

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 bistronomiques. 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

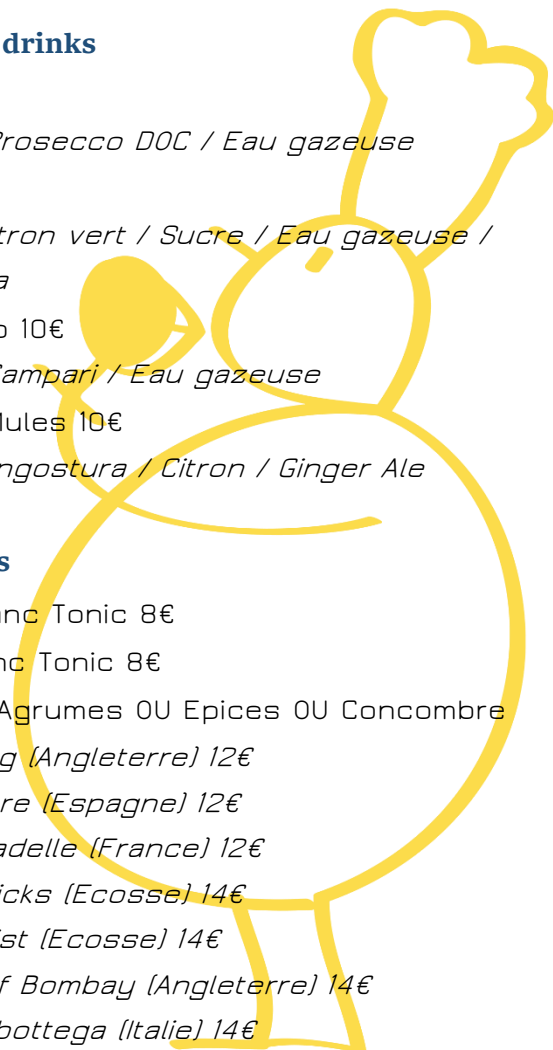
- Negroni 11€
Martini / Campari / Gin
- Old Fashioned 9€
Bourbon / Angostura / Sucre
- Daiquiri 10€
Rhum Marie-Galante / Citron vert / Sucre
- Doum Papa Sour 12€
Don Papa / Sucre / Citron / Cannelle / blanc d'oeuf / Angostura

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

- Rosette de chorizo et saucisson Noir de Bigorre 14€
- Le croque-monsieur au jambon blanc truffé 11€
- Les piments padrones à la fleur de sel 8,50€
- La terrine du moment maison, condiment betterave rose, orange et toasts 10€
- La txistorra entière roulée grillée, jus corsé 12€
- Le jambon Noir de Bigorre 24 mois, beurre d'amandes grillées, brioche maison toastée 22€
- Saucisson de canard et guindillas 11€

Légumes

- Cardons, morilles, Savagnin, vieux Comté, seigle 11€
- Céleri rôti, foin, beurre de truffes, brioche 13€
- Pak choï, œuf mariné, cacahuètes, miso 10 €

Poissons

- Artichauts, haddock, œufs de ferme, citron 12€
- Les couteaux gratinés 13€
- Poulpe de roche, arroz, safran, aïoli-ail rôti 16,50€
- Huîtres, fenouil, bourrache, sarrasin, bergamote-caviar 15€
- Truite demi-sel, quinoa, avocat, radis rouges japonais, cédrat, pimentons 12€
- Anchois au sel maison, mie de pain, laitage, olives noires, poutargue 9€
- Moules Morisseau grillées au lard Noir, bouillon aux aiguilles de pins, kumquats, estragon 9,50€
- Poireaux crayon, beurre noisette, Saint-Jacques grillées, oseille, oxalis 15€

