

# 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 20,50€

Entrée, Plat ou Plat, Dessert 18,50€

Plat du jour 13,50€

## NOS COCKTAILS

### • LE FRUITE 8€

Purée de fruit du moment/  
Citron vert / Ginger Ale

### • MOSCOW MULE 10€ (20cl)

Vodka / Citron  
Ginger Ale / Angostura

### • CHARTREUSE MULE 12€ (20cl)

Chartreuse verte / Citron  
Ginger Ale

### • MOJITO 10€ (15cl)

Rhum / Citron vert / Sucre  
Eau gazeuse / Angostura

### • GIN TONIC (15cl)

épices OU agrumes OU concombre

Sélectionne ton gin :

Bulldog (Angleterre) 12€

Gin Mare (Espagne) 12€

La Citadelle (France) 12€

Hendricks (Ecosse) 14€

Botanist (Ecosse) 14€

Star of Bombay (Angleterre) 14€

Bacur Bottega (Italie) 14€

Gunpowder (Irlande) 14€

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 micro filtrée plate est à disposition à volonté.



**NOUVEAU : Le Bistrot du Potager s'emporte !**

Retrouvez-nous sur notre site internet, choisissez vos plats  
et votre heure de retrait et venez récupérer votre commande :

[www.lebistrotdupotager.com](http://www.lebistrotdupotager.com)

# LE BISTROT DU POTAGER

## GERLAND

### NOS ASSIETTES DU SOIR À PARTAGER

Nous vous conseillons de commencer par prendre deux assiettes par personne et de remettre le couvert si le coeur vous en dit.

|   |       |
|---|-------|
| Saucisson des Monts du Lyonnais, guindillas   | 12    |
| Couteaux gratinés au beurre d'escargot  | 13,50 |
| Le croque-monsieur au jambon blanc truffé   | 13    |
| Seiche noire, brandade niçoise, jaune d'œuf, lard fumé, encre de seiche             | 16    |
| Gnocchis maison, sarrasin soufflé, langoustine, jus de tête, salicornes             | 16    |
| Agneau de la Ferme de Clavisy, churros, chèvre frais, Cédrat, poutargue             | 15    |
| Ventrêche de thon, barigoule, girolles, lard Noir, poire                            | 18    |
| Burrata, poivrons de la Ferme de la Marquise, anchois marinés maison, basilic       | 15    |
| Fleurs de courgette et pâtisson en tempura, grecquelette                            | 8,50  |
| Haricots verts, figue, chèvre frais de la Ferme du Puy, Espelette, coriandre        | 11    |
| Aubergines, pita, labnet, sésame, ail des ours, herbes                              | 12    |
| Cochon fermier, Paimpol, girolles, lard Noir, jus coquin                            | 15    |
| Faux-filet maturé de l'Argot (500gr), girolles, pommes Dauphine, jus                | 65    |
| Turbot, Rosevalt, ail confit, poireau au barbecue, jus d'arêtes                     | 26    |
| Fromages de nos producteurs   | 15    |
| Brioche Landaise « Pastis d'Amélie » façon pain perdu, caramel salé et glace maison | 6,50  |
| Les cookies du Bistrot, confiture de lait   | 8,50  |
| Pêche, amandes, verveine, chocolat blanc, Amarena                                   | 8,50  |

