

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

.Détox du moment 8€

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

.Parcelle

.BB9

PUNCH DU POTAGER (20cl) 12€

SPRITZ (25cl) 12€ :

.Aperol

.Saint-Germain

.Bellecour

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

Porchetta maison de cochon de La Ferme de Clavisy aux herbes	12
Palette ibérique, guindillas, beurre et toasts	20
Couteaux gratinés au beurre d'escargot	18
Txistorra de Navarre entière grillée	15
Beignets de joue de lotte, dips gingembre, citron vert, yaourt grec	13
Saint-Jacques crispy, condiment citron-jalapeños, dips de patate douce, zaatar	16
Cecina de Leon, chèvre du Vercors, amandes et huile d'olive	20

Petits plats à partager ou pas

Croque au pain de la Maison Deschamps, jambon blanc Jérémie Crauser, Saint-Nectaire, beurre truffé, salade	19
Encornet du Grau du Roi, coquillages, ail des ours, bouillon, artichauts, algues	20
Caille au barbecue, oignons rings, coriandre, sésame et gingembre	19
Râble de lapin fermier, chou pointu, noisettes, soubressade, coulis d'herbes, jus	19
Crudo de maigre de ligne, aioli blanc, ciboulette, pomme paille, piment du Béarn fumé	18
Burrata truffée, pesto de roquette-câpres-noix, herbes et jeunes pousses de nos producteurs	19
Asperges blanches, lard Noir maison, sardines fumées, Mozza di Buffala, citron	23

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
Buns maison, homard, mayo citron, roquette, pickles de concombre et œuf fermier	28
Gnocchis maison, crevettes et langoustines, jus de tête à l'absinthe, shitaké, petits pois, huile de cosses	30

Fromages

Plateau de fromages de nos producteurs	16
--	----

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
Baba, sureau et rhubarbe	10
Aloé vera, kiwi et citron	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€