



**À LE PLAISIR
DE VOUS PRÉSENTER
SA CARTE**

Le restaurant Ô BIEVVA vous propose sa carte transformée par nos soins à partir de produits bruts, frais et locaux.

Nos viandes et volailles sont toutes d'origine française. Nos poissons sont sans OGM et livrés frais, plusieurs fois par semaine. Nos fruits et légumes sont lavés, découpés, cuits et transformés ici même.

Nous travaillons peu de produits, mais nous pouvons vous garantir leurs qualités, c'est pour cela que nous les travaillons sous différentes formes.

Tous les ingrédients sont donc réunis avec notre savoir-faire et passion pour vous faire passer un agréable moment.



Acte 1

Le chèvre printanier

Feuilleté à la crème de chèvre au basilic frais,
duo de tomates confites, perles de miel

10.

Le gaspacho des terres

Gaspacho de cœur d'artichaut à la truffe blanche d'été,
noisettes hachées

10.

Tartare de thon exotique

Tartare de thon sashimi frais à la mangue, citron vert
et touche de gingembre

11.

Le fondant de gambas aux agrumes

Effiloché de gambas black tiger flambée au limoncello,
crumble de parmesan et crémeux de cream cheese

16.

Le duo de pièce royale

Tataki Terre & Mer de filet de bœuf VBF et cœur de thon sashimi,
mousse de truffe blanche d'été et huile de homard

16.

Acte 2

Le veau Biev Vin

Araignée de veau nourri aux grains VBF et son caramel de vin rouge, grenailles à la crème 23.

Le Ô Burger

Pain frais du boulanger, steak haché VBF 180 gr, mousse de cream cheese, poitrine fumée, frites maison, salade 22.

Risotto Truffé

Risotto à la truffe noir, mousse truffe blanche et parmesan sous toutes ses formes 21.

Le Bœuf Tigre qui pleure - le plat signature

Filet de bœuf VBF cuit en marinade 48H., juste poêlé aller-retour et servi tranché, mascarpone monté au wasabi, purée de patates douces à la vanille bourbon 29.

Le tartare d'Asie

Tartare de thon sashimi et de gambas black tiger juste saisis aux assaisonnements asiatiques, guacamole de mangues aux pignons de pin, chantilly de yuzu Frites maison et salade 30.

Le Bœuf fumé

Filet de boeuf VBF 250 gr. fumé par nos soins aux bois de hêtre et son jus de viande infusé aux baies de timut Purée de patates douces à la vanille bourbon et grenailles à la crème 30.

Le Poisson frais du marché selon l'arrivage

Voir description sur l'Ardoise

42.

Entrées

Servi Midi & Soir
Semaine & Week-end

Le chèvre printanier

Feuilleté à la crème de chèvre au basilic frais,
duo de tomates confites et perles de miel

Le gaspacho des terres

Gaspacho de cœur d'artichaut à la truffe blanche d'été,
noisettes hachées

Tartare de thon exotique

Tartare de thon sashimi frais à la mangue, citron vert
et touche de gingembre

Plats

Le veau Bieu Vin

Araignée de veau nourri aux grains VBF et
son caramel de vin rouge, grenailles à la crème

Le Poisson frais du marché

Le Ô Burger

Pain frais du boulanger, steak haché VBF 180 gr,
mousse de cream cheese, poitrine fumée, frites maison

Risotto truffé

Risotto à la truffe noir, mousse truffe blanche d'été
et parmesan sous toutes ses formes

Desserts

Café Gourmand ou thé (+ 1€50)

L'apple Pie

Feuilleté aux pommes granny caramélisées et aux 4 épices,
sorbet pomme verte

Le dôme au chocolat

et speculoos, mousse cacao valrhona, caramel beurre salé maison

Brioche de Nanterre

façon pain perdue, confiture de lait maison, boule de glace
(maître artisan glacier glaces des alpes)

Faisselle de Rians ou 1/2 Saint Marcellin X. Thuret IGP

Prix net TTC, service compris, hors boisson - Origine des viandes Française

60.

