

# 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 20,50€

Entrée, Plat ou Plat, Dessert 18,50€

Plat du jour 13,50€

### NOS COCKTAILS

• **CRACKER** 8€

Limonade / Jus de cranberry  
Jus de pamplemousse  
Jus de passion / Jus d'ananas /

• **SPRITZ** 10€ (15cl)

Aperol / Prosecco DOC  
Eau gazeuse

• **MOSCOW MULES** 12€ (15cl)

Vodka / Angostura  
Citron / Ginger Beer

• **BARBOTTAGE** 12€ (15cl)

Prosecco DOC / Grenadine  
Citron / Orange

• **OLD FASHIONED** 9€ (8cl)

Bourbon / Angostura / Sucre

• **NEGRONI** 10€ (9cl)

Martini Rouge / Campari / Gin

• **GIN TONIC** (15cl)

**BULLDOG** (Angleterre) 12€

Citron vert / Concombre  
Schweppes Original

**BACURBOTTEGA** (Italie) 14€

Agrumes / Schweppes Original

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.



**NOUVEAU** : Le Bistrot du Potager s'emporte !  
Retrouvez-nous sur notre site internet, choisissez vos plats  
et votre heure de retrait et venez récupérer votre commande :  
[www.lebistrotdupotager.com](http://www.lebistrotdupotager.com)

# LE BISTROT DU POTAGER

## STALINGRAD

### NOS ASSIETTES DU SOIR À PARTAGER

**Nous vous conseillons de commencer par prendre deux assiettes par personne et de remettre le couvert si le coeur vous en dit.**

Croque-monsieur au jambon truffé revisité par le Chef	13
Planche de saucisson et saucisse sèche de Lozère	13
Couteaux gratinés au beurre d'escargot	13,50
Burrata, oseille, tomates de la Ferme de La Marquise, truite demi-sel, citron	16
Haricots verts de la Ferme de la Marquise, mûres, basilic pourpre, bœuf, sésame	13
Fricassée de ris de veau, girolles, lard Noir, persillade, jus, figue, pain	25
Thon blanc de ligne, Paimpol, condiment, vinaigrette de tête	14,50
Focaccia pressé, caviar d'aubergine, pimentons, légumes crus et cuits, féta	12
Poulpe grillé, artichauts frits, pousses d'épinard, Pilpil	19
Fleurs de courgettes farcies à la ricotta et en tempura, menthe, pignons de pin	12
Viande maturée de l'Argot selon arrivage, pommes de terre et salade 12€ les 100g	
Homard entier, carottes des Jardins Telluriques, basilic, girolles, amandes, jus d'amour	36
Côte de bœuf Charolaise, 1,2kg environ, pommes de terre et salade	75
Planche de fromages de nos producteurs	15
Brioche Landaise « Pastis d'Amélie » façon pain perdu, glace vanille	6,50
Les cookies du Bistrot, confiture de lait	8,50
Figues, Sangria, riz au lait, sorbet fromage blanc, chouchou de pistache	8,50