

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€

Toasts de figatelli grillés et salade frisée à l'ail 10€

Légumes

Brocciu corse, orange sanguine, fenouil, olives Taggiasche et origan 11€ ✓

Pak choï, œuf mariné, cacahuètes, miso 10 € ✓

Pommes Anna, lard Noir de Bigorre, crème de Mont d'Or, mie de pain toastée et truffe Melanosporum 14€

Poissons

Les couteaux gratinés 13€

Huîtres Marennes-Oléron, chou-fleur, sarrasin, caviar Bergamote, pieds de cochon croustillants 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€

Fricassée de poule de roche et chorizo, champignons en persillade 20€

Gaufre « Vonnassienne », haddock, canut de chèvre, citron confit, avruga 12€

Viandes

Côte de bœuf, environ 1,200kg 75€

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

Baguette Ficelle, moelle, moutarde, truffe, salade frisée 17€

Brochettes de cœurs de canard, lard Noir de Bigorre, ketchup de piquillos, jus corsé 12€

Carpaccio de 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, aïelles, 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, sauge 13€

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 à partager... ou pas

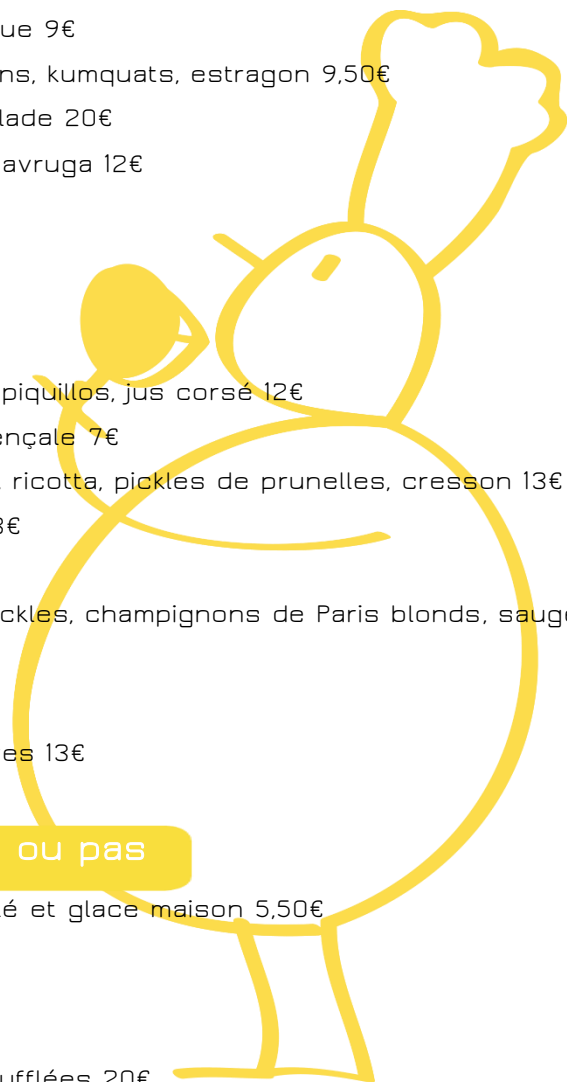
Brioche Landaise « Pastis d'Amélie » façon pain perdu, caramel salé et glace maison 5,50€

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

Potimarron, nougat, agrumes 8€

Chocolat, genièvre, maïs 8€

Soupière de fruits exotiques, glace et siphon vanille, céréales soufflées 20€



LES SUGGESTIONS
DU MOMENT À PARTAGER
ou pas !

Huîtres de Maldon, granité de vinaigre de Banyuls, échalotes
6 pièces 14€ 12 pièces 28€

Pâté croûte comme un graisseron au foie gras de canard,
pickles de légumes aux graines de moutarde 15€

Entrecôte Montbéliarde maturée, sélection de l'Argot, pommes de terre, ail confit,
lard Noir et salade 12€ les 100g (minimum 250gr)

Carrelet grillé, ail frit, piquillos, fricassée de champignons 1,5kg 70€ pièce

Faux-filet de Galice maturé 60 jours, délicatesse et salade 15€/100gr

Pavé de bar, mousseline d'artichaut, sauce fleurette,
œufs de truite, caviar, truffe Melano, pimprenelle 30€

Côte de cochon Capelin, salsifi braisé à la truffe Melano 35€

Risotto Carnaroli, truffe Melano, parmesan, noisettes 30€

Côte de bœuf Aubrac, 1,2kg environ, délicatesse,
béarnaise à la graisse de canard 140€

Pomme de ris de veau français, homardine,
jus corsé, salade de chanterelles et truffe 45€