



À LE PLAISIR DE VOUS PRÉSENTER SA CARTE

5 ans de passion, de partage et de cuisine faite avec le cœur

Derrière Ô Bievva, il y a, avant tout, **une histoire de couple et une aventure familiale**. Aujourd'hui, nous avons prit la décision de travailler ensemble, main dans la main.

Être restaurateurs est un métier qui demande beaucoup de temps, d'énergie et d'investissement. Nous essayons chaque jour de trouver le juste équilibre entre **vie professionnelle et vie de famille**, tout en continuant à vous offrir **une cuisine sincère, généreuse et soignée**.

Une cuisine bistronomique autour de produits frais et locaux

Chez Ô Bievva, nous aimons travailler des **produits frais, de saison et issus autant que possible de producteurs locaux**. Nous privilégions les produits bruts et prenons plaisir à les travailler sur place, avec créativité et savoir-faire.

Notre cuisine évolue au fil des saisons afin de vous proposer une expérience renouvelée, tout en conservant l'esprit qui nous anime depuis le début : **faire découvrir des assiettes colorées, travailler de bons produits et vous recevoir comme nous aimerions être reçus**.

Notre **restaurant bistronomique** propose une cuisine où se rencontrent **gourmandise, produits de qualité et créativité**, dans une ambiance chaleureuse et conviviale.



**GUSTATIVEMENT VÔTRE,
LE CHEF & MARGOT**

Entrées

Foie Gras Mi-Cuit & Douceur à la Chartreuse

18€

Foie gras de canard maison infusé à la chartreuse verte, escorté d'un condiment aux myrtilles sauvages et d'un pain d'épices maison



L'Instant Sommelier : Un Saint-Péray pour sa rondeur généreuse. Ses notes d'amande fraîche et de fruits blancs accompagnent avec élégance le foie gras et se fondent délicatement avec la Chartreuse et la myrtille 10€50

Gravlax de Cabillaud en Nuance Pourpre

16€

Fine découpe de Cabillaud mariné au chou rouge et épices, réhaussée d'une chantilly au raifort et de légumes croquants en pickles



L'Instant Sommelier : Un Saint-Joseph blanc pour sa fraîcheur et son élégance. Ses notes florales et délicatement fruitées accompagnent la finesse du cabillaud et répondent avec justesse au caractère du raifort et des pickles 9€50

Velouté de Panais & Poire au Parfum des Cimes

13€

Onctueuse crème de Panais et Poire Comice infusée aux baies de Timut, agrémentée d'un nuage de St Marcelin et de noisettes torréfiées



L'Instant Sommelier : Un Viognier pour sa rondeur aromatique. Ses notes de fruits blancs et de fleurs accompagnent la douceur de la poire et du panais, tandis que sa fraîcheur équilibre délicatement le Saint-Marcellin et les noisettes torréfiées 6€00

Filet de Boeuf Wellington au Parfum de Sous-Bois 33€

Coeur de Filet de Boeuf VBF en croûte feuilletée à la farce de champignons truffée, accompagné d'un écrasé de Délicatesse à la moutarde à l'ancienne et d'un jus corsé



L'Instant Sommelier : Un Saint-Joseph rouge pour sa profondeur et son élégance. Sa Syrah aux notes poivrées et délicatement boisées accompagne le caractère du bœuf, souligne les parfums de sous-bois et prolonge la puissance du jus corsé 9€00

Burger Gourmandise des Alpagnes 24€

Pain d'artisan farine LR, éffiloché de paleron bœuf confit 7h., garni de fromage fondant des alpages, tapenades de tomates confites et oignons confits au miel, servi avec ses frites de patates douces



L'Alternative Artisanale : Une Bière blanche en bouteille, allie une jolie rondeur au goût fruité à une délicate amertume, parfaitement équilibrée 33 cl - 7€80

Le Bœuf Tigre qui Pleure, Plat Signature 32€

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



L'Instant Sommelier : Un Crozes-Hermitage rouge pour son fruité élégant et ses notes délicatement poivrées. Sa fraîcheur accompagne la finesse du bœuf, tandis que ses accents épicés répondent au wasabi et au yuzu, en équilibre avec la douceur de la patate douce à la vanille 9€00

Flétan Rôti & Nectar d'Agrumes au Café 31€

Pavé de Flétan rôti au four nappé d'un beurre monté aux zestes d'agrumes et touche de café, sur une mousseline de légumes d'Antan aux notes asiatiques



L'Instant Sommelier : Un Viognier pour sa rondeur aromatique et sa fraîcheur. Ses notes florales et de fruits blancs accompagnent la finesse du flétan, tandis que sa vivacité souligne les agrumes et équilibre délicatement la profondeur du café 6€00

Risotto à l'Eclipse Pourpre et Saint-Marcelin 23€

Risotto au parmiggiano à la crème de betterave, menthe et miel, surmonté d'une mousse de Saint-Marcelin et noisettes hâchées



L'Instant Sommelier : Une Syrah pour son fruité délicat et sa belle fraîcheur. Ses notes de fruits rouges et d'épices accompagnent la douceur de la betterave et du miel, tandis que sa souplesse s'accorde harmonieusement à la mousse de Saint-Marcellin 5€50

Fromage

½ Saint Marcellin IGP 4.50€

Rigotte de Condrieu AOP 4.50€

Desserts

Brioche Perdue & Poire Pochée au Nectar de Vin Rouge 12€

Brioche de Nanterre pur beurre poêlée, surmontée d'une poire pochée et d'un caramel de réduction de vin rouge épicé

Le Dôme au Chocolat 12€

Socle en spéculoos, coque et mousse au cacao Valrhona et son coeur fondant au caramel beurre salé maison

La Douce Complicité à la Praline Rose 12€

Création Artisanale de notre Pâtissière voisine associant une tartelette croustillante à la praline Lyonnaise et son cookie moelleux

Le Café Gourmand d'Ô Bievva 14€

Expresso sélectionné accompagné de trois mini-créations sucrées du moment

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

16.50

Menu Enfant

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
douce à la vanille

2 boules de glace ou mousse au chocolat maison

Boules de Glaces

Coupe 2 boules (servi avec chantilly maison) 3.70€

Coupe 3 boules (servi avec chantilly maison) 5.70€

Vanille, Chocolat Valrhona, Café, Fraise, Caramel beurre salé
Sorbet Myrtille, Citron de Sicile, Poire, Framboise

Coupes Glacées

La Fruitière : Sorbet Myrtille, sorbet poire et sorbet framboise, coulis de
fruits rouges, myrtille fraîche et chantilly maison 8.50€

L'Affogato : Glace vanille et café, amandes effilées torréfiées et expresso,
chantilly maison 8.50€