



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.



**GUSTATIVEMENT VÔTRE,
LE CHEF & MARGOT**

Les entrées

Le Croustillant de Saint-Marcellin IGP au Poivre Rare et Noix du Dauphiné 13€

Cannelloni en feuille de brick, garni de St Marcellin IGP monté et infusé à la baie de timut, éclats de noix



Le Viognier de chez Grenier est réputé pour son côté floral (violette, acacia) et ses notes de fruits blancs (pêche, abricot). C'est un vin qui a du "gras" et une belle onctuosité en bouche, mais qui garde une petite pointe de fraîcheur minérale typique des sols granitiques de la région - 6€

Le Casanova au Couteau 18€

Tartare de filet de boeuf VBF au couteau, truffe italienne, pignons de pin torréfiés, oignons rouges et pesto vert, stracciatella au basilic frais.



L'instant Sommelier : Nous avons sélectionné un Syrah - Domaine Garon, ses notes poivrées et la structure de la Syrah s'associent magnifiquement à la viande de bœuf VBF. Les tanins seront assoupli - 7€

Le Thon en Fusion Pourpre 14€

Tartare de thon sashimi et de betterave, marinade au miel, soja et citron vert, noisettes hâchées et menthe fraîche



Villa Lauzade - Rosé de gastronomie structuré et aromatique enveloppe délicatement le thon rouge. Son équilibre entre vivacité fruitée et rondeur s'accorde harmonieusement avec le sucré-salé de notre marinade soja-miel et le grillé de la noisette - 6€

Cœur de Thon Sashimi à la Pistache, Variation de Framboise au Gingembre 16€

Tataki de cœur de thon laqué à la framboise et au gingembre, croûte de pistaches concassées, salade de choux



L'instant Sommelier : Un Saint-Joseph Blanc - Domaine Cuilleron, dont le gras naturel vient napper la chair du thon. Ses touches de fleurs blanches et de fruits à coque créent un écho subtil au croquant de la pistache - 10€

Les Finesses Marines

La Cassolette du pêcheur

25€

Gratinée de poisson frais selon arrivage, crème safranée au citron vert, légumes frais, servi avec frites de patates douces et salade



L'Instant Sommelier : Un Marsanne de prestige entre terre et mer (IGP Collines Rhodaniennes) dévoile des notes délicates de fleurs blanches et de miel qui s'unissent à merveille à la puissance aromatique du safran. La texture onctueuse du vin enveloppe les produits de la mer, tandis que la finale fraîche souligne avec éclat le peps du citron vert 6€

L'Écrin de Sandre au Beurre d'Amande et Citron Vert

31€

Dos de sandre en croûte d'amande, parmesan et citron vert, risotto crémeux au basilic et légumes frais



L'Instant Sommelier : Un Saint-Péray pour sa rondeur généreuse. Ce vin blanc de caractère, aux notes d'amande fraîche, sublime la croûte dorée du poisson tout en préservant la fraîcheur du basilic 11€50

Le Thon en Fusion Pourpre

26€

Tartare de thon sashimi et de betterave, marinade au miel, soja et citron vert, noisettes hachées et menthe fraîche, servi avec frites de patates douces et salade



Villa Lauzade – Rosé de gastronomie structuré et aromatique enveloppe délicatement le thon rouge. Son équilibre entre vivacité fruitée et rondeur s'accorde harmonieusement avec le sucré-salé de notre marinade soja-miel et le grillé de la noisette - 6€

Entre Tradition & Audace

Le Jardin Italien

25€

Gnocchis frais artisanaux au pesto Rosso et Genovese, burrata italienne crémeuse et jambon serrano, parmigiano râpé, pignons de pins torréfiés, légumes frais

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



L'Instant Sommelier : Un Saint-Joseph Blanc pour son équilibre élégant. Sa texture onctueuse se fond dans le crémeux de la burrata, alors que sa fraîcheur vient nettoyer le palais entre les saveurs intenses des deux pestos - 10€

Ô Burger

24€

Pain burger brioché multigraines, effiloché de bœuf VBF confit 7 heures, mousse de cream-cheese au paprika fumé, tapenade de tomates confites et oignons confits, frites de patates douces et salade



L'Alternative Artisanale : Une Bière blonde en pression, allie une jolie rondeur au goût fruité à une délicate amertume, parfaitement équilibrée 25 cl - 4€50

Plats de caractères

Le Bœuf au Caramel d'Agrumes

33€

Filet de bœuf VBF à la plancha, sauce caramel à l'apérol, écrasé de pommes de terre à l'huile de sésame, légumes frais



L'Instant Sommelier : La puissance d'un Gigondas. Ce vin solaire, marqué par des notes de fruits noirs mûrs et d'épices, offre une structure capable de répondre à l'intensité du caramel à l'orange 10€

Le casanova au couteau

30€

Tartare de filet de bœuf VBF au couteau, truffe italienne, pignons de pin torréfiés, oignons rouges et pesto vert, stracciatella au basilic frais, servit avec frites de patates douces et salade



