

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

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

Les shorts drinks

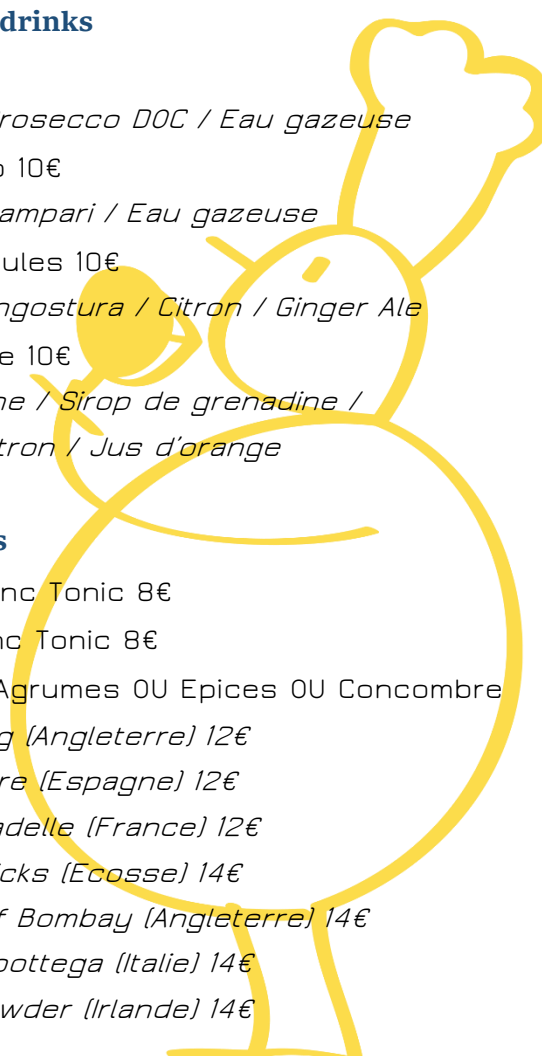
- Negroni 11€
Martini / Campari / Gin
- Old Fashioned 9€
Bourbon / Angostura / Sucre
- Daiquiri 10€
Rhum Marie-Galante / Citron vert / Sucre
- Doum Papa Sour 12€
Don Papa / Sucre / Citron / Cannelle / Blanc d'œuf / Angostura

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 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€
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€

Planche de Bigorre (saucisson et rosette-chorizo) 15€

Foie gras, confiture de cerises noire, guindillas et toasts 15€

Œuf mimosa à la truffe de Bourgogne 15€

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

Terrine du Chef 9€

Légumes

Salade de fenouil, feta, noisettes du Piémont, kumquat, oignons rouges 9,50€

Poireau entier grillé, chèvre frais, pesto de pistache, coriandre, vinaigre de Banyuls 9,50€

Mozzarella, potimarron, pesto de graines de courge 14€

Céleri rôti, sauce tonnato, câpres et copeaux de parmesan 9,50€

Betterave, anguille fumée, chèvre frais, pickles de mûres et herbes folles 9€

Poissons

Couteaux gratinés au beurre d'escargot 13,50€

Huîtres Spéciales d'Isigny n°3, sorbet au vinaigre d'échalotes d'Unico 6€/3 pièces

Seiche à la plancha, merguez, oignons rouges, herbes folles et Xipister 15€

Tentacule de poulpe, radicchio, mousseline de marron, kumquat et guanciale 18€

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

Rouget entier grillé, fenouil rôti, aïoli au coing et poutargue 6€/pièce

Tartare de Saint-Jacques, vinaigrette verveine et échalotes frites 12€

Viandes

Magret de canard demi-sel, coleslaw, sésame noir, cébettes, herbes folles, échalotes crispy 9,50€

Boudin maison de sanglier, aïoli au coing, padrones, copeaux de Pecorino au poivre et jus de chasse 12€

Tartare de biche, girolles, noisettes et pickles 11€

Poêlée de ris de veau, champignons de Paris en persillade, Bagna Cauda et lemonquat 18€

Ravioles de Roman, sauce suprême au beurre fumé 9€

Fromages

Ardi-Gasna, confiture de cerises noires 13€

Picodon de la Ferme du Puy 9€

Planche de fromages 15€

DESSERTS A PARTAGER (OU PAS)

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

Namelaka chocolat, glace noisette et noisettes du Piémont 7,50€

Brioche Landaise « Pastis d'Amélie » façon pain perdu et glace caramel 6€

Petit-Malo, confiture de lait, choucho de sarrasin et glace au foin 6,50€

Soufflé au Grand Marnier 7€ (à commander en début de repas)

Mont-Blanc revisité : crème de marron, clémentine, sorbet clémentine d'Unico, meringue, origan 8€

Riz au lait du Chef, sauce caramel au beurre salé et choucho d'amandes 6,50€



LES SUGGESTIONS
DU MOMENT À PARTAGER
ou pas !

Gnocchi châtaigne maison,
sauce suprême, truffe de Bourgogne
25€

Demi-colvert,
mousseline de topinambour,
condiment noix-anchois
et salpicon d'orange 21€

Côte de bœuf, environ 1,200kg,
pommes de terre sautées 65€
(à partir de 2 personnes)

Faux-filet Limousin de l'Argot
maturé 45 jours,
pommes de terre sautées ou salade
13€/100gr

Entrecôte Simmental de l'Argot
maturée 45 jours,
pommes de terres ou salade
15€/100gr

Tronçon d'aile de raie rôti,
mousseline de panais, cresson
et citron Cédrat 19,50€

Saint-Jacques à la plancha,
pomme grillée, artichaut,
marron confit au jus, pâte de citron
et cresson de la Ferme de la
Marquise 25€

Grosse sole d'environ 1kg
meunière ou grillée,
pommes de terre vapeur
73€ (à partager)

Menu Gibier

45 euros

Terrine du Chef

Tartare de biche, girolles,
noisettes et pickles

Boudin noir de sanglier,
pâte de citron, artichaut
et noisettes

Demi-colvert,
mousseline de topinambour,
condiment noix-anchois
et salpicon d'orange

Petit-Malo, confiture de lait,
choucho de sarrasin
et glace au foin

