

# Bistrot, partage, convivialité...

## Nos suggestions :

Faux-filet du Limousin, sélection de l'Argot, mûré 50 jours, pommes de terre sautées ou salade 10€/100gr

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 flétan, mini aubergine et cèpes 19€

Morceau de gigot de Clavisy, girolles, salicornes et poutargue 18€

Filet de bœuf Limousin sélection Argot, mûré 30 jours, pommes de terre sautées ou salade 15€/100g



### 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 au poulpe 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€

Pâté croûte du Chef au gibier et foie gras, pickles 14€

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



### La mer...

Sardinillas, beurre fermier et toasts 14€

Anchois de Cantabrie, beurre fermier et toasts 14€

Tentacule de poulpe de roche grillé, mousseline de carottes au safran et agrumes, saucisson maison aux épices 17,50€

Noix de Saint-Jacques bretonne mi-cuite, pamplemousse et céleri branche 6,50€/pièce

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

Saumon Gravlax, crème fouettée au citron vert 11€

Poêlée de pinces de tourteau, champignons de Paris, sauce barbecue maison 13€

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



## Autour des salades et légumes...

Mesclun, copeaux de parmesan et câpres 8€

Mozzarella, figue et pesto de pistache 14€

Mini aubergine multicolore rôtie, vinaigrette asiatique 9€

Burrata truffée et piquillos 14€

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

## Des pâtes...

Risotto de Langue d'Oiseau, beurre fumé, fricassée de cèpes et anchois fumé 18€

Paccheri à la moelle, jus de viande, levure et parmesan 16€



## 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€

Terrine de foie gras, ketchup de cèpes, copeaux de champignons de Paris et croustillant de pain de mie 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 €

