

LE BISTROT DU POTAGER

GERLAND

Bistrot, bar à manger, restaurant...

Ici, on ne rentre dans aucune case et c'est tant mieux !

Le Bistrot du Potager vous propose une nouvelle façon de s'attabler autour d'assiettes à partager réalisées à partir de produits frais et de saison issus de petits producteurs, le tout dans une ambiance conviviale. Le principe : pas de règles, on fait ce qu'on veut et on commande ses assiettes au fur et à mesure en fonction de ses envies. Et si vous vous laissez guider par la gourmandise ?

MENU DU JOUR

- uniquement le midi -

Entrée, Plat, Dessert 19.50€ / Entrée, Plat ou Plat, Dessert 17€ / Plat du jour 12.50€

FORMULE DÉCOUVERTE – 35€

- pour l'ensemble de la table -

Pour tout goûter ou simplement oser, notre chef Floriant Rémont vous propose un menu les yeux fermés à travers une succession de petites assiettes bistronomiques. Un véritable melting-pot de saveurs qui ne vous laissera pas indifférent...

- NOS COCKTAILS -

Les sans alcools

- Chantaco 8€
Jus d'orange / Jus de pamplemousse / Citron / Grenadine
- Le Fruité 8€
Purée de fruit du moment / Citron vert / Ginger Beer
- Virgin Mojito 8€
Citron vert / Menthe / Sucre / Eau gazeuse

Les shorts drinks

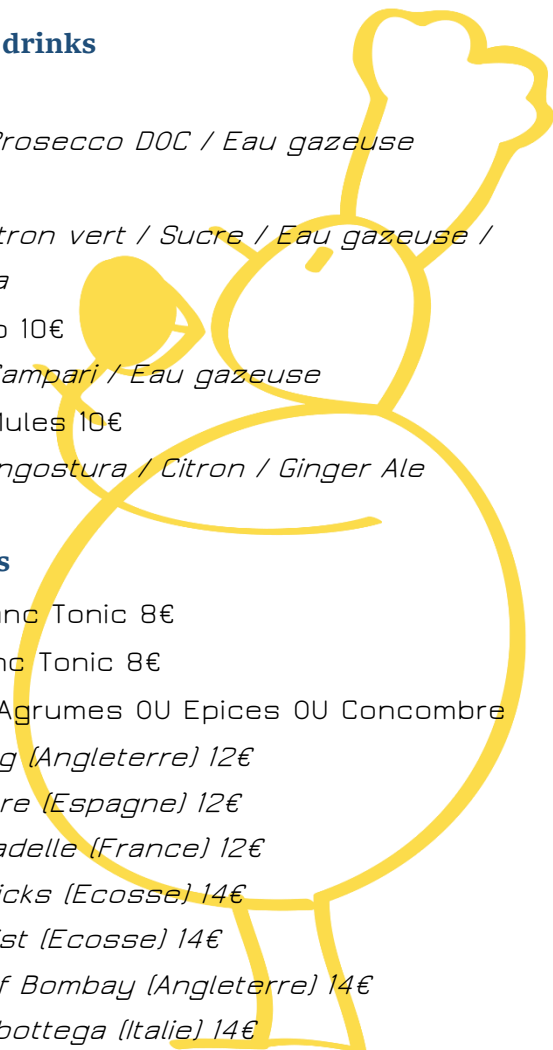
- Negroni 11€
Martini / Campari / Gin
- Old Fashioned 9€
Bourbon / Angostura / Sucre
- Daiquiri 10€
Rhum Marie-Galante / Citron vert / Sucre
- Doum Papa Sour 12€
Don Papa / Sucre / Citron / Cannelle / blanc d'oeuf / Angostura

Les longs drinks

- Spritz 10€
Aperol / Prosecco DOC / Eau gazeuse
- Mojito 10€
Rhum / Citron vert / Sucre / Eau gazeuse / Angostura
- Americano 10€
Martini / Campari / Eau gazeuse
- Moscow Mules 10€
Vodka / Angostura / Citron / Ginger Ale

Les Tonics

- Martini Blanc Tonic 8€
- Porto Blanc Tonic 8€
- Gin Tonic Agrumes OU Epices OU Concombre
Bulldog (Angleterre) 12€
Gin Mare (Espagne) 12€
La Citadelle (France) 12€
Hendricks (Ecosse) 14€
Botanist (Ecosse) 14€
Star of Bombay (Angleterre) 14€
Bacurbottega (Italie) 14€
Gunpowder (Irlande) 14€



ASSIETTES À PARTAGER

Nous vous conseillons de commencer par prendre deux assiettes par personne et de remettre le couvert si le cœur vous en dit.

Rosette de chorizo Noir de Bigorre et saucisson Noir de Bigorre 15€

Jambon Noir de Bigorre 24 mois, beurre d'amandes grillées, brioche maison 22€

Le croque-monsieur au jambon blanc truffé 11€

Les piments padrones à la fleur de sel 8,50€

La txistorra entière roulée grillée, jus corsé 12€

Toasts de figatelli grillés et salade frisée à l'ail 10€

Sardines fraîches grillées, purée d'olives Taggiasche et gremolata 9€

Focaccia, brebis frais des Monts D'Or, pâte d'agrumes, légumes de Printemps, vinaigrette florale 12€

Fricassée de poulpe et chorizo, champignons, persillade 20€

Asperges vertes de la Ferme Langevine, chèvre de la Ferme du Puy, oseille et pistaches 16€

Fricassée de ris de veau, piquillos, champignons, persillade 19€

Les couteaux gratinés au beurre d'escargot 13€

Toast grillé, artichauts confits, roquette, pâte citron-bergamote et poutargue 12€

Thon mi-cuit, soja, sésame, roquette, curry vert 16€

Asperge blanche, crémeux d'œufs de cabillaud, skrei fumé, tartare d'algues 14€

Gnocchi maison, crustacés, jus de langoustine, seiche et champignons 22€

Brochettes de cœurs de canard, lard Noir de Bigorre, ketchup de piquillos, jus corsé 12€

Agneau de Clavisy, pommes de terre Délicatesse, anchoïade au chèvre, laitue de mer, citron-cumin 16€

Boudin maison, ail des Ours, escargots de Quincieux, asperge blanche et pignons de pin 14€

Ballotine de lapin au foie gras, mayonnaise façon béarnaise et pickles de légumes 16€

Fricassée d'encornets rouges, figatelli, petits pois, câpres à queue, cédrat 22€

Planche de fromages de chez Sophie 16€

Dégustation de Salat Tradition 13€

Pour les Gourmands

Entrecôte Montbéliarde maturée, sélection de l'Argot, pommes de terre, ail confit, salade : 12€ les 100g (minimum 250gr)

Côte de bœuf, environ 1,2kg 75€

Ribs de cochon, sauce thaï, onion rings, coriandre 22€

Côte de cochon maturé de la Ferme de Clavisy, environ 900gr, carbonara d'asperge blanche des Landes, dernière truffe Melano 70€

Desserts à partager... ou pas !

Brioche Landaise « Pastis d'Amélie » façon pain perdu, caramel salé et glace maison 5,50€

Les cookies de Pimousse, confiture de lait 8,50€

Chocolat, banane, piment, épeautre 8€

Poire, vanille fumée, riz, asperge, chocolat blanc 8€

