

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 Limousin de l'Argot mûré 45 jours, pommes de terre sautées ou salade 12€/100gr

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

Pavé de sébaste à la plancha, gnocchi, artichaut et poutargue 21€

Epaule d'agneau confite et grillée, pommes de terre Grenaille, aillet rôti et ketchup de piquillos 21€

Grosse salade Caesar 18€

Queue de lotte (environ 600 gr), gnocchi, txistorra et petits pois 60€ pour deux personnes

Carpaccio de bœuf, pommes de terre sautées et salade verte 18€



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

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

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

Terrine du Chef 9,50€

Dégustation de jambon Noir de Bigorre 15€/100gr

Pissaladière 10,50€

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

Petit hot-dog de pastrami maison, ketchup de betterave et oignons pickles 6€



Des pâtes...

Risotto, Gorgonzola, pancetta et sauge frite 15€

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

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



Autour des salades et légumes...

Mozzarella, orange, olives Taggiasche et sauge 14€

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

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

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

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

Asperges blanches grillées à la plancha, jus de viande, lard Noir de Bigorre et Ossau-Iraty 12€

Ratatouille froide, chèvre frais, pistou et pignons de pin 9€

Légumes rôtis servis froids et aioli 9€

Poêlée de mousserons en persillade, œuf au plat, jus de viande et lard Noir de Bigorre 15€



La mer...

Sardinillas, beurre fermier et toasts 14€

Anchois de Cantabrie, beurre fermier et toasts 14€

Tentacule de poulpe, petits pois, orange, olives Taggiasche et origan frais 18€

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

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

Poêlée d'encornets rouges, vierge d'agrumes, coriandre et haricots palettes 15€

Poêlée de seiche noire, champignons de Paris, txistorra et jus de viande en persillade 15€



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, ail des ours, condiment bagna-cauda 21€

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

Filet de bœuf mi-cuit, vinaigrette asiatique et herbes folles 12€

Pilons de poulet grillés, sauce barbecue maison 9€



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 €

