

Bistrot, partage, convivialité...

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 Salers sélection l'Argot mûré 55 jours, pommes de terre sautées ou salade 12€/100gr

Pavé de maigre à la plancha, haricots vert, salicornes, oignons rouges, sauce bagna-cauda et kumquat 22€

Epaule d'agneau confite et grillée, petit pois, girolles, gnocchi et jus corsé 21€

Grosse salade Caesar 18€

Tartare de bœuf à la provençale, pommes de terre sautées et salade verte 18€

Rougets cuits dans sa fleur de courgette et jus perlé 20€/3 pièces



Pour l'apéro...

PINTXO : Guacamole, 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** Saumon, battu de chèvre, citron vert et concombre **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 ventrèche de thon confite, poudre d'olive noire, origan 12€

Planche de saucisson de Bigorre, boudin de Bigorre et speck 15€

Terrine du Chef 9,50€

Dégustation de jambon Noir de Bigorre 15€/100gr

Beignet de fleur de courgette, sauce aigrette 2,50€/pièce

Bun's au pastrami maison, ketchup de betterave et oignons pickles 13€

Croquettes de mozzarella, sauce piquillos 10€/5 pièces



De la viande...

Poêlée de cœurs de canard, bask'up et lard Noir de Bigorre 12,50€

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

Poêlée de ris de veau, girolles, abricot, noisettes du Piémont 21€

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

Filet de bœuf gravlax, salade d'haricots verts, pêches et noix de cajou 12€

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



Autour des salades et légumes...

Burrata, orange, olives Taggiasche et sauge 14€

Salade de fenouil, feta, noisettes du Piémont, oranges, oignons rouges 9,50€

Tomates de Sicile, pecorino au poivre, olives Taggiasche, câpres à queue et croûtons 11€

Mesclun, câpres à queue, copeaux de parmesan et fleurs 8€

Poêlée de cèpes, œuf au plat, jus de viande, aubergine pickles et lard Noir de Bigorre 20€

Grosse aubergine rôtie, ricotta fraîche, pesto de pistache, cerises et basilic 11€

Mozzarella fumée, melon, cébettes et herbes folles 14€

Piperade, œuf XL au plat, jambon Noir de Bigorre et basilic 10€

Salade de fèves de la Ferme de la Marquise et petits pois, granité aux herbes folles 9€



Des pâtes...

Risotto façon paëlla 15€

Gnocchi à la châtaigne maison, fricassée de champignons et jus de viande 18€

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



La mer...

Sardinillas, beurre fermier et toasts 14€

Anchois de Cantabrie, beurre fermier et toasts 14€

Tentacule de poulpe, guacamole aux petits légumes, herbes folles 18€

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

Thon mi-cuit, jus ACE et copeaux de légumes 12€

Poêlée de seiche noire, artichaut, poivrons, oignons rouges et Cédrat 15€

Sardines fraîches grillées, Xipister, cébettes, salicornes et vierge de tomate 8€/3 pièces

Saumon gravlax, Philadelphia, concombre et citron vert 11€



Un peu de fromages...

Vieux Gouda 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 €

