

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

.BB9

PUNCH DU POTAGER (20cl) 12€

SPRITZ (25cl) 12€ :

.Aperol

.Saint-Germain

.Campari

FOLLE ENVIE TONIC ARCHIBALD (20cl) 10€

EN CARAFE 75 CL : SPRITZ 30€ OU PUNCH 40€

BIÈRE PRESSION

.Affligem Blanche 4,50€ (25cl) - 9€ (50cl)

.Monday Monday IPA Belafonte 5€ (25cl) - 10€ (50cl)

BIÈRE BOUTEILLE BELAFONTE (33cl)

.Sun of a Beach 8€

.Roll With It t 8€

.Tchiki Boom 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 Noir de Bigorre, guindillas, beurre de Bresse	19
Couteaux gratinés au beurre d'escargot	18
Txistorra de Navarre entière grillée	15
Boudin maison au lard Noir de Bigorre, prune, oseille, herbes	14
Filets de rouget aux écailles croustillantes, tarama, citron, chips d ail	15

Petits plats à partager ou pas

Croque au pain de la Maison Deschamps, jambon blanc Jérémie Crauser, Saint-Nectaire, beurre truffé, salade	19
Ris d'agneau KFC, haricots verts, anchoïade, menthe	16
Aubergines à la parmesane, roquette	15
Cocos de Paimpol, noodle d'encornet, tomatse Cerise, girolles, sorbet piquillos	17
Agneau de la Ferme de Clavisy confit et grillé, fenouil, poutargue, salicorne, César	20

Coquinerias

Poêlée de poulpe de roche, chorizo frais, champignons de Paris, persillade, xipister, piquillos	27
Fricassée de ris de veau, pommes de terre Délicatesse, champignons de saison, persillade, jus corsé, crème de homard	30
Bœuf maturé de l'Argot (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
Poêlée de girolles, œuf fermier, persillade, lard Noir de Bigorre, jus grassouillet	28
Ventrèche de thon rouge de ligne, maïs, poivron, piment	35

Fromages

Assiette de fromages de nos producteurs	16
---	----

LE BISTROT DU POTAGER

GERLAND

LES DESSERTS

Les cookies du Bistrot, confiture de lait	9
Mousse au chocolat, sablé chocolat, fleur de sel, huile d'olive	10
Fraises françaises, chèvre de La Ferme du Puy, sorbet herbes, meringue	10
Le Mitchut® comme un pain perdu, vanille et caramel	9
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€