

LE BISTROT DU POTAGER

STALINGRAD

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€ / Entrée, Plat ou Plat, Dessert 16.50€ / Plat du jour 12€

FORMULE DÉCOUVERTE – 35€ / 45€

- pour l'ensemble de la table -

Pour tout goûter ou simplement oser, notre chef Pierre-Michaël Martin 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

- Le Chantaco 8€
Jus de pamplemousse / Jus d'orange / Citron / Grenadine
- Le Cracker 8€
Jus de cranberry / Jus d'ananas / Nectar passion / Jus de pamplemousse / Limonade

Les shorts drinks

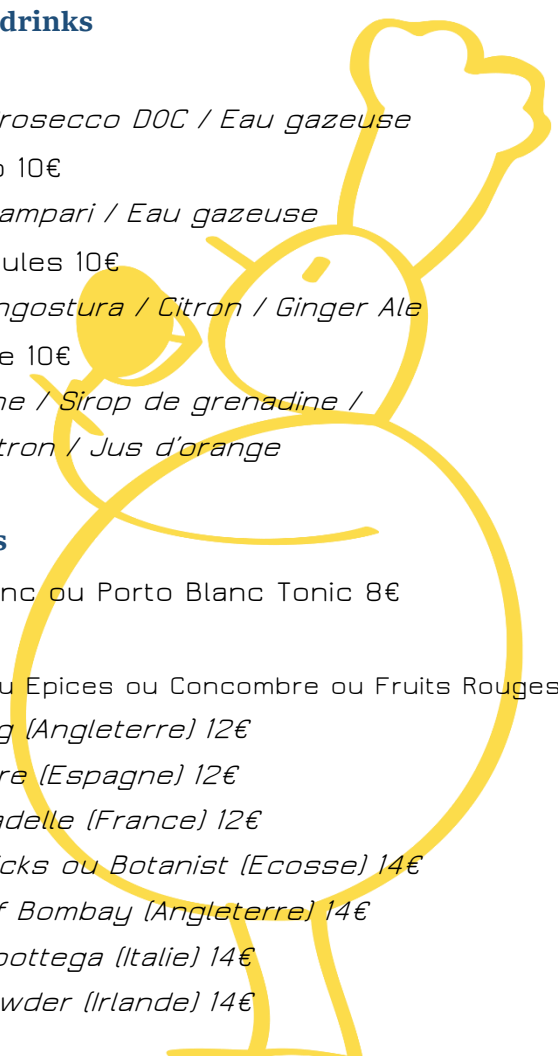
- Negroni 11€
Martini / Campari / Gin
- Old Fashioned 9€
Bourbon / Angostura / Sucre
- Daiquiri 10€
Rhum Marie-Galante / Citron vert / Sucre
- Doum Papa Sour 12€
Don Papa / Sucre / Citron / Cannelle / Blanc d'œuf / Angostura

Les longs drinks

- Spritz 10€
Aperol / Prosecco DOC / Eau gazeuse
- Americano 10€
Martini / Campari / Eau gazeuse
- Moscow Mules 10€
Vodka / Angostura / Citron / Ginger Ale
- Barbottage 10€
Champagne / Sirop de grenadine / Jus de citron / Jus d'orange

Les Tonics

- Martini Blanc ou Porto Blanc Tonic 8€
- Gin Tonic :
Agrumes ou Epices ou Concombre ou Fruits Rouges
Bulldog (Angleterre) 12€
Gin Mare (Espagne) 12€
La Citadelle (France) 12€
Hendricks ou 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.

A partager pour l'apéro

Croque-monsieur au jambon truffé revisité par le Chef 10,50€

Œuf mimosa, épaule de lapin confite et poudre d'olives noires 9€

Planche de 7 pintxos 17,50€ ou au choix : 2,50€/pièce (demandez à votre serveur)

Padrones à la fleur de sel 8,50€ ✓

Terrine de cochon maison 9€

Jambon Noir de Bigorre 24 mois et naan maison 18€ les 100g

Légumes

Salade de fenouil, radis red-meat, poire, oseille, Pecorino au poivre, oignons rouges 9,50€ ✓

