

LE BISTROT DU POTAGER

STALINGRAD

Bistrot, bar à manger, restaurant...

Ici, on ne rentre dans aucune case et c'est tant mieux !

Le Bistrot du Potager vous propose une nouvelle façon de s'attabler autour d'assiettes à partager réalisées à partir de produits frais et de saison issus de petits producteurs, le tout dans une ambiance conviviale. Le principe : pas de règles, on fait ce qu'on veut et on commande ses assiettes au fur et à mesure en fonction de ses envies.

Et si vous vous laissiez guider par la gourmandise ?

MENU DU JOUR

- uniquement le midi -

Entrée, Plat, Dessert 19€ / Entrée, Plat ou Plat, Dessert 16.50€ / Plat du jour 12€

FORMULE DÉCOUVERTE - 35€ / 45€

- pour l'ensemble de la table -

Pour tout goûter ou simplement oser, notre chef Pierre-Michaël Martin vous propose un menu les yeux fermés à travers une succession de petites assiettes bistro-nomiques. Un véritable melting-pot de saveurs qui ne vous laissera pas indifférent...

LES SUGGESTIONS DU MOMENT

- à partager (ou pas) -

- Côte de bœuf, environ 1,200kg, pommes de terre sautées 65€ (à partir de 2 personnes)
- Txistorra grillée, salade et pommes de terre, piquillos, œuf au plat 18 €
- Faux-filet Limousin sélection de l'Argot maturé 45 jours, pommes de terre sautées ou salade 12€/100gr
- Grosse salade Caesar 18€
- Pavé de maigre, petits pois, girolles, lard Noir de Bigorre et salicornes 22€
- Tartare de bœuf à la provençale, pommes de terre sautées 18€
- Epaule d'agneau confite et grillée, artichaut grillé, purée d'ail, jus de viande et poutargue 21€
- Entrecôte Salers de la Boucherie Centrale maturée 30 jours, pommes de terre sautées ou salade 15€/100gr

LA CARTE

PLANCHES A PARTAGER POUR L'APERU

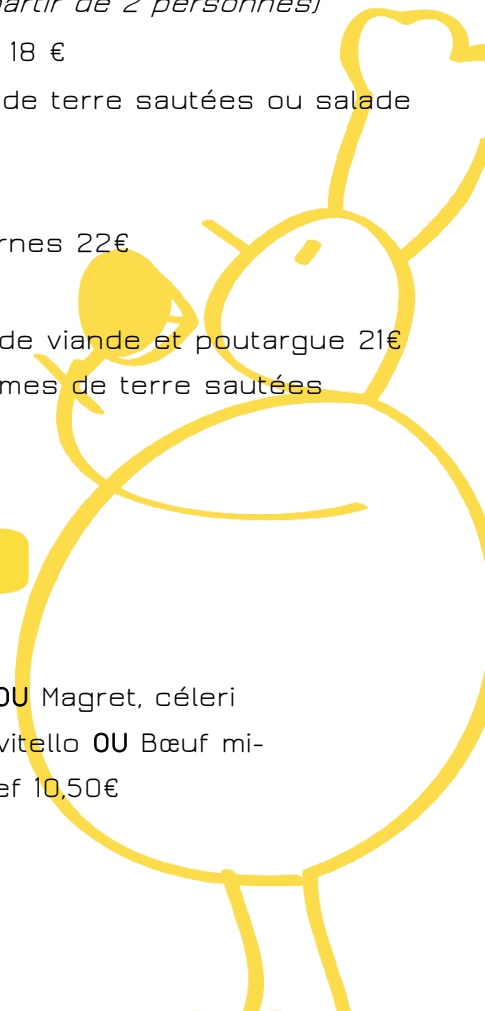
Pintxo au choix - 2,50€/pièce - Planche de 6 pintxos 15€ :

[Guacamole, œuf de caille, lard de Bigorre **OU** Houmous et txistorra **OU** Magret, céleri rémoulade **OU** Lomo, piquillos, Ossau-Iraty **OU** Bille de mozzarella et vitello **OU** Bœuf mi-cuit et poivron Croque-monsieur au jambon truffé revisité par le Chef 10,50€

Padrones grillés à la fleur de sel 8,50€

Planche Abotia (saucisson, lomo, chorizo) et jambon Serrano 15€

Terrine du Chef 9,50€



ASSIETTES A PARTAGER

Nous vous conseillons de commencer par prendre deux assiettes par personne et de remettre le couvert si le cœur vous en dit.

Légumes

- Burrata, abricot, olives Taggiasche et sauge 14€
- Salade de fenouil, feta, noisettes du Piémont, oranges, oignons rouges 9,50€
- Mesclun, câpres à queue, copeaux de parmesan et fleurs 8€
- Grosse aubergine rôtie, ricotta fraîche, pesto de pistache, figues 11€
- Mozzarella fumée, melon, cébettes et herbes folles 14€
- Wrap d'houmous, aubergine pickles, herbes folles, sésame et cébette 9€
- Courgettes grillées, battu de chèvre au miel truffé 11€
- Beignet de fleur de courgette, sauce aigrette 2,50€/pièce
- Salade de tomates de Jean-Luc, mûre et basilic pourpre 9€

Poissons

- Couteaux gratinés au beurre d'escargot 13,50€
- Sardinillas, beurre fermier et toasts 14€
- Anchois de Cantabrie, beurre fermier et toasts 14€
- Tentacule de poulpe, pêche, vin rouge, lard Noir de Bigorre 18€
- Sashimi de thon rouge, concombre, chèvre frais et granité d'herbes folles 15€
- Chair de tourteau, mayonnaise, sucrine, citron, avruga et crevettes grises 12€
- Œuf mimosa et ventrêche de thon confite, poudre d'olive noire, origan 12€

Viandes

- Poêlée de cœurs de canard, Bask'up et lard Noir de Bigorre 12,50€
- Magret de canard demi-sel à la provençale et picodon 7,50€
- Poêlée de ris de veau, girolles, abricot, noisettes du Piémont 21€
- Boudin maison, encornet rouge, mousseline de courgette et pâte de citron confit au curry 12€
- Filet de bœuf gravlax, salade de haricots verts, pêches et noix de cajou 12€
- Bun's, pastrami d'échine de cochon, ketchup de betterave, pickles d'oignons rouges 13€

Fromages

- Tome de brebis, confiture de cerises noires 13€
- Chèvre frais, huile d'olive, herbes folles et fleurs 6€
- Planche de fromages 15€

DESSERTS À PARTAGER (OU PAS)

- Les cookies de Pimousse, confiture de lait 8,50€
- Le Pastis d'Amélie façon pain perdu, glace et caramel salé 5€
- Namelaka chocolat Caraïbe, glace café et noisettes du Piémont 7,50€
- Cerises en jubilé, glace yaourt bulgare et origan frais 6€
- Fondant au chocolat Valrhona 6€
- Vacherin mangue, yuzu et noix de coco 8€

