

Nos suggestions :

Côte de bœuf, environ 1,200kg, pommes de terre sautées 65€

Txistorra grillée, salade et pommes de terre, piquillos, œuf au plat 18€

Faux-filet Limousin de l'Argot maturé 45 jours, pommes de terre sautées ou salade 12€/100gr

Lotte à la plancha, asperge blanche, gnocchi, lard Noir de Bigorre, beurre noisette aux câpres 28€

Entrecôte de Galice maturée de la Boucherie Centrale, pommes de terre ou salade 16€/100gr

Pavé de sébaste à la plancha, asperges vertes grillées, gnocchi et sauce bagnat-cauda 21€

Œuf XXL poché, morilles fraîches, sauce au vin jaune, copeaux de foie gras et asperge verte 25€

Agneau de lait travaillé entier, grillé, pommes de terre Grenaille, mousserons et ail des Ours 21€

Bavette de bœuf Salers de la Ferme de Clavisy, pommes de terre sautées ou salade 10€/100gr



Pour l'apéro...

PINTXO : Houmous, œuf de caille, lard de Bigorre **OU** Boudin Noir de Bigorre, padrone **OU** Sardinillas, condiment mimosa **OU** Lomo, piquillos, Ossau-Iraty **OU** Bille de mozzarella et vitello **OU** Andouillette, battu de chèvre et avruga **OU** Foie gras et confiture de cerises noires 2,50€/pièce

Planche de 7 pintxos 17,50€

Croque-monsieur revisité par le Chef 10,50€

Padrones grillés à la fleur de sel 8,50€

Couteaux gratinés au beurre d'escargot 13,50€

Œuf mimosa et ventrêche de thon confite, poudre d'olive noire, origan 12€

Planche de charcuteries de Bigorre : rosette-chorizo, andouille et saucisson 15€

Gaufres salées, Philadelphia, saumon gravlax, concombre et citron vert 11€

Terrine du Chef 9,50€

Dégustation de jambon Noir de Bigorre 15€/100gr

Pizza, Crème fraîche emmental, artichaut, tapenade, Gremolata et pancetta 12€

Empanadas au poulpe (5 pièces) 10,50€



La mer...

Sardinillas, beurre fermier et toasts 14€

Anchois de Cantabrie, beurre fermier et toasts 14€

Petit poulpe de la Méditerranée, petits pois, orange, olives Taggiasche et origan frais 14€

Chair de tourteau, mayonnaise, sucrose, citron, avruga et crevettes grises 12€

Poêlée de seiche noire, petits pois, lard Noir de Bigorre, battu de chèvre et oseille 18€

Ceviche de thonine, limequat, Philadelphia, vinaigrette florale 14€

Un repas sans vin s'appelle un petit-déjeuner !



Autour des salades et légumes...

Mozzarella, pesto d'ail des Ours, txistorra et vierge de piquillos 14€

Salade d'endives, fenouil, feta, noisettes du Piémont, oranges, oignons rouges 9,50€

Tomates de Sicile, ajo blanc, anchois de Cantabrie, olives taggiasche, câpres à queue et croûtons 11€

Burrata truffée, petits pois, Pak-choï et asperges vertes 16,50€



Des pâtes...

Risotto, Gorgonzola, pancetta et sauge frite 15€

Gnocchi à la châtaigne maison, crème Saint-Maur et ail des Ours 15€

Raviolis Del Plin, parmesan, sauge frite 12,50€



De la viande...

Poêlée de cœurs de canard, ketchup de piquillos et lard Noir de Bigorre 12,50€

Magret de canard demi-sel à la provençale et picodon 7,50€

Poêlée de ris de veau, asperges blanches, champignons de Paris, ail des ours, condiment bagna-cauda 21€

Boudin maison, crème de chorizo, piquillos, jaune d'œuf confit 12€

Noix d'entrecôte mi-cuite, vinaigrette asiatique et herbes folles 12€



Un peu de fromages...

Ossau-Iraty, confiture de cerises noires 13€

Sélection de nos fromagers 15€

Pour le déjeuner, le Bistrot du Potager #2 vous propose chaque jour un menu à 19 € :

Plat du Jour : 12€ - Entrée, Plat ou Plat, Dessert : 16,50 €

