

LE BISTROT DU POTAGER

GERLAND

Bistrot, bar à manger, restaurant...

Ici, on ne rentre dans aucune case et c'est tant mieux !

Le Bistrot du Potager vous propose une nouvelle façon de s'attabler autour d'assiettes à partager réalisées à partir de produits frais et de saison issus de petits producteurs, le tout dans une ambiance conviviale. Le principe : pas de règles, on fait ce qu'on veut et on commande ses assiettes au fur et à mesure en fonction de ses envies.

Et si vous vous laissez guider par la gourmandise ?

MENU DU JOUR

- uniquement le midi -

Entrée, Plat, Dessert 19.50€ / Entrée, Plat ou Plat, Dessert 17€ / Plat du jour 12.50€

FORMULE DÉCOUVERTE - 35€

- pour l'ensemble de la table -

Pour tout goûter ou simplement oser, notre chef Floriant Rémont vous propose un menu les yeux fermés à travers une succession de petites assiettes bistro-nomiques. Un véritable melting-pot de saveurs qui ne vous laissera pas indifférent...

LES SUGGESTIONS DU MOMENT

- à partager (ou pas) -

- Côte de bœuf (origine UE), environ 1,200kg 65€ (à partir de 2 personnes)
- Entrecôte du Limousin maturée, sélection de l'Argot, petites pommes de terre, ail confit et lard, salade verte et croûtons à l'ail 12€/100gr (minimum 250gr)
- Gros filet de merlu à la Navarraise 45€

LA CARTE

PLAN PARTAGER POUR L'APÉR

Planche de pintxos 6 pièces 12€ - 12 pièces 20€

Planche de charcuteries Abotia 13€

Le croque-monsieur au jambon truffé revisité par nos soins 10,50€

Padrones grillés à la fleur de sel 8€

Rillettes de canard confit maison, guindillas 9,50€

Planche de fromages 15€

Txistorra grillée 12€

Fricassée de crevettes grises en persillade flambées au Ricard 7,50€

Friture d'ablettes et sauce tartare 9€



ASSIETTES À PARTAGER

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

Légumes

Mesclun, fleurs de chez Jean-Luc, câpres à queue, parmesan, croûtons 8€
Ratatouille, pignons de pin, parmesan, basilic et cébettes 9€
Tranche d'aubergine grillée, avocat, légumes de saison, vinaigrette florale et râpé de feta 9,50€
Poireaux, oseille, orange 9,50€
Salade de haricots verts de la Ferme de la Marquise, pêche, amandes fraîches, agastache, basilic pourpre 8,50€
Simple salade de tomates de chez Jean-Luc, chèvre frais de la Loire, cébette et basilic 12€
Asperges blanches, citron, tarama, noisettes, œufs de poisson, tagette 15€
Asperges vertes, amandes fraîches, girolles, petits pois, cébettes, entrecôte de Galice séchée 17€
Poêlée de girolles, œuf de ferme, croûtons, pancetta et jus corsé 25€
Tartine de faisselle citronnée, petits légumes, ketchup de piquillos, pastrami 9,50€
Mozzarella di bufala, caviar d'aubergine à la flamme, sumac, coriandre, grenade 13,50€
Fleurs de courgette et crème aigrelette 9,50€

Poissons

Filets de rouget grillés, citron-bergamote, houmous, pois chiches coriandre et sésame noir 12€
Fricassée de poulpe, chorizo frais, champignons en persillade 17€
Thon rouge mi-cuit, piperade, sumac, jaune d'œuf au vinaigre 16,50€
Encornets rouges, poutargue, salade d'épeautre et orge perlé, origan, cébette 11,50€
Moules Morisseau à la plancha, salicornes, ventrêche Noire et citron confit 8,50€
Anchois frais grillés, lomo et vierge de tomates anciennes 9,50€
Toast à l'anchois de Cantabrie, graines de tournesol, beurre fumé et zestes d'agrumes 6€
Toast de sardinillas, beurre fermier aux algues et citron confit 5,50€
Piquillos farcis à la morue 8,50€
Œuf mimosa, citron confit et crevettes grises 9,50€
Foie de lotte confit au bouillon, condiment piquillos-citron confit 8€
Filet de bar, girolles, petits pois, amandes et mûres 14€
Saumon gravlax, concombre, fromage grec et aneth 14€
Tentacule de poulpe, fenouil, citron, pimenton, olives 14€
Couteaux gratinés au beurre d'escargot 13€

Viandes

Boudin maison au lard Noir de Bigorre, ketchup basque, croustillant au pimenton, jus corsé, estragon 12€
Fricassée de cœurs de canard, champignons, piquillos, persillade, Xipister et lard 12€
Fricassée de ris de veau, champignons de Paris, oseille, persillade et piquillos 22€
Epaule d'agneau confite de la Ferme de Clavisy, pommes de terre Nouvelles, anchoïade de chèvre, laitue de mer et citron 14,50€
Tartare de bœuf (origine France) au couteau, crémeux basilic, parmesan et salade d'herbes 14€
Carpaccio de magret de canard demi-sel, picodons et vierge provençale 7€
Carpaccio de veau de lait de la Ferme de Clavisy, ail des ours, tomates de la Ferme de la Marquise, vinaigrette au jus de viande 17€
Dégustation d'entrecôte de Galice maturée et séchée, pan con tomato 17€/50gr

Fromages

Tomme Idiazabal confiture de cerises noires 13€
Manchego, confiture de cerises noires 13€

DESSERTS À PARTAGER (OU PAS)

Les cookies de Pimousse, confiture de lait 8,50€
Planche de madeleines aromatisées et compotée de fruits 8,50€
Le Pastis d'Amélie façon pain perdu, glace et caramel salé 5€
Café et lait 7€
Pomme pochée au géranium, sirop géranium, sorbet au sureau et pomme Granny-Smith, crémeux chocolat blanc et jasmin 7,50€
Belle assiette de fruits rouges de la Ferme de la Marquise (permaculture), crème de Bresse, glace vanille et glace royale 10€
Rhubarbe, pêche, abricot, crème mascarpone, glace royale 8€