Céleri rémoulade, homard, pomelos, noisettes et cresson 16€

Mozzarella, asperges vertes, pesto de pistache, coriandre et menthe 14€ ✓

Gnocchi châtaigne maison, crème de Saint-Maure, fèves et ail des Ours 13€ ✓

Poissons

Couteaux gratinés au beurre d'escargot 13,50€

Tentacule de poulpe, sauce encre de seiche, lard Noir de Bigorre et Xipister 18€

Gaufre de pomme de terre, saumon fumé, pâte de citron, avruga et crème fraîche 7€/pièce

Ceviche de merlu, guacamole au wasabi, vinaigrette florale et poutargue 10€

Friture d'ablettes et sauce cocktail maison 9€

Viandes

Cœurs de canard, asperges blanches, lard Noir de Bigorre, piquillos et ajo blanco 11€

Ris de veau et escargots, puntarelle, Bagna Cauda, champignons de Paris et lemonquat 21€

Foie gras confit et haddock, radicchio, cresson en salade, noisettes du Piémont 15€

Bœuf gravlax, poireau grillé, vinaigrette sweet chili, féta, coriandre, menthe, cacahuètes 15€

Boudin noir de Christian Parra, seiche poêlée, mozzarella fumée, ail des ours et œufs de truite 16€

Fromages

Ossau-Iraty, confiture de cerises noires 13€

Rigotte de la Ferme du Puy 9€

Planche de fromages 15€

Desserts à partager... ou pas

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

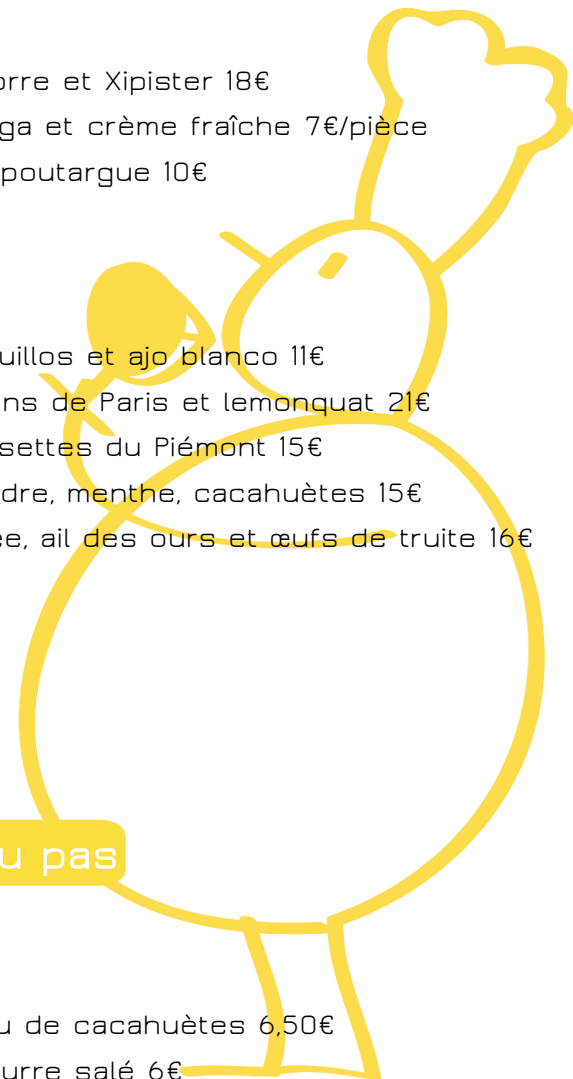
Namelaka tout chocolat 8,50€

Riz au lait du Chef, sauce caramel au beurre salé et choucho de cacahuètes 6,50€

Brioche Pastis d'Amélie façon pain perdu, glace caramel au beurre salé 6€

Mousse de chèvre, lemon curd, sorbet citron, choucho de graines de courge et meringue 7€

Poire, glace Fourme d'Ambert et poudre de brioche 7€



LES SUGGESTIONS
DU MOMENT À PARTAGER
ou pas !

Côte de bœuf Charolaise,
environ 1,2 Kg,
pommes de terre sautées
65€

Faux-filet Pie Rouge de l'Argot
maturé 55 jours,
pommes de terre sautées ou
salade 13€/100gr

Picanha de bœuf (Origine Espagne),
pommes de terre sautées ou
salade 10€/100gr

Pavé de skrei, asperges vertes
à la grenobloise,
ail des ours 19,50€

Entrecôte Pie Rouge maturée 45 jours,
pommes de terre sautées ou salade
15€/100gr

Râble de lapin en ballotine,
asperges blanches grillées,
kumquat, curry, ail des ours 19,50€