

LE BISTROT DU POTAGER

STALINGRAD

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 21,50€

Entrée, Plat ou Plat, Dessert 19,50€

Plat du jour 14,50€

NOS COCKTAILS

• **NOVEMBER SEABREEZE** 8€ (25cl)

Jus cranberry / Jus pomme / Citron vert / Soda

• **SPRITZ** 10€ (15cl)

Aperol / Prosecco DOC / Eau gazeuse

• **SOUTH BEACH** 10€ (10cl)

Rhum / Orange / Gingembre

Cordiale fruit de la passion vanillé

• **GIN TONIC** (25cl)

• **PORNSTAR MARTINI** 10€ (10cl)

Vodka / Vanille / Citron vert

Cordiale fruit de la passion

Star of Bombay (Angleterre) 14€

Baies roses / Genièvre /

Schweppes Pink Pepper / Poivre

• **MOSCOW MULE** 12€ (15cl)

Vodka / Angostura / Citron / Ginger Ale

Bacurbottega ou Malfy (Italie) 14€

Agrumes / Schweppes Original

• **OLD FASHIONED** 9€ (5cl)

Bourbon / Sucre / Angostura bitters

Bulldog (Angleterre) 12€

Concombre / Citron vert / Schweppes Original

• **NEGRONI** 10€ (9cl)

Gin / Vermouth rouge / Bitter italien

Botanist (Ecosse) 14€

Fruits rouges / Schweppes Hibiscus

NOS BIÈRES

Demandez notre sélection de bières artisanales **BELAFONTE** de Fleurieu-sur-Saône 7€ (33cl)

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

STALINGRAD

Sur le pouce

Porchetta maison, pickles, mayo citronnée	8,50
Couteaux gratinés au beurre d'escargot	9,50
Saucissons de Lyon J.Crauser, beurre fermier	8
Caillettes, dips poivrons, estragon	9

Petits plats à partager ou pas

Coques de pêche à pied, beurre fumé aux algues, poivre de maceron	12
Aubergines vapeur cloutées à l'anchois, sauce romesco, salade d'herbes	11
Le club sandwich, céleri confit au jus d'arêtes, labneh, shiso	12
Tortellinis d'artichauts, citrons, levure séchée, sauge	17
Coco de Paimpol, sarriette, bonite au chalumeau, tomates et basilic comme une panzanella	17
Tartare d'agneau de Clavissy, figues, condiment, amande, lard de Bigorre, criste marine	14
Haricots verts, chèvre frais, praliné sarrasin, cueillette maritime	12

Les choses sérieuses

Saucisses au couteau, jus grassouillet, pommes purée	14
Viande maturée de l'Argot au 100gr, pommes dauphines, oignons confits	16
Gros morceaux de truite d'Isère laquée (400gr), risotto de tournesol, girolles et algues	48
Grosse aile de raie (500gr), oseille, flageolets frais, câpres, poivrons, beurre nantais	41
Côte de bœuf de la Cave du Boucher, environ 1,2 kg, petites pommes de terre rôties aux herbes et salade	110

Fromages

Cashel Blue et bleu d'Auvergne	15
Tomme d'Emile	12

Les sucreries

Les cookies du Bistrot, confiture de lait	8,50
Le Mitchut® pressé comme une gaufre	6,50
Figues, sorbet feuilles de figuier, mousseline, granola, fruits secs, verveine	8,50
Chocolat, trompettes de la mort, sablé chocolat, grué caramélisé	8,50