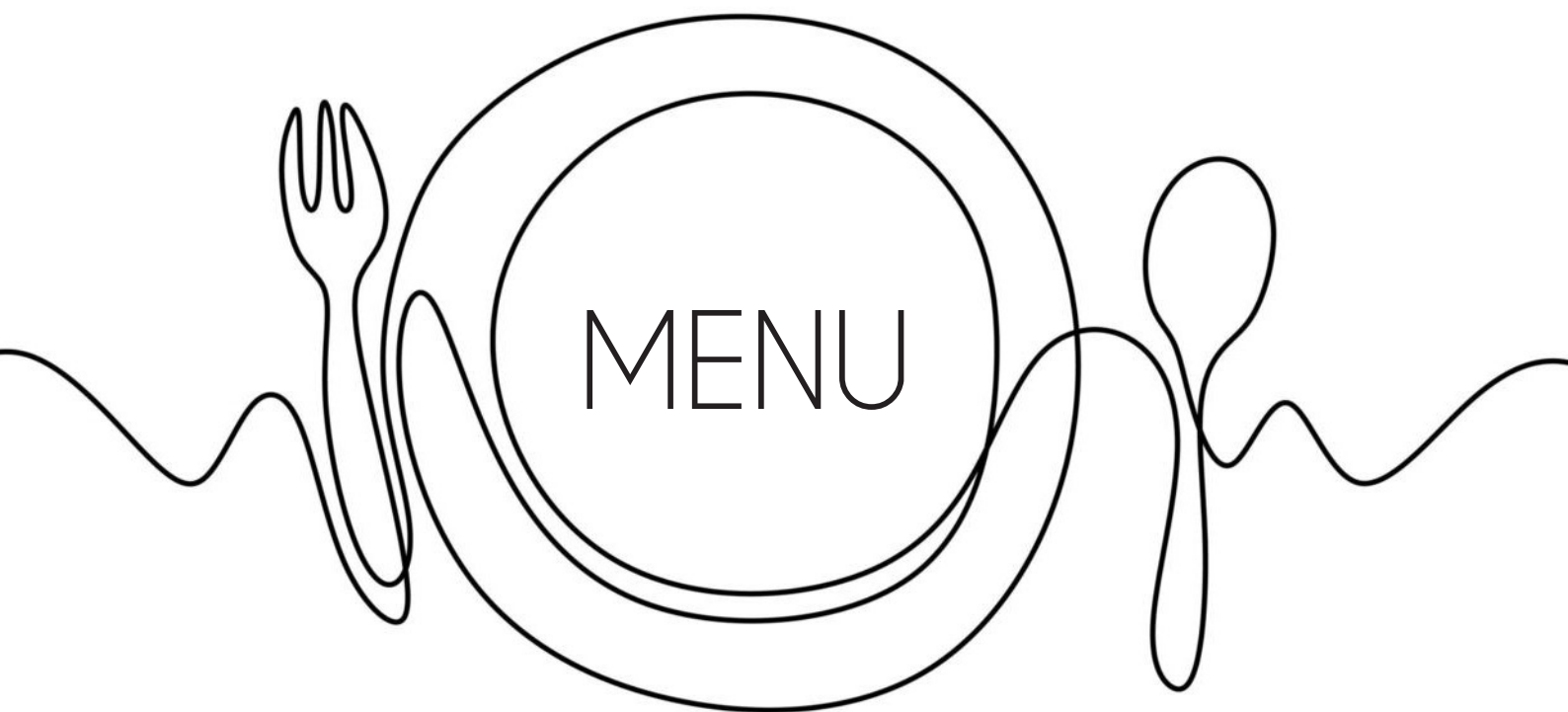




LE MESSAGE DU CHEF

Je pratique une cuisine simple sans “ chichi “ mais dont l'axe principal est l'éveil de nos 5 sens avec pour cœur de mission le goût & la joie.

Ainsi, je me laisse naturellement guider par vos choix et souhaits à travers les saisons et les produits du marché.

