

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€

Pavé de skrei, navets rôtis, cima di rapa, sauce homardine aux agrumes 23€

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

Entrecôte Simmental de la Boucherie Centrale mûrée 45 jours, pommes de terre sautées ou salade 12€/100gr

Echine de cochon fermier d'Auvergne, gnocchi, jus à la sauge, et copeaux de vieux Gouda 20€

Pomme de ris de veau, escargots de Quincieux, pommes de terre Grenaille, ail des Ours 35€

Turbo en tronçon, petits pois frais à la française, jus d'arêtes grillées 40€

Filet de bœuf Limousin de l'Argot mûré 45 jours, pommes de terre sautées ou salade 15€/100gr



Pour l'apéro...

PINTXO : Guacamole, bœuf gravlax, lard de Bigorre **OU** Boudin Noir de Bigorre, padrone **OU** Sardinillas, condiment mimosa **OU** Lomo, piquillos, Ardi-Gasna **OU** Bille de mozzarella et vitello **OU** Houmous et poulpe **OU** Foie gras, confiture de cerises noires et guindillas 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 truffe Melano 15€

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

Planche de dégustation de jambon Noir de Bigorre 15€ (les 100g)

Gaufres salées, crème au raifort, saumon gravlax, avruga 11€

Pizza, crème fraîche, Taleggio, pancetta et truffe Melano 28€

Rillettes de canard maison 9€



Des pâtes...

Coquillettes, sauce suprême, jambon blanc truffé et truffe Mélano 28€

Risotto de langue d'oiseau, Gorgonzola, pancetta et sauge frite 15€

Raviolis Del Plin, parmesan, poudre de levure 13€

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



La mer...

Sardinillas, beurre fermier et toasts 14€

Anchois de Cantabrie, beurre fermier et toasts 14€

Tentacule de poulpe, salade de pois chiche au cumin et prunes marinées maison 14€

Chair de tourteau, céleri rémoulade, pamplemousse et noisettes du Piémont 10€

Saumon gravlax, betterave, citron et œufs de truite 15€

Poêlée d'encornets en persillade, pommes de terre et ail confits, limequat, oignons rouges 18€

Poêlée de langoustines, txistorra, champignons de Paris et ail des Ours 19€

Palourdes, bouillon de jambon Noir de Bigorre et ail des Ours 15€



Autour des salades et légumes...

Tresse de mozzarella, tapenade d'olives, artichauts et Gremolata 14€

Salade de radicchio, endives, feta, noisettes du Piémont, oranges sanguines 9,50€

Poireaux rôtis, chèvre frais et pesto pistache 9€

Panais rôtis, sauce tonnato, câpres à queues, copeaux de parmesan et vieux Balsamique 9€



De la viande...

Poêlée de cœurs de canard, choux de Bruxelles, kumquat, féta, noisettes et jus de viande 12,50€

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

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

Boudin maison, Saint-Jacques poêlée, coulis d'épinard-livèche, œufs de poisson 15€

Bœuf gravlax, betteraves multicolores rôties, poudre d'olives noires et origan frais 14€

Tartare de veau, burrata truffée, pickles maison 15€

Foie gras rôti entier, kumquat, oignons rouges, herbes folles et salade de fenouil 15€

Os à moelle gouttière, tartare de bœuf et Txipister 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 €

