

# 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€

Cabillaud, topinambours, lard Noir de Bigorre, échalotes confites 20€

Entrecôte Salers de l'Argot maturée 45 jours, pommes de terre sautées 12€/100gr

Entrecôte Limousine maturée 65 jours de l'Argot, 420gr, pommes de terre ou salade 52€

Filet de bœuf Simmenthal, lard, padrones et pommes de terre sautées 15€/100gr

Pressa ibérique, gnocchi poêlés, chanterelles, crème d'oseille 20€

Entrecôte Simmenthal, pommes de terre sautées ou salade 12€/100gr



## Pour l'apéro...

PINTXO : Marmelade de cépes, œuf de caille, lard de Bigorre **OU** Boudin Noir de Bigorre, padrone **OU** Artichaut, chèvre frais, pistou, speck **OU** Lomo, piquillos, Ardi-Gasna **OU** Bille de mozzarella et courge **OU** Foie gras 2,50€/pièce

Planche de 6 pintxos 15€

Croque-monsieur revisité par le Chef 10,50€

Padrones grillés à la fleur de sel 8,50€

Couteaux gratinés 13,50€

Œuf mimosa et truffe Melano 15€

Planche de charcuteries : coppa Corse, saucisson de Bigorre 15€

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



## La mer...

Sardinillas, beurre fermier et toasts 14€

Anchois de Cantabrie, beurre fermier et toasts 14€

Tentacule de poulpe, betterave, coppa corse et ricotta fraîche 14€

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

Saumon gravlax, salade de fenouil, herbes folles, agrumes, oignons rouges, ricotta et noix de cajou 14€

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

Tartare de Saint-Jacques, vinaigrette au cidre, noisettes du piémont et huile d'olive 10€

Grosse gambas grillée, jarret de confit à la sauce barbecue maison 7€ pièce

Poêlée de coques, vin blanc, céleri branche et clémentine 15€

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



## Autour des salades et légumes...

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

Mozzarella, potimarron, pesto de graines de courge 14€

Céleri rave rôti façon vitello tonnato 9€

## Des pâtes...

Gnocchis, sauce suprême et truffe Melano 28€

Raviolis Del Plin, parmesan, ciboulette 12,50€



## De la viande...

Poêlée de cœurs de canard en persillade, escargot de Quincieux, pruneaux et txistorra 15€

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

Poêlée de ris de veau, champignons de Paris et condiment bagna-cauda 19€

Boudin de chez Parra, mozzarella fumée, artichauts et coings marinés 12,50€

Bœuf gravlax, mesclun, fleurs et pecorino à la truffe 15€

Tartine de foie gras, ketchup de cèpe et truffe 18€

Tartare de veau, burrata truffée, pickles maison 15€



## 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 €