

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-nomiques. 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.

A partager pour l'apéro

Assiette de charcuteries Noir de Bigorre : rosette de chorizo et saucisson 13€

Terrine maison de sanglier, guindillas et toasts 9,50€

Padrones grillés à la fleur de sel 8€

Planche de 6 pintxos : 6 pièces 12€ / 12 pièces 20€

Le croque-monsieur au jambon blanc truffé revisité par nos soins 10,50€

Txistorra grillée 12€

Légumes

Butternut à la cuillère, féta au romarin, grenade et menthe 10,50€

Brocolis, salsifis, noisettes et Castelmagno 12€

Betterave jaune, ricotta di Bufala, anchois fumés, vinaigrette miel et pickles d'échalotes 9,50€

Poireaux Crayon, œuf XXL de poule heureuse mollet, cacahuètes 10€

Poissons

Couteaux gratinés au beurre d'escargot 13€

Filet de rouget barbet, pomme de terre, ail doux, fumet crémé, jus au romarin 12,50€

Gnocchis maison, moules Morisseau, mie de pain toastée, zeste de citron confit et dieppoise 16€

Tagliatelles de seiche, olives Taggiasche, livèche, noix de pécan et orange 13€

Carpaccio de lotte, foie gras demi-sel, beurre noisette, croûtons et vierge d'algue aux agrumes 15€

Cassoulet Terre et Mer à la basque 15€

Viandes

Carpaccio de magret de canard demi-sel, Picodon et vierge provençale 7€

Ris de veau, jaune d'œuf, épinard façon Fernand Point et parmesan 21€

Agneau de la Ferme de Clavisy, céleri rave façon carbonara, radis noir, roquette, truffe 16€

Boudin maison au lard Noir de Bigorre, ketchup basque, poulpe, jus au vin rouge-encre de seiche, fenouil 14€

Terrine de lièvre et foie gras, betteraves, rose et orange 13€

Gaufre de pomme de terre, bœuf gravlax, aneth, airelles et oignons rouges 12€

Epaule de cochon de la Ferme de Clavisy éfilochée, courge Bleue de Moscou, poireau confit au beurre noisette et graines 16€

Mi-cuit de sanglier et condiments d'Automne 13,50€

Fricassée de cœurs de canard, chou pointu, condiment mostarda, lard Noir et jus au beurre noisette 12€

Fromages

Planche de fromages de chez Sophie 16€

Demi Picodon de la Ferme du Puy, pickles de poire, chips de pain aux noix et salade d'herbes à l'huile de noisette 7€

Tomme de brebis au piment d'Espelette, confiture de cerises noires 13€

Tomme Idiazabal et coing 13€

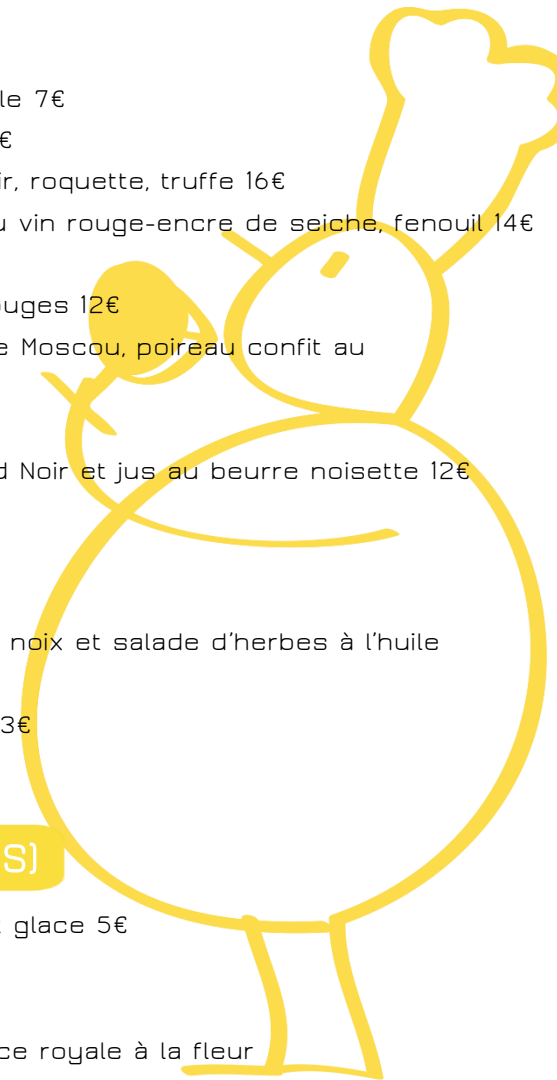
DESSERTS A PARTAGER (OU PAS)

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

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

Café, panais, noix de Pécan 8€

Marron, clémentine, orange sanguine, main de Bouddha, cumbawa, glace royale à la fleur d'oranger 8€



LES SUGGESTIONS
DU MOMENT À PARTAGER

ou pas !

La côte de bœuf environ 1,200 Kg 65€

Embroid Montbeliarde maîtrisé,
sélection de l'Argot, pommes de terre,
lard, ail cuit et salade
12€ les 100 gr (mini 250 gr)

Croquettes de Jambon Serrano et
Ketchup de piquillos 8,50€

Fricassée de poulet et chorizo, champignons
en persillade 17€

Gros filet de Saint-Pierre, panais et
grenoblaise 22€

Sauté de biche, aïelles, wing et
polenta moussillante 19€

Blanquette de tentacules de seiche,
riz noir végus, marrons, chanterelles
et toast grillé au lard noir 20€

Fricassée de queues de langoustines,
chorizo lular, piquillos, xipister 17€

Gros filet de morlu à la
basque 45€