La carte proposée est non exhaustive et je me ferai un plaisir de cuisiner un plat de votre enfance et je tenterai de vous renvoyer à vos beaux souvenirs...



MENU CARTE

HORS D'OEUVRE, PLAT, DESSERT : 70€ / PERS

HORS D'OEUVRE, PLAT, FROMAGES, DESSERT : 80€ / PERS

SEUL AU FOURNEAU
MENU UNIQUE POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES
BOULANGERIE & VIENNOISERIES MAISON

PETIT DÉJEUNER - GOÛTER - ANNIVERSAIRE -
COCKTAIL APÉRITIF SUR DEMANDE

BONNE TABLE...



CHIEF'S MESSAGE

I practice a simple style of cuisine without pretence with an intention to awake our 5 senses to inspire our Tastebuds and instill Joy.

To be guided by your different choices and by the fresh availability of market produce during the different seasons of the year.

The menu I offer is extensive, but I would also be happy to cook you dishes from your childhood to bring back lovely memories.



MENU CARTE

STARTER, MAIN, DESSERT : 70€ / PERS

TARTER, MAIN, CHEESE, DESSERT : 80€ / PERS

AS I'M ALONE IN THE KITCHEN
SAME MENU FOR EVERYONE
BAKERY & PASTRIES ARE HOMEMADE

BREAKFAST - TEATIME - BIRTHDAY - COCKTAIL -
APERITIF ON RESQUEST

BONNE TABLE...

MENU CARTE

printemps

&

été

MENU CARTE

spring

&

summer

HORS D'OEUVRES

Macédoine de légumes de printemps, mayonnaise légère au raifort, herbes fraîches

Velouté froid de petits poids, petits poids frais aux oeufs de saumon, crème fouettée à l'aneth

Pois chiche d'ici aux saveurs méditerranéennes, crème de sésame, harissa fraîche, radis et concombre, huile d'olive bio

Gaufres au pistou genois, tomates cerise et mozzarella, mesclun & basilic frais

Poivron jaune confit à l'huile d'olive bio & vervaine fraîche; haricots verts, pain de campagne grillé

Feuille de brick croustillante garnie (marinade de thon & citron confit, écrasée de pommes de terre, herbes fraîches)

Baba-gine

(oeufs battus, épices & herbes fraîches, aubergine & effilochée d'agneau, parmesan, cuit moelleux au four, salade de roquette)

Sardines en rillettes, pomme granny smith, mesclun, pain de seigle grillé

Parmentier de pommes de terre, céleri & chair de tourteaux en rémoulade

Tarte fine feuilletée aux tomates anciennes, mesclun au pistou rosso

Gaspacho de tomate à la moutarde, croutons grillés

Carpaccio de concombre, yaourt acidulé, menthe fraîche



HORS D'OEUVRES

Mixture of spring vegetables with a light horseradish mayonnaise, fresh herbs

Cold velvety pea soup, fresh peas with salmon eggs, dill whipped cream

Local chickpeas with mediterranean flavours, sesame cream, fresh harissa radis and cucumber, organic olive oil

Genovese pesto waffle, cherry tomatoes, mozzarella, mache salad, fresh basil

Candied yellow pepper in olive oil and fresh verbana, fresh green, beanscountry bread toasted

Crispy brick leaf garnished (marinade of tuna candied lemon, mashed potato, fresh herbs)

Baba-gine

(beaten eggs, spices, fresh herbs, eggplant, shredded lamb, baked fluffy, arugula salad)

