

# 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€ (25cl)**

Purée de fruit du moment  
Citron vert / Ginger Ale

• **MOSCOW MULE 12€ (15cl)**

Vodka / Citron  
Ginger Ale / Angostura

• **CHARTREUSE MULE 12€ (15cl)**

Chartreuse verte / Citron  
Ginger Ale

• **EXPRESSO MARTINI 12€ (9cl)**

Vodka / Kahlua / Espresso

• **GIN TONIC (25cl)**

*Selon la saison*

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€

Bacurbottega (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.



Le Bistrot du Potager s'emporte !  
Appelez-nous le matin-même au 04 37 70 36 95,  
choisissez vos plats et venez récupérer votre commande  
directement au restaurant.

# LE BISTROT DU POTAGER

## GERLAND

### NOS ASSIETTES A 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, encre, potimarron, pâte d'agrumes	16
Gnocchis maison, ragoût de sanglier, coing et airelles acidulés, sauge frite	16
Agneau de la Ferme de Clavisy, churros, chèvre frais, Cédrat, poutargue	15
Boudin maison, feuilletage, pomme, cochon au gène	14
Foie gras de canard confit à la graisse, brioche maison toastée, cerises noires	16
Poêlée de poulpe de roche, chorizo frais grillé, champignons de saison, persillade	23
Côte de bœuf charolais d'Auvergne, environ 1.2kg, fricassée de petites pommes de terre, jus corsé	80
Poêlée de ris de veau d'Auvergne, champignons de saison, pommes Dauphine, anchois fumés	27
Fromages de nos producteurs	15
Brioche Landaise « Pastis d'Amélie » façon pain perdu, caramel salé, glace maison	7
Les cookies du Bistrot, confiture de lait	8,50
Coing, marron, jasmin, citron Noir d'Iran, foin	8,50
Rhubarbe, sorbet framboise, jus de sangria, pistache	8,50

La VENTE A EMPORTER du Bistrot du Potager :

retrouvez nos bons plats chez vous !

Appelez-nous le matin-même et venez récupérer votre commande avant 15h00.

Par soucis de fraîcheur certains produits peuvent manquer à la carte  
Prix nets - Service compris - Origine des viandes : France et Espagne  
À disposition : un document pour les allergènes à consulter sur demande.