

# Bistrot, partage, convivialité...

## Nos suggestions :

Faux-filet Salers, sélection Boucherie Centrale des Halles Paul Bocuse, maturé 45 jours, pommes de terre sautées ou salade 10€/100gr

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

Côte de bœuf (environ 1,200Kg), pommes de terre sautées 65€

Cuisse de canard confite et grillée, salade et pommes de terre, piquillos, œuf au plat 18€

Filet de cabillaud, gnocchis, crème d'anguille fumée et coques à la plancha 19€

Noix de Saint-Jacques de la baie de Saint Briec sur une tartelette à la châtaigne, purée de céleri, orange 18€

Morceau de quasi de veau rosé, huîtres de Bouzigues, cresson, pommes de terre Grenaille 18€

Ormeau, fricassée de champignons, jus de viande et écume d'huîtres 18€

Lièvre à la Royale, gnocchi maison à la châtaigne 40€



## Pour l'apéro...

Pintxo : Marmelade de cèpes, œuf de caille, lard de Bigorre OU Boudin Noir de Bigorre, padrone OU Artichaut, féta, pistou et speck OU Lomo, piperade, Manchego OU Mozza fumée et figue OU Empanadas : blette et figatelle 2,50€/pièce

Planche de 6 pintxos 15€

Croque-monsieur revisité par le Chef 10,50€

Planche Corse : saucisson et coppa 15€

Couteaux gratinés au beurre d'escargot 13,50€

Padrones grillés à la fleur de sel 8,50€

Planche de dégustation de jambon Noir de Bigorre 24 mois d'affinage 15€ / 100g

Terrine de gibier maison 9€



## Autour des salades et légumes...

Mesclun, burrata truffée, raisins 18€

Mozzarella, potimarron, pesto de graines de courges 13€

Crèmeux de trompettes, jaune d'œuf mariné et palette ibérique 10€

Assiette de légumes d'automne rôtis, herbes folles, aioli aux pommes et fleurs 10€

Salade d'endive, foie gras, magret fumé maison, vinaigrette à la noisette 15€

# 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€

Poulpe de Noirmoutier grillé, mousseline de marron, sauce encre de seiche et joue de porc fumé 14€

Poêlée de coques, figatelli, céleri branche et clémentine 14€

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

Poêlée d'encornets et gésiers de canard confit en persillade 15€

Saint-Jacques grillée à la plancha, jeunes poireaux, citron-caviar, œufs de truite et sauce Champagne 6,50€/pièce

Saumon gravlax, Philadelphia au raifort 13€

## Des pâtes et des oeufs...

Ravioles de Roman, beurre fumé maison 9€

Gnocchis maison à la châtaigne, sauce suprême, truffe noire d'Italie 25€

Œuf XL poché, sauce suprême, truffe blanche d'Alba 35€



## De la viande...

Fricassée de cœurs de canard en persillade, betteraves de chez Lucien et anguille fumée 14€

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

Poêlée de ris d'agneau, champignons de saison et noisettes 19€

Boudin maison grillé, mozzarella fumée, artichauts et coings marinés 12€

Tartare de biche, girolles et noisettes du Piémont 12€



## Un peu de fromages...

Ardi-Gasna, 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 €

