

I Mejlgade ligger en lille fransk restaurant, som nærmest har kultstatus. Oli-Bistro er navnet, og det er en ærkefransk bistro, som ligeså godt kunne have ligget i en fransk landsby. Maden er klassisk fransk.

Priserne er lave, og ejeren er et livsstykke uden lige. Oli-Bistro er uden nogen som helst tvivl den mest autentiske bistro i Aarhus. Den er et must at besøge, hvis man elsker Frankrig og fransk mad.

Maden

Menukortet skifter jævnligt og nogle gange dagligt. Der er altid en eller to tavlemenuer – Plat du Jour. Det er typisk bistroretter, som taler for sig selv, man finder hos Oli-Bistro.

Her kan nævnes: moules frites, østers, pil-selv rejer, fish & chips, kartoffel/porresuppe, kanin med dijonsauce, urter og kartoffelmos, grillede merguez pølse med fritter og salat eller smørmør ribeye på 250 gram med salat, fritter og mayo. Her er også frølår, som man ikke ser så ofte i Aarhus.

Der er altid charcuterie. Typisk er der anderillette, franske pølser og skinker, paté, cornichoner, oliven og salat.

Ostene er der hele dagen og er udelukkende fra Frankrig. De er leveret af "Peter Paris" direkte fra Rungis Market (verdens største fødevaremarked) i Paris. Desserten kan være creme brûlée, rabarber trifli eller friske bær med is.

Maden er god og hjemmelavet. Der er ikke så meget snak. Den er veltilberedt og til nærmest uvirkelig lav pris.

Prisniveau

Lavt, ufattelig lavt for hjemmelavet mad. 2 retter fra bistromenuen kan fås til 105 kr.. En omgang moules frites med aioli koster 89 kr., 6 østers med citron og vinaigrette koster 100 kr., en 250 gram ribeye med salat og fritter koster 158 kr..

Tre retter fra den store menu koster 155 kroner, hvis det er dagens menu, og kokken bestemmer dem. Dagens hovedret koster mellem 75 og 169 kr.. Det er altid hjemmelavet mad, og det fås ikke billigere i Aarhus.

Hvordan er stemningen her?

Den er uden sidestykke i Aarhus. Franskmanden, Olivier Miens, ejer bistroen, og han

er et livsstykke uden for kategori. Han er indfødt franskmand og kom til Aarhus for 40 år siden. Her fik han job hos Lise Poulsen i den hedengangne Munkestuen på Klostersvej i Aarhus.

Her er altid mange mennesker og gang i den. Både ude og inde. Det kan jeg godt forstå. Maden er med stor smag, veltilberedt og til en ufattelig god pris. Oli-Bistro er den mest autentiske bistro i Aarhus og et ufattelig dejligt sted at besøge.

Hvordan er betjeningen?

Olivier Miens kommer oprindeligt fra Savoie i Frankrig og har de sidste små 25 år drevet restaurant i Mejlgade. I mange år havde han Sct. Oluf og var synonym med stedet. Gennem årene har han arbejdet på og haft flere restauranter.

Værtskab, som i gamle dage er, hvad man møder hos Oli-Bistro i Mejlgade. Nok er restauranten fransk, og ejerens franske accent fornægter sig ikke. Det gør den franske bistro endnu mere autentisk.

Olivier er altid tilstede i bistroen. Betjeningen er fransk, nærværende og rolig – dog med en lille smule temperament når der kræves. Men man føler jeg godt tilpas her.

Vin og drikke

Her er udvalget stramt og velvalgt. Det er kun franske vine, selvfølgelig. De er alle af egen import, og priserne er lave. Et glas vin koster fra 45 kr., en flaske vin kan købes fra 200 kr.. Ellers er der øl og sodavand, også til sympatiske priser.

LÆS OGSÅ:

[Se vores guide til en god bar i Aarhus her](#)