Viandes

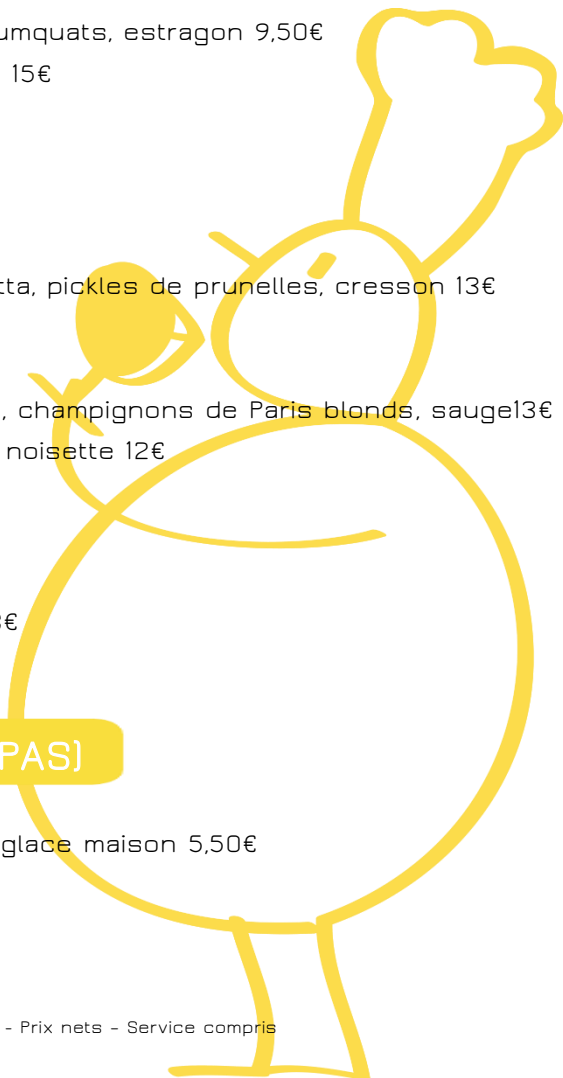
- Baguette Ficelle, moelle, moutarde, truffe, salade frisée 17€
- Magret de canard demi-sel, Picodon et vierge provençale 7€
- Filet de bœuf (origine France) gravlax, betterave, vinaigre Banyuls, ricotta, pickles de prunelles, cresson 13€
- Tartare de biche, pomme Anna, œufs de truite, airelles, egg yolk 13€
- Caille crapaudine, avocat wasabi, jus thaï, coriandre, sésames 13€
- Boudin maison, crème de cèpe, jaune d'œuf vinaigré, salicornes pickles, champignons de Paris blonds, saugel 13€
- Tête de veau croustillante, gribiche lactée, chicorée rouge, jus beurre noisette 12€

Fromages

- Planche de fromages de chez Sophie 16€
- Tomme de brebis au piment d'Espelette, confiture de cerises noires 13€
- Dégustation de Salat Tradition 13€

DESSERTS A PARTAGER (OU PAS)

- Brioche Landaise « Pastis d'Amélie » façon pain perdu, caramel salé et glace maison 5,50€
- Les cookies de Pimousse, confiture de lait 8,50€
- Potimarron, nougat, agrumes 8€
- Chocolat, genièvre, maïs 8€



LES SUGGESTIONS
DU MOMENT À PARTAGER
ou pas !

Côte de bœuf environ 1,200kg 65€

Entrecôte Montbéliarde mâtresse
sélection de l'Arigot, pommes de
terre, lard, ail confit et
salade 17€ les 100gr (mini 250gr)

Fricassée de palpe et chouza,
champignons en persillade 17€

Fricassée de ris de veau,
piquillos, champignons, persillade 19€

Saint-Jacques de Dieppe, marsons,
champignons, lard noir, jus corsé
et truffe Melano 30€

Foie gras de canard extra confit
à la graine, toasts et salade de
mâche 18€

Jarret de veau braisé et laqué
au jus, gratin dauphinois et
mesclun 70€

filet de turbot, cèleri grille,
moelle, truffe, jus corsé 28€