Strips of sardines, granny smith apple, mesclun, toasted rye bread

Mashed potatoes, celery and crab meat in remoulade sauce

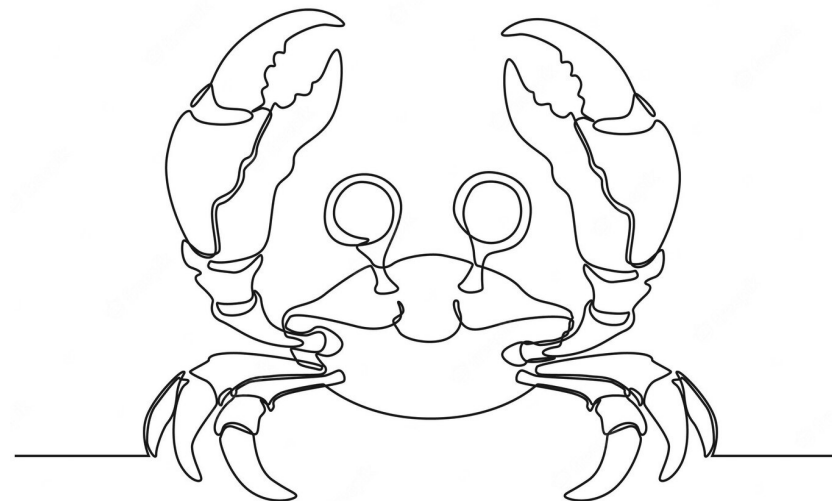
Puff pastry tart with heirloom tomatoes, salad mesclun with pistou rosso

Tomato gazpacho with mustard, grilled croutons

Cucumber carpaccio, tangy yoghurt, fresh mint

LA MER

- Filet de daurade royale, sauce vierge, pommes de terre & fenouils fondants
- Dos de cabillaud confit à l'huile d'olive, riz noir, courgettes du pays au pistou genoais
- Filets de rouget, vinaigrette à la pâte d'olive noire, purée de pommes de terre à l'huile d'olive bio & citron confit
- Blanquette de poissons et crustacés, feuilletage croustillant, riz au curcuma
- Couscous aux poissons (héritage de ma maman repensé)
- Filet de raie cuit doucement, blettes ou épinards au beurre d'ail frais, crème citron & ciboulette
- Encornet farci, riz façon paëlla
- Espadon à l'arrabiata comme en sicile, semoule aux herbes fraîches
- Navarin de joues de lotte légèrement crémé, petits légumes
- Filets de maquereau marinés puis grillés, millefeuille d'aubergine & tomates confites
- Gambas papillons flambées à l'anis, sauce homard à la crème de coco, paccheri
- Lasagnes fraîches au saumon, blettes ou épinards
- Filet de saint pierre, artichauts, olives noires, tomates cerises, cébettes



FISH

- Royal daurade fillet, virgin sauce, candied potatoes and fennel
- Fresh cod cooked in olive oil, wild rice, local zucchini with genovese pesto
- Fillets of red mullet, black olive paste vinaigrette, mashed potatoes with organic olive and candied lemon
- Fish and shellfish blanquette, crispy puff pastry, turmeric rice
- Legendary fish couscous (my mom's traditional recipe rethought)
- Softly cooked ray fillet, chard or spinach with fresh garlic butter, lemon and ciboulette cream
- Stuffed squid, rice done like paella
- Swordfish arrabiata sauce as in Sicily, semolina with fresh herbs
- Monkfish tews in a light cream sauce, fresh mix vegetables
- Mackerel fillets, marinated then grilled, millfeuille of eggplant candied tomatoes
- Butterfly prawns, coconut cream lobster sauce, paccheri pasta
- Fresh salmon lasagna, swiss chard or spinach
- Fillet of john dory, braised artichokes, black olives, cherry tomatoes, spring onions

LA TERRE

Magret de canard cuit doucement, sauce à la bigarade, navets glacés

Noix de joue de boeuf en daube niçoise, gnocchis frais

Petits farcis niçois, streusell au parmesan, mesclun vinaigrette au pistou rosso

Côte de veau épaisse sautée, jus de veau, fricassée de champignons, pommes fondantes

Suprême de volaille, jus de rôti, pommes dauphine

Épaule d'agneau confit longuement, coco de paimpol, ail fondant, tomates, pistou genoïis

Traditionnelle moussaka

Véritable couscous (héritage de ma maman)

