



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



*Venez découvrir notre bar à cocktails, vin et tapas du
mercredi soir au samedi soir à partir de 17H00*

BRUNCH à partir de 11h00 jusqu'à 14h30
Samedi midi et Dimanche midi

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

Les profiteroles de saumon fumé

Choux maison garnis d'une mascarpone montée au citron vert, échalote et aneth, copeaux de saumon bømlo fumé par nos soins aux bois de hêtre

13.

Le chèvre des fermes

Feuilleté à la crème montée au chèvre frais et pistou, croustillant de bacon fumé, tapenade de tomate confite, perle de miel, crumble de parmesan

13.

Le bœuf foie-gras

Filet de bœuf VBF en basse température garni de foie-gras au Baileys et son pain d'épice maison, chutney d'oignons confits aux fruits de la passion

16.

Le duo de bømlo

Saumon bømlo gravlax et fumé par nos soins au bois de hêtre, chantilly de citron vert à l'aneth infusée à la verveine
Toast de brioche et beurre maison aux herbes fraîches

16.

Le Ô Burger

Pain frais du boulanger, steak haché Angus VBF 180 gr,
sauce à la fourme de Montbrison (ou cheddar),
poitrine fumée, frites maison, salade

23.

Le poulet forestier

Suprême de poulet jaune français rôti au cœur de
champignons frais, crème de champignons

Risotto crémeux

25.

Le risotto gratiné truffé au serrano

Risotto crémeux à la truffe noir gratiné au parmesan,
lamelle de serrano cru

Pour les personnes végétariennes, le chef peut vous enlever le serrano 23.

Le filet façon wellington

Filet de bœuf VBF laqué, farce et duxelle de truffe/miel,
pâte feuilletée pur beurre, réduction de jus de viande,
purée de patates douces à la vanille bourbon

30.

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
et yuzu,

purée de patates douces à la vanille bourbon 30.

L'inspiration maritime du chef

Voir description sur l'Ardoise

46.

Amuse bouche

Entrées

Les profiteroles de saumon fumé

Choux maison garnis d'une mascarpone montée au citron vert, échalote et aneth, copeaux de saumon bœmlo fumé par nos soins aux bois de hêtre

Le chèvre des fermes

Feuilleté à la crème montée au chèvre frais et pistou, croustillant de bacon fumé, tapenade de tomate confite, perle de miel, crumble de parmesan

Plats

Le Ô Burger

Pain frais du boulanger, steak haché Angus VBF 180 gr, sauce à la fourme de Montbrison (ou cheddar), poitrine fumée, frites maison, salade

L'inspiration maritime du chef voir ardoise

Le poulet forestier

Suprême de poulet jaune français rôti au cœur de champignons frais, crème de champignons, Risotto crémeux

Le risotto gratiné truffé au serrano

Risotto crémeux à la truffe noir gratiné au parmesan, lamelle de serrano cru

Pour les personnes végétariennes, le chef peut vous enlever le serrano

Fromages - *Supplément 7 €*

Ardoise de fromages AOP

St Marcellin - Comté - Fourme de Montbrison - Cervelle de Canuts

Desserts

Desserts aux choix à la carte

55.

Amuse bouche

Entrées

Le duo de bœmlo

Saumon bœmlo gravlax et fumé par nos soins
au bois de hêtre, chantilly de citron vert à l'aneth infusée à la
verveine - Toast de brioche et beurre maison aux herbes fraîches

Le bœuf foie-gras

Filet de bœuf VBF en basse température garni de foie-gras
au Baileys et son pain d'épice maison,
chutney d'oignons confits aux fruits de la passion

Plats

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 et yuzu,
purée de patates douces à la vanille bourbon

L'inspiration maritime du chef voir ardoise

Le filet façon wellington

Filet de bœuf VBF laqué, farce et duxelle de truffe/miel, pâte
feuilletée pur beurre, réduction de jus de viande,
purée de patates douces à la vanille bourbon

Fromages

Supplément 7 €

Ardoise de fromages AOP

St Marcellin - Comté - Fourme de Montbrison - Cervelle de Canuts

Desserts

Desserts aux choix à la carte

Entracte

Ardoise de fromages AOP

St Marcellin - Comté - Fourme de Montbrison - 11.
Cervelle de Canuts

Faisselle de fromage blanc

Rians 150 gr. Coulis de fruits rouges, caramel,
crème, cervelle des canuts ou sucre 4.50

Acte 3

Brioche de Nanterre

Façon pain perdue, confiture de lait maison,
boule de glace 11.
(Maître Artisan glacier - glace des Alpes)

Le dôme au chocolat

et speculoos, mousse cacao valrhona,
caramel beurre salé maison 11.

Le Paris-Vienne

Chou maison au crémeux caramel beurre salé,
compotée et tartare de poire 11.

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

Fraise, caramel beurre salé, café, vanille bourbon de
Madagascar, chocolat Valrhona,
sorbet citron jaune de Sicile, sorbet framboise.

Coupes glacées

La caramel

8.50

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

La fruitière

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

8.50

L'Irish

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

9.50