

Bistrot, partage, convivialité...

Nos suggestions :

Entrecôte Limousine, sélection de l'Argot, maturée 45 jours, pommes de terre sautées ou salade 10€/100gr

Faux-filet Montbéliard, sélection de l'Argot, mûré 60 jours, pommes de terres sautées ou salade 12€/100gr

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

Txistorra grillée, salade et pommes de terre, piquillos, œuf au plat 18€

Pigeon entier en 2 services : coffre rôti, crémeux de trompette, artichauts grillés, pommes marinées et cuisses confites en empanadas 40€

Filet de rouget Grondin, aubergine rôtie, cèpes et jus de viande 19€

Saint Jacques grillées à la plancha, fricassée de champignons (cèpes, girolles et trompettes), émulsion d'huîtres 24€



Pour l'apéro...

Pintxo : Marmelade de cèpes, œuf de caille, lard de Bigorre OU Boudin Noir de Bigorre, padrone OU Artichaut, chèvre frais, 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 de saucisson de Bigorre et rosette chorizo 15€

Couteaux gratinés au beurre d'escargot 13,50€

Padrones grillés à la fleur de sel 8,50€

Rillettes de canard maison 8,50€

Planche de dégustation de jambon Noir de Bigorre 15€ / 100g

Croquettes ibériques, ketchup de piquillos 8,50€ / 7 pièces

Foie gras, guindillas, confiture de cerises noires 15€



Autour des salades et légumes...

Mesclun, copeaux de parmesan et câpres 8€

Tresse de mozzarella, pastrami de langue de bœuf maison, betteraves rôties de chez Lucien 14€

Mini aubergine multicolore rôtie, vinaigrette asiatique 9€

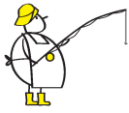
Burrata truffée et piquillos 14€

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

Assiette de légumes d'automne au beurre blanc fumé, herbes folles et fleurs 10€

Feta, salade de tomates cerise, aromates 6€

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 de Noirmoutier grillé, mousseline de céleri et galette de sarrasin 14€

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

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

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

Des pâtes...

Paccheri façon carbonara, parmesan, jaune d'œuf et palette ibérique 16€

Ravioles Del Plin, sauge et parmesan 14€



De la viande...

Fricassée de cœurs de canard, cèpes, txistorra en persillade 14€

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

Poêlée de ris de veau, girolles, quetsches et noisettes 19€

Fricassée de cèpes en persillade, œuf au plat et lard Noir de Bigorre 18€

Boudin maison grillé, mozzarella fumée, artichauts et pommes marinées 12€

Tartare de sanglier, girolles et noisettes du Piémont 12€

Poitrine de cochon confite et grillée, huîtres et algues 9€

Champignons sanguins, crème de persil et gésiers 9€



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 €