Filet mignon de cochon fermier label rouge, sauce moutarde à l'ancienne, gratin de choux fleur

Jarret de veau en osso bucco, gremolatta, risotto alla milanese

Filet de boeuf, sauce vin rouge, pommes boulangères

Foie de veau à la vénitienne, polenta crémeuse

Lapin & pomme de terre à la niçoise



MEAT

Slowly cooked duck breast, bitter orange sauce, glazed turnips

Cheek of beek in " Niçoise " stew, fesh gnocchi

Small stuffed vegetables " Niçoise " style with meat, parmesan crumble, mesclun with pistou rosso vinaigrette

Thick rib of veal pan fried, veal juice, fricasse of mushrooms, roasted potatoes

Chicken breast, roast juice, potatoes " Dauphine "

Shoulder of lamb with soft cooked garlic, " coco de paimpol ", beans, roasted tomatoes, pesto genovese

Traditional moussaka

Legendary meat couscous (*family recipe*)

Tenderloin of pork (red label quality), mustard sauce, cauliflower gratin

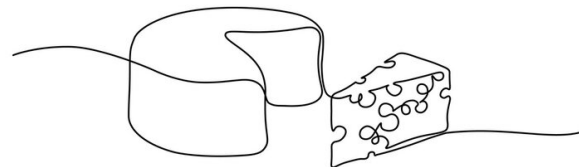
Veal shank "osso bucco ", gremolatta, risotto alla milanese

Fillet of beek, red wine, potatoes and oignons gratin

Calves liver venetian-style, creamy polenta

Rabbit with potatoes cooked povence style

FROMAGES AFFINÉS DE SAISON



LES DESSERTS

Moelleux au chocolat grand cru d'Équateur
" FINO DE AROMA "

Fraiser ou Framboisier

Cheesecake au caramel beurre salé ou fruits rouges

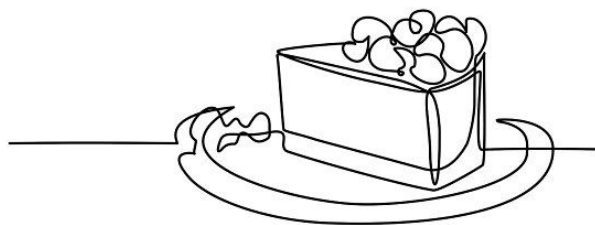
Poire pochée aux épices, madeleines au miel

Tarte à la rhubarbe, meringue

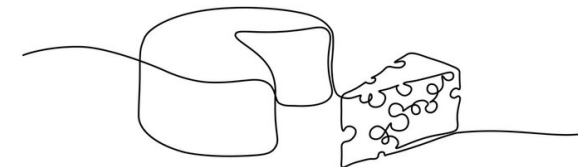
Crème catalane à l'orange, chouquettes

Fraises ou Pêche melba

et plus... suivant vos envies...



SEASONAL CHEESES



THE DESSERTS

Equator grand cru chocolate moelleux
" FINO DE AROMA "

Stawberry or raspberry cake

Cheesecake (either salted caramel or red fruits)

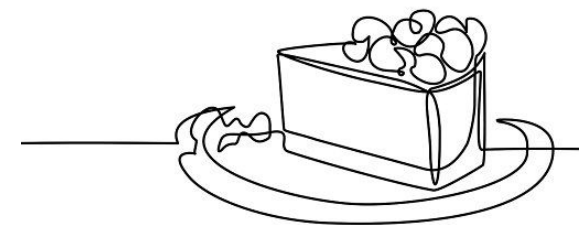
Poached pear in spices, with mini honey cakes

