

# 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. 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

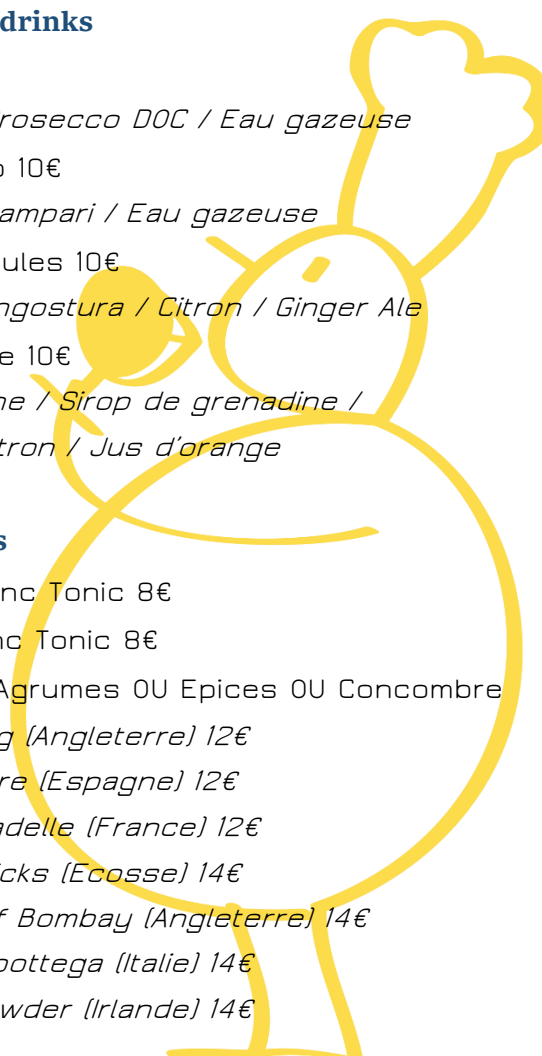
- Negroni 11€  
*Martini / Campari / Gin*
- Old Fashioned 9€  
*Bourbon / Angostura / Sucre*
- Daiquiri 10€  
*Rhum Marie-Galante / Citron vert / Sucre*
- Doum Papa Sour 12€  
*Don Papa / Sucre / Citron / Cannelle / Blanc d'œuf / Angostura*

### 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 du Pays Basque de chez Peio 15€

Œuf mimosa à la truffe Melanosporum 17€ ✓

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

Padrones à la fleur de sel 8,50€ ✓

Planche de figatelle sur toasts 10€ (3 pièces)

Jambon de Bayonne de la Ferme Abotia, naan maison 15€/100gr

Croque-monsieur au céleri, truffe Melanosporum et Asiago 19€ ✓

Rillettes de canard maison 9€

### Légumes

Salade de fenouil, radis red-meat, poire, oseille, Pecorino au poivre, oignons rouges 9,50€ ✓

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

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

### Poissons

Couteaux gratinés au beurre d'escargot 13,50€

Tentacule de poulpe, figatelli, puntarelle, oignons rouges et persillade 18€

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

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

Encornets à la plancha, poitrine de cochon confite et grillée, panais, grenade, jus au poivre vert 16€

### Viandes

Boudin maison d'agneau de Clavisy, aïoli au coing, padrones, copeaux de Pecorino au poivre et jus de viande 12€

Ris de veau et escargots, champignons de Paris en persillade, Bagna Cauda et lemonquat 21€

Foie gras confit et haddock, radicchio, cresson en salade, noisettes du Piémont 15€

Tartare de filet de bœuf, sauce sweet-chili, féta, orange sanguine, échalotes crispy, herbes folles 12€

### Fromages

Ardi-Gasna, confiture de cerises noires 13€

Picodon de la Ferme du Puy 9€

Planche de fromages 15€

## Desserts à partager... ou pas

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

Namelaka chocolat, glace au foin, confiture de lait, noisettes du Piémont 8,50€

Mont-Blanc revisité : crème de marron, clémentine, sorbet clémentine d'Unico, clémentine, meringue, origan 8,50€

Riz au lait du Chef, sauce caramel au beurre salé et chou chou de cacahuètes 6,50€

Brioche Pastis d'Amélie façon pain perdu, glace caramel au beurre salé 6€

Petit Malo, lemon curd, sorbet citron, chou chou de graines de courge et meringue 7€

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

LES SUGGESTIONS  
DU MOMENT À PARTAGER  
*ou pas !*

Gnocchi châtaigne maison, sauce suprême,  
truffe Melanosporum 28€

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

Faux-filet Salers de l'Argot mûré 55 jours,  
pommes de terre sautées ou salade 13€/100gr

Pavé de skrei, mousseline de panais,  
cresson et citron Cédrat 19,50€

Saint-Jacques et langoustine à la plancha,  
fricassée de champignons  
et mousseline de chou-fleur aux noix 25€

Pièce de veau de la Ferme de Clavisy rôtie,  
artichaut Barigoule, crème de parmesan et olives 18€

Bun's au pastrami maison, Philadelphia, oignons pickles,  
Savora, pommes de terre sautées et salade verte 18€