

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 Noir de Bigorre et fayet ibérique 14€

Le croque-monsieur au jambon blanc truffé 11€

Les piments padrones à la fleur de sel 8,50€ ✓

Rillettes de canard confit maison, guindillas, échalotes au vinaigre, pickles et toasts 10€

La txistorra entière roulée grillée, jus corsé 12€

Saucisson de canard et guindillas 11€

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

Légumes

Poireau, vinaigrette de moutarde à l'ancienne, condiment, jus de viande et truffe 15€

Concombre, cacahuètes, gingembre et herbes 10 € ✓

Asperges vertes de la Ferme Langevine, chèvre de la Ferme du Puy, oseille et pistaches 16€ ✓

Chou-fleur, tandoori, citron, noisettes et coriandre 11€ ✓

Poissons

Les couteaux gratinés 13€

Toast grillé, artichaut confit, roquette, pâte citron-bergamote et poutargue 12€

Anchois au sel maison, mie de pain, laitage, olives noires, poutargue 9€

Moules d'Irlande Bio 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 », gravlax d'esturgeon, canut de chèvre, citron confit, œufs de truite 12€

Gnocchi maison, langoustine, jus de tête, seiche et champignons 22€

Viandes

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

Céleri, magret de canard séché, pomme verte, pignons de pin, râpé de foie gras 12€

Agneau de la Ferme de Clavisy, brocoli, cima di rappa, condiment anchois-noix-chèvre 16€

Boudin maison, ail des Ours, escargots de Quincieux, asperge blanche et pignons de pin 14€

Dos de sanglier m-cuit, poivre vert, sauge, pickles de poire, blette printanière 15€

Tartare de filet de bœuf (origine France), asperge blanche, mayonnaise d'anchois, œuf de ferme mollet 17€

Ris de veau, caramel de langoustine, shiitake, chou pointu, coriandre, crevettes grises croustillantes 20€

Fromages

Planche de fromages de chez Sophie 16€

Dégustation de Salat Tradition 13€

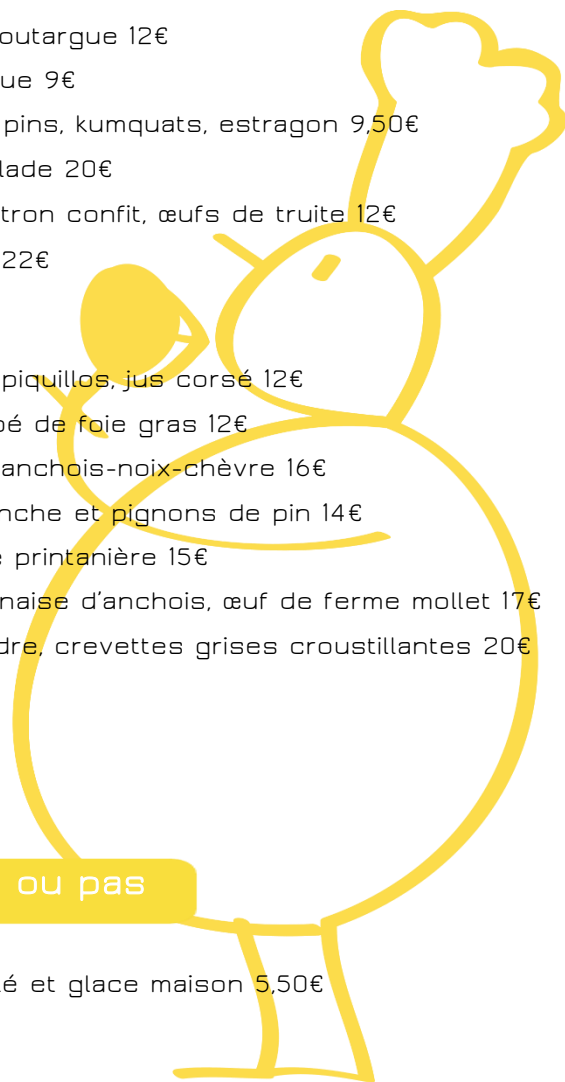
Desserts à partager... ou pas

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

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

Chocolat, cèpe, citron de Nice 8€

Thé mûre, oseille, céréales soufflées, chocolat blanc 8€



LES SUGGESTIONS
DU MOMENT À PARTAGER
ou pas !

Jambon Noir de Bigorre 24 mois, beurre d'amandes grillées,
brioche maison toastée 22€

Foie gras de canard, potimarron, noisettes,
anguille fumée, poivre verveine 17€

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

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

Saint-Jacques de la Baie de Saint-Brieuc,
asperges blanches, champignons, truffe et jus corsé 35€

Côte de bœuf, environ 1,2kg 75€

Risotto Carnaroli, truffe Melanosporum, parmesan, noisettes 30€

Gros filet de merlu entier à la Navarraise 45€