

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 !

NOS COCKTAILS

LES SANS ALCOOL (20cl) :

.Ceders Gin Tonic 10€

.Fruité 10€

Purée de fruit / Sucre / Citron vert / Eau gazeuse

.Boisson du moment 8€

GIN TONIC AVEC TONIC ARCHIBALD (20cl) 13€ :

.Résidence

.Parcelle

.ADN

.BB9

SPRITZ (25cl) 12€ :

.Aperol

.Saint-Germain

.Campari

PUNCH DU POTAGER (20cl) 12€

SANGRIA MAISON (20cl) 9€

BIÈRE PRESSION

.Affligem Blonde 4.50€ (25cl) - 9€ (50cl)

.Pression HAARDDRÈCH du moment 5€ (25cl) - 10€ (50cl)

BIÈRE BOUTEILLE HAARDDRÈCH (33cl)

.Primordi'Ale American Pale Ale 8€

.Jack'Ale Session IPA 8€

.Bière du moment 8€

N'hésitez pas à demander notre liste de digestifs.

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.

LE BISTROT DU POTAGER

GERLAND

Menu du jour (uniquement le midi) : entrée, plat et dessert à 26,50 euros

A LA CARTE

Starters

Saucisson artisanal d'Ardèche, guindillas, beurre de Bresse	17
Couteaux gratinés au beurre d'escargot	18
Txistorra de Navarre entière grillée	15
Entrecôte de bœuf séchée, huile d'olive et amandes	24
Tempura de pleurottes, fayta d'Ardèche et graines de chanvre toastées	14
Terrine de cerf et foie gras, pickles	14
Saint-Jacques de la baie de Saint-Brieuc, aguachile, kiwi, petits pois et coriandre	19
Planche de fromages de nos producteurs	17

Petits plats à partager ou pas

Croque au pain de la Maison Deschamps, jambon blanc Jérémie Crauser, Saint-Nectaire, beurre truffé, salade	19
Asperges vertes, gravlax de filet de bœuf, orange sanguine, labneh	20
Langoustine, boudin Galabard, jus de têtes, ail des ours, sarrasin	27
Caille des Vosges Porto Bello, oignons grelots, jus, lard de Bigorre, graines de kashka	19
Rattes du Touquet, chèvre frais de la ferme du Puy, ail des ours, Cecina	15
Asperges blanches des Landes, picodon frais de la ferme du Puy, pesto de pistache	20

Coquineries

Poêlée de poulpe de roche, chorizo frais, champignons de Paris, persillade, Xipister, piquillos	29
Fricassée de ris de veau, pommes de terre Délicatesse, champignons de saison, persillade, jus corsé, crème de homard	32
Filet ou Faux-filet de bœuf maturé de la ferme de Clavisy (min 300gr), jus corsé, pommes de terre, ail confit	16€/100gr
Côte de bœuf maturée de la ferme de Clavisy, pommes de terre, ail confit, jus corsé, salade	12€/100gr
Echine de cochon de la ferme de Clavisy comme un tonkatsu, salade de chou à l'asiatique	25

LE BISTROT DU POTAGER

GERLAND

LES DESSERTS

Les cookies du Bistrot, confiture de lait	9,50
Pommes Pink Lady, financier, chèvre et Amarena	10
Fraises, diplomate, nougat, sablé breton	10
Le Mitchut® comme un pain perdu, caramel	9,50
Café cookies	6,50
Thé cookies	8,50

Notre Menu du Jour

(Servi uniquement le midi)

Entrée / Plat / Fromage / Dessert 29,50€

Entrée / Plat / Fromage ou Dessert 26,50€

Entrée / Plat ou Plat / Fromage ou Dessert 23€

Plat du jour 19,50€