

# 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 !

### NOTRE MENU DU SOIR - 58 euros -

Laissez-vous guider par le Chef !

Pour tout goûter ou simplement oser, le Chef vous propose un menu surprise  
à travers une sélection des plats de la carte.

#### Starters

Sélection de charcuteries du Bistrot	22
Jambon ibérique Cebo	20
Terrine du Chef et pickles	10
Couteaux gratinés au beurre d'escargots	18
Oufs de Ferme mayo	6,50
Foie gras de canard français et brioche toastée	16,50
La planche de fromages	17
✔ Asperges blanches, oeuf mimosa, sureau (avec ou sans poutargue)	19

#### Petits plats à partager ou pas

Croque-Monsieur au jambon blanc, Saint-Nectaire, beurre truffé	19
Salade Caesar : romaine, volaille, parmesan, chips de peau de poulet, Ouf dur, sauce Caesar	20

#### Plats

Fricassée de poulpe, piquillos, chorizo frais, champignons de Paris, persillade, xipister	27
✔ Gnocchetti Sardi, citron, câpres et poutargue (possible sans poutargue)	21
Fricassée de ris de veau, champignons de saison, persillade, pommes de terre Délicatesse, jus de homard	30
Viande maturée de l'Argot, pommes de terre rôties et ail confit	16€/100gr
Côte de bœuf Charolais, environ 1.2kg, pommes de terre rôties et ail confit	95

## LES SUGGESTIONS DU MOMENT

Salade de poulpe, piquillos et fenouil	15
Txistorra entière grillée	12
Burrata, légumes de printemps, pesto d ail des ours	15
Veau fermier, crème, champignons et purée	14€/100gr
Filet de bœuf, jus de viande, frites	35
Bar entier en portefeuille, crème à l encre de seiche, algues Œufs de poisson, purée	14€/100gr
Jarret de cochon confit, pommes boulangères	25
Tartare de bœuf, frites et salade	25

## LES DESSERTS

Les cookies du Bistrot, confiture de lait	9
Fraises françaises, chantilly	10
Coulant au chocolat, glace vanille	10
Le Mitchut® comme un pain perdu, caramel	10
Shrek : glace Chartreuse et Chartreuse verte	10
Café cookies	6,50
Thé cookies	8,50

## MENU DU JOUR

Entrée, plat et dessert : 26.50 euros (avec fromage +3 euros)  
Entrée, plat ou plat, dessert : 23 euros. Plat du jour : 19.50 euros

Ouvert du Lundi au vendredi  
De 12h à 14h et de 19h30 à 22h -Sauf le lundi soir-

### Côté Blanc

AOC Mâcon-Azé "Jules Richard" Cave de Viré 2020 27  
AOC Pouilly-Fuissé "La Croix" Domaine Robert-Denogent 2018 58  
AOC Condrieu "Pagus Luminis" Louis Chèze 2021 71

### Côté Rouge

AOC Beaujolais "La Galoche" Domaine Saint-Cyr 2021 27  
AOC Chassagne-Montrachet "Les Chênes" Philippe Colin 2019 68  
AOC Cornas "Cuvée Charlemagne" Domaine Dumazet 2016 77