

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

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

Les shorts drinks

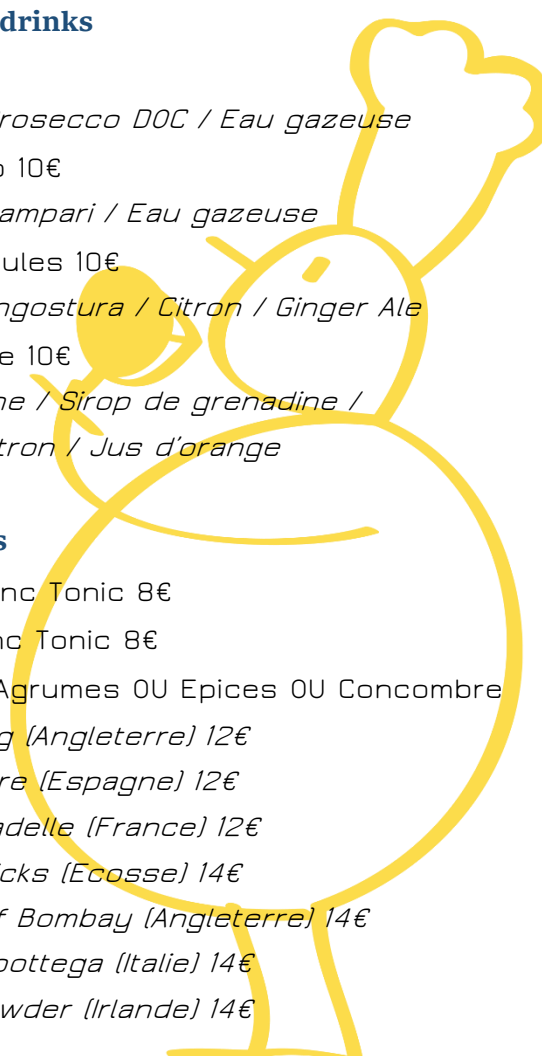
- Negroni 11€
Martini / Campari / Gin
- Old Fashioned 9€
Bourbon / Angostura / Sucre
- Daiquiri 10€
Rhum Marie-Galante / Citron vert / Sucre
- Doum Papa Sour 12€
Don Papa / Sucre / Citron / Cannelle / Blanc d'œuf / Angostura

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, ventrèche de thon confite, poudre d'olives noires et origan 8€

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

Padrones à la fleur de sel 8,50€ ✓

Rillettes de lapin maison 9€

Légumes

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

Asperges vertes, pesto de pistache, oseille et battu de chèvre 13€ ✓

Poireau entier grillé, chèvre frais, orange sanguine et olives Taggiasche 9,50€ ✓

Céleri rémoulade, crevettes, pomelos, noisettes et cresson 9€

Asperges blanches des Landes grillées, lard Noir de Bigorre, Ossau-Iraty et jus de viande 15€

Mozzarella, salade d'agrumes, épices et poudre d'olives noires 11€ ✓

Gnocchi châtaigne maison, crème de Saint-Maure, fèves et ail des Ours 13€ ✓

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

Carpaccio de dorade, salpicon de citron, poutargue et huile d'olive fumée 14€

Grosses coques au vin blanc, ail des Ours, orange sanguine, olives Taggiasche et chèvre frais 11€

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

Viandes

Boudin de C. Parra, aïoli aux pommes, padrones, copeaux de Pecorino au poivre, 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

Ossau-Iraty, 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 tout chocolat 8,50€

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

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

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

LES SUGGESTIONS
DU MOMENT À PARTAGER
ou pas !

Côte de bœuf, environ 1,2kg,
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 Limousine maturée 45 jours, pommes de terre
sautées ou salade 15€/100gr (à partir de 2 personnes)

Pavé de dorade grise, asperges blanches,
sauce mousseline au beurre noisette 19,50€

Dorade grise entière rôtie sur herbes aromatiques,
environ 700gr, pommes de terre Grenaille sautées 55€

Noisette d'agneau d'Allaiton,
purée de panais, cresson, Cédrat 19,50€