Entrées

Uniquement soir
& week-end

Le fondant de gambas aux agrumes

Effiloché de gambas flambée au limoncello, crumble de parmesan et crémeux de cream cheese

Le duo de pièce royale

Tataki Terre & Mer de filet de bœuf VBF et cœur de thon sashimi, mousse truffe blanche d'été et d'huile de homard

Plats

Le Boeuf Tigre qui pleure, le plat signature

filet de boeuf VBF cuit en marinade 48H., juste poêlé aller-retour et servi tranché, mascarpone monté au wasabi, purée patates douces à la vanille

Le tartare d'Asie

Tartare de thon sashimi et de gambas black tiger juste saisis aux assaisonnements asiatique, guacamole de mangues aux pignons de pin, chantilly de yuzu, Frites maison et Salade.

Le Bœuf Fumé

Filet de bœuf VBF 250 gr. fumé par nos soins aux bois de hêtre et son jus de viande infusé aux baies de timut.
Purée de patates douces à la vanille et grenailles à la crème

Fromages & son trou

Sorbet pomme verte et Beaujour Calvados

Faisselle de Rians ou 1/2 Saint Marcellin X. Thuret IGP

Desserts

Le voyage dans la voie lactée

Sphère au chocolat, mousse cacao Valrhona et son cœur de tartare de mangue au coulis de fruits rouges, crumble au chocolat

Coupe glacée au choix Voir page des glaces

Ballade Olfactive

Crémeux aux senteurs du jardin, sorbets aux fruits, crumble chocolat

Acte 3

Brioche de Nanterre

Façon pain perdue, confiture de lait maison,
boule de glace

(Maître Artisan glacier - glace des Alpes)

10.

Le dôme au chocolat

et speculoos, mousse cacao valrhona,
caramel beurre salé maison

10.

L'apple Pie

Feuilleté aux pommes granny caramélisées et aux 4 épices,
Sorbet pomme verte

11.

Balade olfactive

Crèmeux aux senteurs du jardin, sorbets aux fruits,
Crumble chocolat

13.

Le voyage dans la voie lactée

Sphère au chocolat, mousse cacao Valrhona et son cœur
de tartare de mangue au coulis de fruits rouges,
crumble au chocolat

13.

Faisselle de fromage blanc

Rians 150 gr. Coulis de fruits rouges, confiture de lait,
crème ou sucre

4.50

1/2 Saint Marcellin

DE X. THURET IGP

4.50

Café Gourmand

13.

Thé Gourmand ou Digestif gourmand 15.50 / 17.50

Menu Enfant.

De 0 à 10 ans

Sirop à l'eau

13.50

Cheeseburger, Nuggets de poulet français, steak hache vbf

Frites, Risotto, Purée de patates douces à la vanille

2 boules de glace - mousse au chocolat maison -
brochette de brioche façon pain perdu

Nos glaces.

Maître artisan glacier - Glace des Alpes

Coupe 2 boules 5.

Coupe 3 boules 6.50

Noix, fraise, caramel beurre salé, café, vanille bourbon de
Madagascar, chocolat Valrhona,
sorbet citron jaune de Sicile, sorbet framboise,
sorbet orange sanguine, sorbet pomme verte

Coupes glacées.

La caramel

8.50

2 boules caramel beurre salé, 1 boule noix, caramel beurre salé maison,
éclat de spéculoos et chantilly

La fruitière

8.50

2 boules sorbet framboise, 1 boule citron jaune de Sicile, coulis de fruits rouge,
morceaux de pommes granny et chantilly

L'ardéchoise

8.50

2 boules noix, 1 boule vanille, crème de marron,
éclat de noix, chantilly

L'Irish

9.50

2 boules café, 1 boule caramel beurre salé, Bailey's, spéculoos émiettés et chantilly

Prix net TTC, service compris, hors boisson - Origine des viandes Française