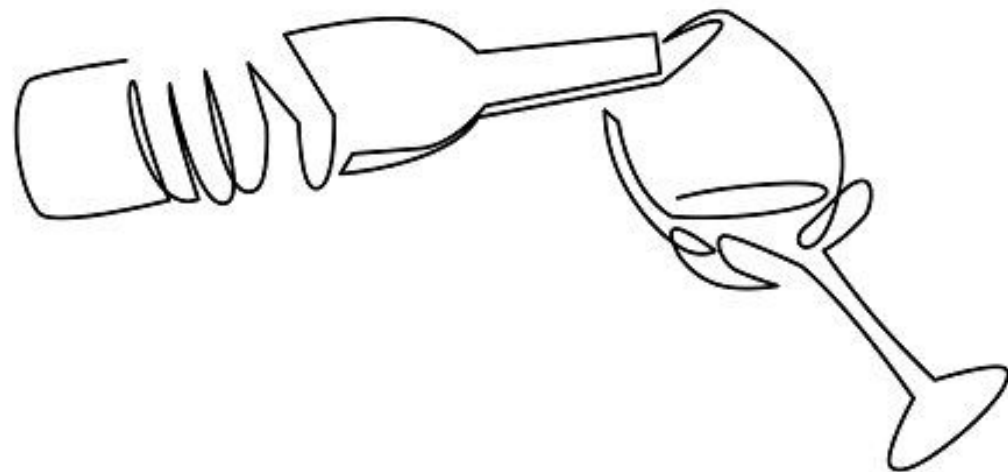
Rhubarb tart, meringue

Cream brûlée with orange, small pastries

Melba strawberries or peach

and more... following your desire...





ROSÉ

Côte de provence St Victorin biologique 75CL 9,50€

Côte de Provence St Prieuré 75CL 10,50€

Corse Domaine Tara Di L'Alpa 75CL 13€

Côte de Provence château Rasque " Alexandra " 75CL 15,50€

Côte de Provence " château de Berne " grande cuvée 75CL 16,50€

Côte de Provence " château Minuty Rosé & Or " 75CL 22€

Côte de Provence Domaine Ott château de Selle 75CL 28€

Côte de Provence " château Minuty Rose & Or Magnum " 47,50€

BLANC

Chenin ou Sauvignon La petite Perrière 75CL 7,50€

Côte de Provence St Victorin biologique 75CL 9,50€

Côte de Provence St Prieuré 75CL 10,50€

Corse : Tarra Di L'Alpa 75CL 13€

Château de Sancerre 75CL 14,50€

Côte de Provence Château Rasque " Blanc de Blanc " 75CL 15,50€

Côte de Provence " château de Berne " grande cuvée 75CL 16.50€

Côte de Provence Domaine Ott Clos Mireille blanc de blanc 75CL 28€

ROUGE

Côte du Rhône village Domaine de la roche colombe biologique 75CL 9,50€

Côte de Provence St Victorin biologique 75CL 9,50€

Côte de Provence St Prieuré 75CL 10,50€

Corse : Tarra Di L'Alpa 75CL 13€

Côte de Provence château Rasque " Pièce Noble " 75CL 15,50€

MENU CARTE

automne

&

hiver

MENU CARTE

autumn

&

winter

HORS D'OEUVRES

HORS D'OEUVRES

- La pissaladière automnale, oignons, courge, rôti, champignons du moment
- Velouté de maïs au beurre noisette, crème soufflée au hareng fumé
- Pois chiche d'ici aux saveurs méditerranéennes, crème de sésame, harissa fraîche, radis et concombre, huile d'olive bio
- Les traditionnels gros escargots de bourgogne, beurre salé à l'ail doux
- Foie gras maison mi-cuit, crème de balsamique à la figue, pain de campagne grillé
- Tarte fine de boudin noir & pommes fruit, mesclun
- Baba-gine
(oeufs battus, épices & herbes fraîches, effilochée d'agneau, parmesan, cuit moelleux au four, salade de roquette)
- Saumon mariné à ma façon, crème fouettée au wasabi, blinis au sarasin
- Parmentier de pommes de terre, céleri & chair de tourteaux en rémoulade
- Gratin d'oignons doux, parmesan, brisures de châtaignes (Truffes noires en supplément)
- Harengs marinés à l'huile avec ses condiments, pommes de terre tiède ciboulette, crème au raifort
- Charcuterie ibérique tranchée sur place avec ses condiments
- Os à moelle cuit au four, fleur de sel, tartines grillées



