

# 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-nomiques. 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

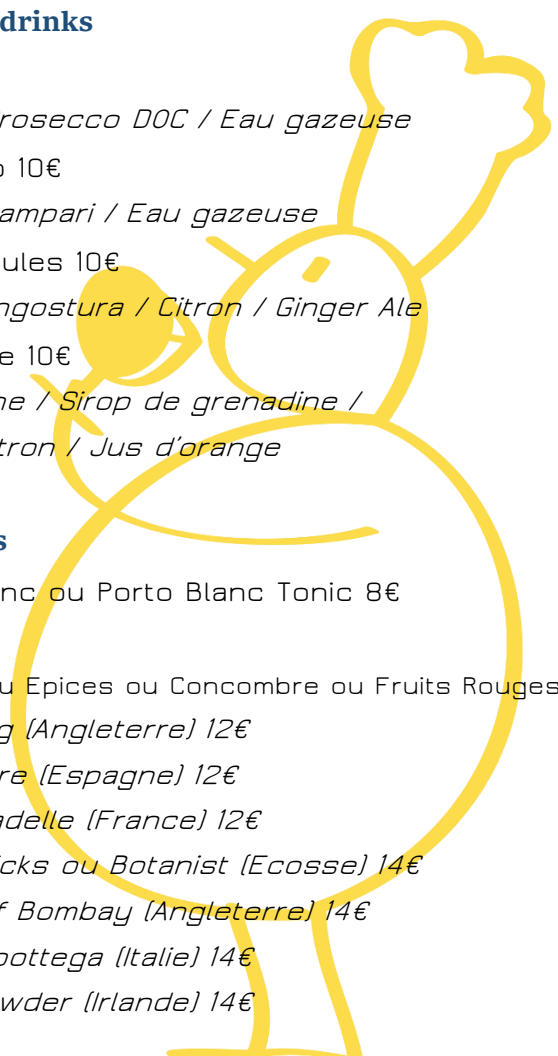
- Negroni 11€  
*Martini / Campari / Gin*
- Old Fashioned 9€  
*Bourbon / Angostura / Sucre*
- Daiquiri 10€  
*Rhum Marie-Galante / Citron vert / Sucre*
- Doum Papa Sour 12€  
*Don Papa / Sucre / Citron / Cannelle / Blanc d'œuf / Angostura*

### 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 d'agneau de la ferme de Clavisy maison 9€

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

### Légumes

Salade de fenouil, olives taggiasche, feta, oignon rouge, et herbes folles 9,50€ ✓

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

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

Salade d'asperges blanches, petits pois, navets, cébettes, herbes folles, premières fraises de La Ferme de la Marquise 9,50€

### Poissons

Couteaux gratinés au beurre d'escargot 13,50€

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

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

Palourdes de Bouzigues, txistora, txipister, fenouil, oignons rouges et persillade 13,50€

Huître N°00 de Bouzigues, gin, granité concombre et citron caviar 9€ la pièce

### Viandes

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

Ris de veau et escargots, Bagna Cauda, champignons de Paris et citron cédrat 21€

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

Tartare d'agneau de Clavisy, pignons de pin, menthe, coriandre, citron, battu de chèvre 12€

### Fromages

Picodon de la Ferme du Puy 9€

Planche de fromages 15€

## Desserts à partager... ou pas

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

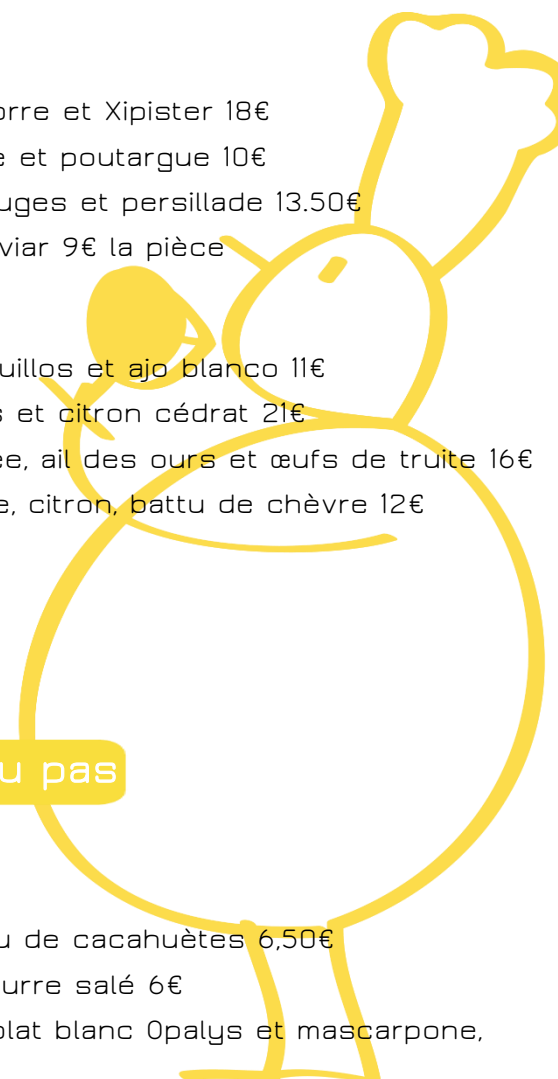
Namelaka tout chocolat 8,50€

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€

Premières fraises de la Ferme de La Marquise, ganache chocolat blanc Opalys et mascarpone, glace asperge, poudre de brioche 8,50€

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



LES SUGGESTIONS  
DU MOMENT À PARTAGER  
*ou pas !*

Côte de bœuf Charolais,  
environ 1,2 Kg,  
pommes de terre sautées  
70€

Faux-filet Charolais de la Ferme de Clavisy  
maturé 55 jours,  
pommes de terre sautées ou  
salade 13€/100gr

Truite Cristivomer à la plancha,  
asperge blanche, beurre blanc,  
Savagnin, œufs de truite 19,50€

Entrecôte Salers de l'Argot maturée 55 jours,  
pommes de terre sautées ou salade  
15€/100gr

Selle d'agneau Allaiton rôtie,  
asperges blanches, rhubarbe,  
condiments échalotes-rhubarbe  
et jus 19,50€