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 HAARDDRËCH du moment 5€ (25cl) – 10€ (50cl)

BIÈRE BOUTEILLE HAARDDRËCH (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.

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

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
Artichauts frits, condiment noix de cajou, pimenton	16
Pilons de poulet frits, sauce BBQ	14
Terrine de cerf et foie gras, pickles	14
Sardines Atlantique grillées, condiment coriandre, Nuoc Mâm	12
Planche de fromages	17
Ossau-Iraty AOP, confiture de cerise noire	15

Petits plats à partager ou pas

Croque au pain de la Maison Deschamps, jambon blanc Jérémie Crauser, Saint-Nectaire, beurre truffé, salade	19
Cœurs de sucrine, cancoillotte au poivre, vieux Comté, noix	14
Agneau de Clavisy confit et grillé, kumquat, panis de maïs, olives	22
Barigoule d artichauts, pesto de cresson, noisettes, mimolette	17
Rattes du Touquet, chèvre ferme du Puy, ail des ours, Cecina	15
Asperges blanches des landes, hollandaise, cresson, myrtilles	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
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
Gros oeufs de ferme, caviar, citron et croûtons	25
Filet de bœuf normand, escalope de foie gras, sauce périgueux, pommes dauphine Truffe Melano	42
Côte de cochon Duroc (env. 550g), rattes, échalotes confites, jus truffé	42

Par souci de fraîcheur, certains produits peuvent manquer à la carte. Prix nets, service compris.
A disposition : un document pour les allergènes à consulter sur demande.

LE BISTROT
DU POTAGER
GERLAND

LES DESSERTS

Les cookies du Bistrot, confiture de lait	9,50
Agrumes, oseille, granité Spritz	10
Chocolat, orange	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€