- La pissaladière automnale, oignons, courge, rôti, champignons du moment
- Velouté de maïs au beurre noisette, crème soufflée au hareng fumé
- Pois chiche d'ici aux saveurs méditerranéennes, crème de sésame, harissa fraîche, radis et concombre, huile d'olive bio
- Les traditionnels gros escargots de bourgogne, beurre salé à l'ail doux
- Foie gras maison mi-cuit, crème de balsamique à la figue, pain de campagne grillé
- Tarte fine de boudin noir & pommes fruit, mesclun
- Baba-gine
(oeufs battus, épices & herbes fraîches, effilochée d'agneau, parmesan, cuit moelleux au four, salade de roquette)
- Saumon mariné à ma façon, crème fouettée au wasabi, blinis au sarasin
- Parmentier de pommes de terre, céleri & chair de tourteaux en rémoulade
- Gratin d'oignons doux, parmesan, brisures de châtaignes (Truffes noires en supplément)
- Harengs marinés à l'huile avec ses condiments, pommes de terre tiède ciboulette, crème au raifort
- Charcuterie ibérique tranchée sur place avec ses condiments
- Os à moelle cuit au four, fleur de sel, tartines grillées

LA MER

Pavé de sandre, sauce vin rouge, jeunes poireaux braisés

Dos de cabillaud rôti au chorizo ibérique, riz à l'espagnole

Filets de rouget, vinaigrette à la pâte d'olive noire, purée de pommes de terre à l'huile d'olive bio & citron confit

Blanquette de poissons et crustacés, feuilletage croustillant, riz au curcuma

Couscous aux poissons (héritage de ma maman repensé)

Aile de raie à la grenobloise, pommes de terre persillées

Noix de saint jacques, risotto au jus de crustacés

Espadon à l'arrabiata comme en sicile, sschialatielli

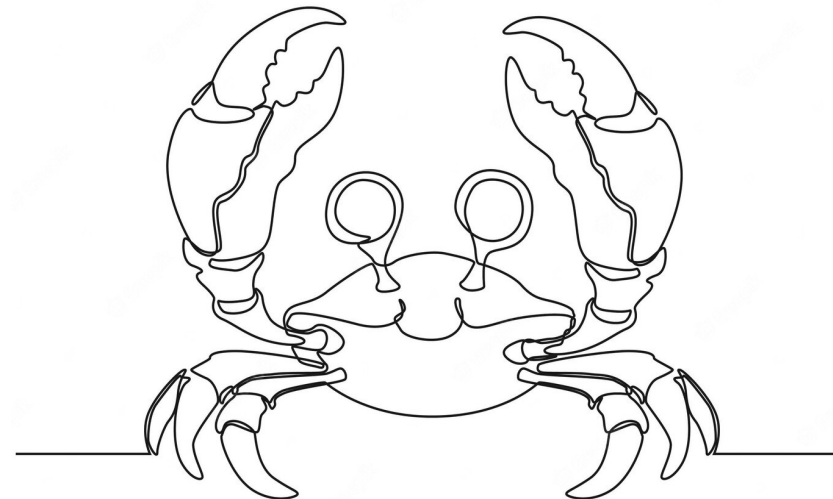
Joues de lotte aux agrumes, écrasé de pommes de terre aux herbes

Marmite du pêcheur, croutons et rouille

Véritable brandade de Nîmes, mesclun

Tajine de thon aux mille saveurs, semoule aux herbes fraîches

Filet de saint pierre, à la ligurienne, légumes du moment



FISH

Pavé de sandre, sauce vin rouge, jeunes poireaux braisés

Dos de cabillaud rôti au chorizo ibérique, riz à l'espagnole

Filets de rouget, vinaigrette à la pâte d'olive noire, purée de pommes de terre à l'huile d'olive bio & citron confit

