

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 laissiez guider par la gourmandise ?

MENU DU JOUR

- uniquement le midi -

Entrée, Plat, Dessert 19€ / Entrée, Plat ou Plat, Dessert 17,50€ / Plat du jour 13€

FORMULE DÉCOUVERTE – 36€ / 46€

- 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...

L'EAU

Afin de réduire l'impact sur l'environnement et pour le bien-être de nos équipes, nous avons mis en place un système d'eau microfiltrée. L'eau microfiltrée plate est à disposition à volonté.

NOS COCKTAILS

Les sans alcools

- November Seabreeze 8€
Jus de cranberry / Jus de pomme / Citron vert / Soda
- Cracker 8€
Jus de cranberry / Jus d'ananas / Nectar passion / Jus de pamplemousse / Limonade

Les longs drinks

- Spritz 10€
Aperol (4cl) / Prosecco DOC (10cl) / Eau gazeuse
- Moscow Mules 12€
Vodka (4cl) / Angostura / Citron / Ginger Beer
- Barbottage 12€
Champagne (7cl) / Grenadine / Citron / Orange

Les Gin au choix :

- *Gin Mare (4cl) (Espagne) 12€*
- *La Citadelle (4cl) (France) 12€*
- *Hendricks (4cl) (Ecosse) 14€*

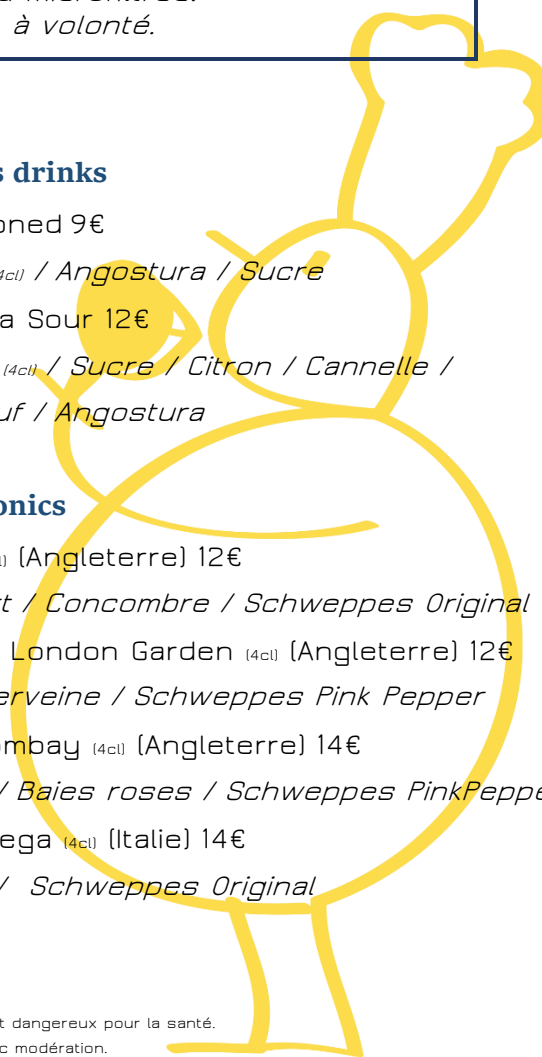
Les shorts drinks

- Old Fashioned 9€
Bourbon (4cl) / Angostura / Sucre
- Doum Papa Sour 12€
Don Papa (4cl) / Sucre / Citron / Cannelle / Blanc d'œuf / Angostura

Les Gin Tonics

- Bulldog (4cl) (Angleterre) 12€
Citron vert / Concombre / Schweppes Original
- Beefeater London Garden (4cl) (Angleterre) 12€
Citron / Verveine / Schweppes Pink Pepper
- Star of Bombay (4cl) (Angleterre) 14€
Genièvre / Baies roses / Schweppes PinkPepper
- Bacurbottega (4cl) (Italie) 14€
Agrumes / Schweppes Original

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
A consommer avec modération.



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 12€

Œuf mimosa, anchois fumé et ail des ours 8,50€

Couteaux gratinés au beurre d'escargot 13,50€

Légumes

Poireaux de la Ferme de la Marquise, vinaigrette de Banyuls, chèvre frais, pesto de pistache, coriandre et menthe 11€

Burrata, sauce chimichurri, salade de fenouil, vierge d'agrumes et olives 14€

Céleri rôti sauce tonnato, copeaux de Pecorino, vieux balsamique, câpres, pousses de moutarde 9,50€

Poissons

Encornets à la plancha, poitrine de cochon grillée, mousseline de topinambours, grenade, poivre vert 14€

Coques, haricot Tarbet, bouillon de jambon et ail des ours 12€

Maquereau, orange sanguine, olives vertes, noix de cajou, vinaigrette sweet-chili et oignons crispy 12,50€

Ceviche de lieu jaune, vinaigrette florale, Philadelphia et radis d'hiver 13,50€

Viandes

Andouillette de chez Braillon, anguille fumée, avruga, mousseline de céleri, condiment mimosa 12€

Filet de bœuf gravlax fumé maison, orange sanguine, olives vertes, noix de cajou, vinaigrette sweet-chili et oignons crispy 13€

Poêlée de ris d'agneau, champignons de Paris, escargots, puntarelle, Bagna-Cauda 25€

Fromages

Planche de fromages de la Fromagerie le Trois Jean 15€

Ossau-Iraty affiné 9 mois 12€/100gr

Picodon de la Ferme du Puy, salade d'herbes 9€

Desserts à partager... ou pas

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

Fenouil confit aux épices, orange sanguine, Campari, coriandre fraîche, sorbet clémentine 8,50€

Namelaka tout chocolat 8,50€

Brioche Pastis d'Amélie façon pain perdu, glace vanille 6,50€

LES SUGGESTIONS
DU MOMENT À PARTAGER
ou pas !

Faux-filet Montbéliard de l'Argot maturé 65 jours,
pommes de terre sautées ou salade 12€/100gr

Côte de bœuf Charolais, environ 1,200kg,
pommes de terre sautées ou salade 70€

Gnocchis maison à la châtaigne,
sauce suprême liée aux abats,
citron et ail des ours 12,50 €

Saint-Jacques à la plancha,
boudin noir maison, faisselle fumée,
salade de cresson,
ail des ours et noisettes 18€