L'Instant Sommelier : Nous avons sélectionné un Syrah - Domaine Garon, ses notes poivrées et la structure de la Syrah s'associent magnifiquement à la viande de bœuf VBF. Les tanins seront assoupli - 7€

Le Bœuf Tigre qui Pleure, Le Plat Signature

32€

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, légumes frais



L'Instant Sommelier : Un Saint-Joseph rouge pour un mariage d'exception. Sa finesse de tanins respecte la douceur de la vanille, tandis que ses arômes de lard fumé subliment le caractère épicé de la marinade soja 7€50

Menu Enfant

16.50 De 0 à 10 ans

Sirop à l'eau

Nuggets de poulet français, steak hache vbf

Risotto, frites de patates douces ou
purée de patates douces à la vanille

2 boules de glace ou mousse au chocolat maison

Amuse Bouche*

58.00

Entrées

Le Casanova au Couteau

Tartare de filet de boeuf VBF au couteau, truffe italienne, pignons de pin torréfiés, oignons rouges et pesto vert, straciatella au basilic frais.

Cœur de Thon Sashimi à la Pistache, Variation de Framboise au Gingembre

Tataki de cœur de thon laqué à la framboise et au gingembre, croûte de pistaches concassées, salade de choux

Plats

Le Bœuf au Caramel d'Agrumes

Filet de bœuf VBF à la plancha, sauce caramel à l'apérol, écrasé de pomme de terre à l'huile de sésame, légumes frais.

L'Écrin de Sandre au Beurre d'Amande et Citron Vert

Dos de sandre en croûte d'amande, parmesan et citron vert, risotto crémeux au basilic et légumes frais.

Le Bœuf Tigre qui Pleure, 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, légumes frais

Le Casanova au Couteau

Tartare de filet de boeuf VBF au couteau, truffe italienne, pignons de pin torréfiés, oignons rouges et pesto vert, straciatella au basilic frais.

Servit avec Frites de patates douces et salade

Fromage

½ Saint Marcellin (supplément 4€50)

Desserts

Desserts aux choix à la carte

*Amuse-Bouche Facturé 2€ si vous ne prenez pas de dessert

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

Entrées

Le Croustillant de Saint-Marcellin IGP au Poivre Rare et Noix du Dauphiné

Cannelloni en feuille de brick, garni de St Marcellin IGP monté et infusé à la baie de timut, éclats de noix

Le Thon en Fusion

Tartare de thon sashimi, marinade au miel, soja et citron vert, noisettes hâchées et menthe fraîche

Plats

La Cassolette du pêcheur

Gratinée de poisson frais selon arrivage, crème safranée au citron vert, légumes frais, servi avec frites de patate douce et salade

Le Ô Burger

Pain burger brioché multigraines, effiloché de bœuf VBF confit 7 heures, mousse de cream-cheese au paprika fumé, tapenade de tomates confites et oignons confits, frites de patates douces et salade

Le Jardin Italien

Gnocchis frais artisanaux au pesto Rosso et Genovese, burrata italienne crémeuse et jambon serrano, parmigiano râpé, pignons de pins torréfiés, légumes frais

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

Le Thon en Fusion Pourpre

Tartare de thon sashimi et de betterave, marinade au miel, soja et citron vert, noisettes hachées et menthe fraîche, servit avec frites de patate douce et salade

Fromage

½ Saint Marcellin (supplément 4€50)

Desserts

Le dôme au chocolat

Spéculoos, mousse cacao Valrhona, cœur fondant au caramel beurre salé maison

Tartelette praline et son cookie

De Praline Pâtisserie - Rue Boson

Les Fromages

½ Saint Marcellin IGP 4,5€

Faisselle de Fromage Blanc Rians 150 gr. 4,5€

Coulis de fruits rouges, caramel, crème ou sucre

Les Desserts

Le Lingot Exotique 13€

Dacquoise à la noix de coco, ganache à la vanille, crémeux à la passion et glaçage à la mangue

Le Dôme au Chocolat 12€

Spéculoos, mousse cacao Valrhona, cœur fondant au caramel beurre salé maison

L'Eclat de Fraîcheur 13€

Fond de tarte pur beurre, crémeux au citron et basilic, mousselines à la framboise et au citron basilic

Tartelette Praline et son Cookie 12€

De Praline Pâtisserie

Café Gourmand 14€

Diligence de mignardises inspirée de la carte des desserts

Thé Gourmand ou Digestif Gourmand 15€50 ou 17€50

Pour le digestif Gourmand, un supplément de 2€ dans le menu

Coupes glacées

La Fraîcheur : Sorbet cerise, sorbet citron et sorbet framboise, coulis de framboise, fruits rouges frais et chantilly maison 8€50

La Coupe Affogato : Glace vanille et café, amandes effilées torréfiées et espresso, chantilly maison 8€50

La Coupe des Îles : Sorbet mangue et passion, rhum Gino Ambré, éclats de meringue maison et chantilly maison 10€50

Coupe 2 boules (et chantilly maison) - 5€50 Coupes 3 boules 7€00