Blanquette de poissons et crustacés, feuilletage croustillant, riz au curcuma

Couscous aux poissons (héritage de ma maman repensé)

Aile de raie à la grenobloise, pommes de terre persillées

Noix de saint jacques, risotto au jus de crustacés

Espadon à l'arrabiata comme en sicile, sschialatielli

Joues de lotte aux agrumes, écrasé de pommes de terre aux herbes

Marmite du pêcheur, croutons et rouille

Véritable brandade de Nîmes, mesclun

Tajine de thon aux mille saveurs, semoule aux herbes fraîches

Filet de saint pierre, à la ligurienne, légumes du moment

LA TERRE

Magret de canard cuit doucement, sauce à la bigarade, polenta gratinée

Tranche épaisse de paleron de boeuf en daube niçoise, gnocchis aériens

Choux farci

Côte de veau épaisse sautée, jus de veau, gratin dauphinois

Cassoulet de castelnaudary

Poule au pot, riz gras, sauce ivoire

Petit sale aux lentilles, saucisse du pays

Véritable couscous (héritage de ma maman)

Filet mignon de cochon fermier label rouge, sauce moutarde à l'ancienne, gratin de choux fleur

Filets de pigeon ramier cuit au sautoir, jus corsé, purée de panais

Parmentier de sanglier à la purée de céleri rave, éclats de noisettes

Foie de veau à la vénitienne, polenta crémeuse

Lapin & pomme de terre à la niçoise



MEAT

Slowly cooked duck breast, bitter orange sauce, glazed turnips

Cheek of beek in " Niçoise " stew, fesh gnocchi

Small stuffed vegetables " Niçoise " style with meat, parmesan crumble, mesclun with pistou rosso vinaigrette

Thick rib of veal pan fried, veal juice, fricasse of mushrooms, roasted potatoes

Chicken breast, roast juice, potatoes " Dauphine "

Shoulder of lamb with soft cooked garlic, " coco de paimpol ", beans, roasted tomatoes, pesto genovese

Traditional moussaka

Legendary meat couscous (*family recipe*)

Tenderloin of pork (red label quality), mustard sauce, cauliflower gratin

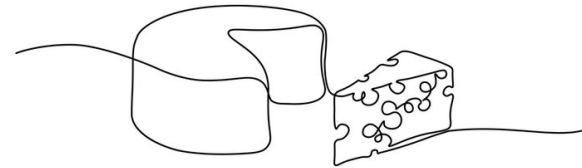
Veal shank "osso bucco ", gremolatta, risotto alla milanese

Fillet of beek, red wine, potatoes and oignons gratin

Calves liver venetian-style, creamy polenta

Rabbit with potatoes cooked povence style

FROMAGES AFFINÉS DE SAISON



LES DESSERTS

Moelleux au chocolat grand cru Équateur
" FINO DE AROMA "

Baba au rhum chantilly

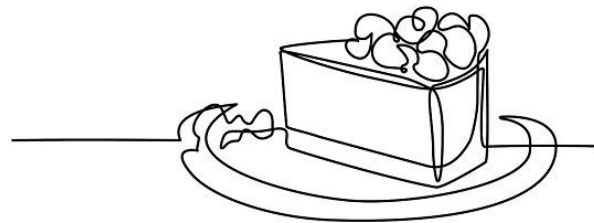
Cheesecake au caramel beurre salé

Poire pochée aux épices, madeirlaines au miel

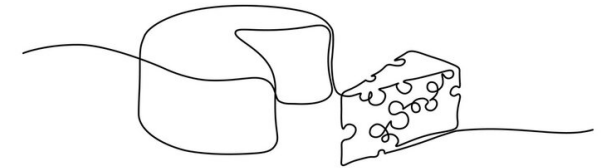
Mille-feuilles au praliné

Crêpes, poires flambées, sauce au chocolat

et plus... suivant vos envies...



