

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

• **CRACKER** 8€ (25cl)

Jus cranberry / Jus ananas / Jus passion
Jus pamplemousse / Limonade

• **SOUTH BEACH** 10€ (10cl)

Rhum / Orange / Gingembre
Cordiale fruit de la passion vanillé

• **PORNSTAR MARTINI** 10€ (10cl)

Vodka / Vanille / Citron vert
Cordiale fruit de la passion

• **MOSCOW MULE** 12€ (15cl)

Vodka / Angostura / Citron / Schweppes
Ginger Beer

• **OLD FASHIONED** 9€ (5cl)

Bourbon / Sucre / Angostura bitters

• **NEGRONI** 10€ (9cl)

Gin / Vermouth rouge / Bitter italien

• **BELLINI** 15€ (15cl)

Nectar de pêche / Champagne

• **GIN TONIC** (25cl)

Star of Bombay (Angleterre) 14€

Baies roses / Genièvre /
Schweppes Pink Pepper / Poivre

Bacurbottega ou Malfy (Italie) 14€

Agrumes / Schweppes Original

Bulldog (Angleterre) 12€

Concombre / Citron vert / Schweppes Original

Botanist (Ecosse) 14€

Fruits de saison / 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.

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

LE BISTROT DU POTAGER

STALINGRAD

Sur le pouce

Porchetta maison, pickles, condiment citronné	8,50
Couteaux gratinés au beurre d'escargot	9,50
Saucisson de Lyon J.Crauser, beurre fermier	8
Terrine de Mamie et pickles	8,5
Ballotine de foie gras au naturel, praliné cacahuètes	15

Petits plats à partager ou pas

Jack Be Little, St Marcellin, champignons, marrons	11
Seiche, poireaux, pomelos, sauce vin jaune, œufs de truites, oseille	18
Noix de St Jacques françaises, céleri fumé, sarrasin, jus acidulé	22
Boudin maison au lard Noir de Bigorre, potimarrons, oignons, pomme verte	12
Khachapuri, agneau, tandoori, chicorée, menthe, ail doux, pickles	14
Filet de sanglier gravlax, coings, poivre exotique, sauge, vieux parmesan	14
Club sandwich, beurre de cèpes, jambon blanc J.Crauser, raclette au lait cru, salade frisée à 1 ail	13

Les choses sérieuses

Saucisse au couteau, jus grassouillet, pomme purée	15
Viande maturée de l'Argot au 100gr, pommes dauphine, oignons confits	16
Côte de bœuf française env. 1,3kg, pommes de terre rôties aux herbes	90
Côte de bœuf française affinée de la Cave du Boucher, env. 1,3 kg, petites pommes de terre rôties aux herbes et salade	110
Tourte de cochon du perche, salade de la Marquise, jus corsé (pour 4 pers.) (45min d attente)	60

Fromages

Abondance AOP Fermière	12
Fourme de Montbrison AOP Fermière	13

Les sucreries

Les cookies du Bistrot, confiture de lait	8,50
Le Mitchut® pressé comme une gaufre	6,50
Le tout chocolat	8,50
Pommes, feuilletage, épices chaï, érable	8,50