

# LE BISTROT DU POTAGER

GERLAND

Des produits frais issus de petits producteurs, une cuisine généreuse  
qui fait du bien, de bonnes quilles dans une ambiance conviviale.  
Partager, s'amuser et prendre du plaisir tout simplement,  
bienvenue au Bistrot du Potager !

## MENU DU JOUR

(uniquement le midi)

Entrée, Plat, Dessert 21,50€

Entrée, Plat ou Plat, Dessert 19,50€

Plat du jour 14,50€

## NOS COCKTAILS

• **LE FRUITÉ** 8€ (25cl)  
Purée de fruit / Sucre  
Citron vert / Eau gazeuse

• **SPRITZ** 10€ (15cl)  
Aperol / Prosecco DOC / Eau gazeuse

• **PRESCRIPTION** 10€ (25cl)  
Purée de fruit / Sucre / Citron vert / Havana

• **CHARTREUSE MULE** 12€ (15cl)  
Chartreuse / Angostura / Citron / Ginger Ale

• **MOSCOW MULE** 12€ (15cl)  
Vodka / Angostura / Citron / Ginger Ale

• **NEGRONI** 10€ (9cl)  
Gin / Vermouth rouge / Bitter italien

• **OLD FASHIONED** 9€ (5cl)  
Bourbon / Sucre / Angostura bitters

• **SOUTH BEACH** 10€ (10cl)  
Rhum / Orange / Gingembre  
Cordiale fruit de la passion vanillé

• **GIN TONIC** (25cl), sélectionne ton Gin :  
Bulldog (Angleterre) 12€  
La Citadelle (France) 12€  
Hendricks (Ecosse) 14€  
Botanist (Ecosse) 14€  
Résidence (France) 14€

## NOS BIÈRES

Demandez notre sélection de bières artisanales **BELAFONTE** de Fleurieu-sur-Saône 7€ (33cl)

Afin de réduire l'impact sur l'environnement et pour le bien-être de nos  
équipes, nous avons mis en place un système d'eau microfiltrée.  
L'eau microfiltrée plate est à disposition à volonté.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.  
Prix nets en euros service compris.

# LE BISTROT DU POTAGER

GERLAND

## Starters

Terrine de Mamie et cornichons	8,50
Saucissons lyonnais J.Crauser, beurre fermier	8
Couteaux gratinés au beurre d'escargot	9,50
Œufs mimosa, tarama, citron, poutargue	9

## Petits plats à partager ou pas

Tosta mista, beurre fermier, jambon blanc J.Crauser, raclette fumée	11
Maquereaux de ligne à la flamme, romesco, fenouil, labneh	13
Boudin maison au lard Noir, panais, condiment moutarde, pomme verte	12
Fricassée de moules Morisseau à la plancha, ventrèche de porc noir de Bigorre, Xipister	9
Gnocchettis maison, cèpes, vieux parmesan, noix	17
Poireaux vinaigrette, mayo vert de poireaux, sarrasin, filet de bœuf gravlax	12
Coleslaw de légumes d'hiver, mayo wasabi, thon mi-cuit, egg yolk, chicorée	14
Fricassée de poulpe, chorizo, pois chiches, tomates, piment	23

## Les coquinerias

Grosse Saucisse au couteau 180gr, pomme purée, jus grassouillet, compotée d'échalotes	15
Faux-filet maturé de l'Argot (min 300gr), pomme purée, échalotes, jus corsé	15€/100gr
Côte de cochon ibérique environ 250gr, poivrons de la ferme de la Marquise, jus, basilic et pomme purée	20
Saint-Jacques d'Erquy, courge de Hongrie, cèpes, foie gras, jus corsé, écume iodée	28

## Fromages

Morbier du Doubs au lait cru	10
Vielle tomme de chèvre bleutée, cerises Amarena	13

## Desserts

Le Mitchut®, chou chou, caramel, glace	6,50
Les cookies du Bistrot, confiture de lait	8,50
Raisins, miel, citrons	8,50