SEASONAL CHEESES



THE DESSERTS

Equator grand cru chocolate moelleux
" FINO DE AROMA "

Strawberry or raspberry cake

Cheesecake (either salted caramel or red fruits)

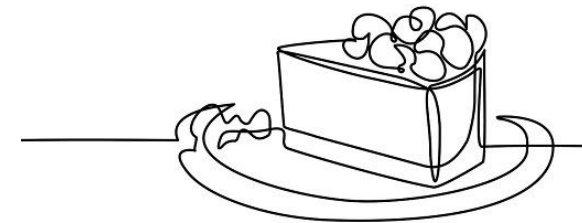
Poached pear in spices, with mini honey cakes

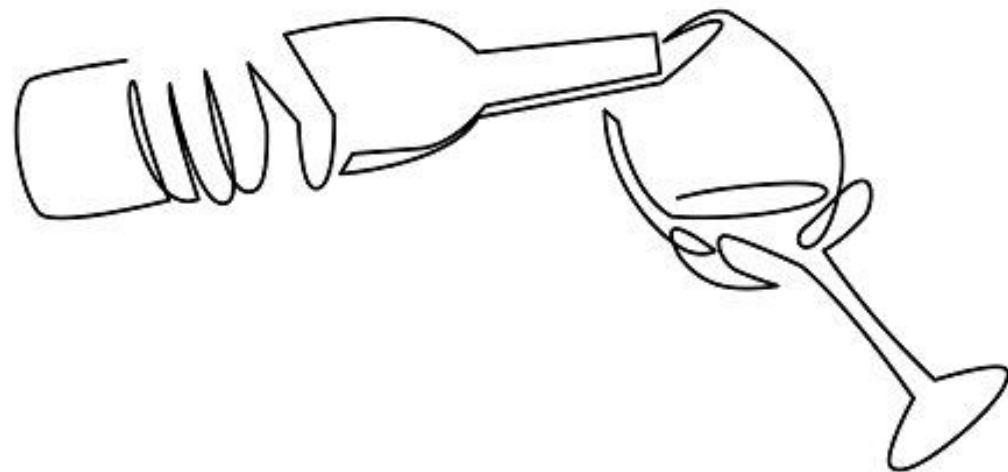
Rhubarb tart, meringue

Cream brûlée with orange, small pastries

Melba strawberries or peach

and more... following your desire...





ROSÉ

Côte de provence St Victorin biologique 75CL 9,50€

Côte de Provence St Prieuré 75CL 10,50€

Corse Domaine Tara Di L'Alpa 75CL 13€

Côte de Provence château Rasque " Alexandra " 75CL 15,50€

Côte de Provence " château de Berne " grande cuvée 75CL 16,50€

Côte de Provence " château Minuty Rosé & Or " 75CL 22€

Côte de Provence Domaine Ott château de Selle 75CL 28€

Côte de Provence " château Minuty Rose & Or Magnum " 47,50€

BLANC

Chenin ou Sauvignon La petite Perrière 75CL 7,50€

Côte de Provence St Victorin biologique 75CL 9,50€

Côte de Provence St Prieuré 75CL 10,50€

Corse : Tarra Di L'Alpa 75CL 13€

Château de Sancerre 75CL 14,50€

Côte de Provence Château Rasque " Blanc de Blanc " 75CL 15,50€

Côte de Provence " château de Berne " grande cuvée 75CL 16.50€

Côte de Provence Domaine Ott Clos Mireille blanc de blanc 75CL 28€

ROUGE

Côte du Rhône village Domaine de la roche colombe biologique 75CL 9,50€

Côte de Provence St Victorin biologique 75CL 9,50€

Côte de Provence St Prieuré 75CL 10,50€

Corse : Tarra Di L'Alpa 75CL 13€

Côte de Provence château Rasque " Pièce Noble " 75CL 15,50€



Olive & Pistou...

Tel : +33 6 37 35 56 00

E-mail : cuisine@olive-et-pistou.fr

Cuisine 🍳 Boulangerie 🍞 Pâtisserie

Cave à vin & produits gourmands