

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 bistro. 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

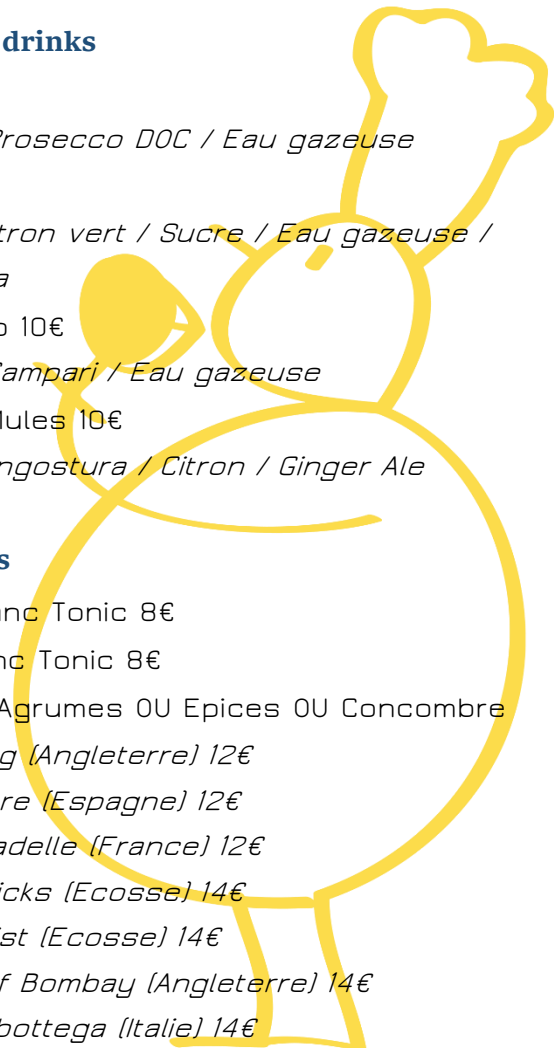
- Negroni 11€
Martini / Campari / Gin
- Old Fashioned 9€
Bourbon / Angostura / Sucre
- Daiquiri 10€
Rhum Marie-Galante / Citron vert / Sucre
- Doum Papa Sour 12€
Don Papa / Sucre / Citron / Cannelle / blanc d'oeuf / Angostura

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€

Cecina de bœuf (Espagne) affiné 12 mois, beurre d'amandes grillées, brioche maison 15€

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€

Anchois frais de Méditerranée, purée d'olives Taggiasche et gremolata 9€

Mozzarella di Bufala de Bretagne (125gr), pesto de basilic au Castelmagno, salade de courgette et herbes 16€

Fricassée de poulpe et chorizo, champignons, persillade 20€

Pain de maïs, filet de bœuf (France) gravlax, pickles d'oignons rouges, cacahuètes, piment 13€

Fricassée de palourdes (250gr), aillet, cébettes, lard Noir, Xipister 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€

Caille grillée, avocat, sauce thaï, sésame et coriandre 11€

Boudin et tarama maison, salade d'asperges vertes, œufs de truite, jus corsé, herbes de Jean-Luc 14€

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€

Escalope de poulet croustillante, beurre d'anchois, salade de pousses d'épinard, pomme verte, câpres 12,50€

Caillé de chèvre de la Ferme du Puy, condiment herbes et fleurs 12€

Gnocchi maison, chlorophylle d'herbes, ail des ours, battu de chèvre, olives Kalamata, kumquat 16€

Asperges blanches, crème d'amandes grillées, anguille fumée, lard Noir, citron confit, sureau, origan 14€

Planche de fromages de chez Sophie 16€

Dégustation de Salat Tradition 13€

Vieux brebis de la Vallée d'Ossau affiné, confiture de cerises noires 14€

POUR LES GOURMANDS

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

Côte de bœuf, environ 1,2kg 75€

Sole entière (600gr), pommes de terre Amandine cuites vapeur et poêlées au persil, sauce fleurette et crevettes grises 55€

Côte de cochon maturé de Clavisy, environ 900gr, asperges blanches grillées, pesto d'ail des ours 60€

DESSERTS A 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, citron, basilic et caramel 8€

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

