



DÈS LE 26 MARS

# LE MENU

# Bar Brasserie

## LA POTAGÈRE

Celui-ci avance au fil du temps, au gré des saisons avec les produits de l'épicerie. Il est mis en scène par la Cheffe David.

**Mercredi au dimanche : midi et soir**

**Lundi et mardi : carte réduite midi et soir**

**Lundi au vendredi midi : menu du jour**



# PROLOGUE

## SALADE VERTE

8.-

De l'épicerie et du moment

## GASPACHO

13.-

Asperges blanches du Valais  
Pignons de pin torréfiés  
Huile de menthe

## ASPERGE AU FOUR

16.- 28.-  
les 3 les 6

Asperges blanches du Valais  
Mousseline à l'ancienne  
Gratinées au four  
Jambon cru

## ESCARGOTS

17.-

Escargots du Jura [FR]  
Crème à l'ail des ours  
Feuilleté maison

# RÉSISTANCE

## BOUILLON THAÏ

30.-

Bouillon gingembre, citronnelle, shitakés,  
coriandre, sauce soja et épices thaï  
Nouilles de riz et légumes croquants  
Gambas sautées, huile et graines de sésame

## RIB'S BBQ

33.-

Travers de porc caramélisés et fondants  
Sauce barbecue maison  
Baked potatoes  
Salade verte

## BALLOTTINE DE POULET

34.-

Farcie à l'ail, échalote, épinard et cacahuète  
Purée et légumes du moment  
Sauce cacahuète corsée  
Riz basmati

## KID'S

## FILET DE POULET PANÉ

18.-

Purée de carotte et frites

# SCHNITZEL

## CLASSIC

26.-

Cou de porc  
Panure nature  
Une sauce à choix  
Frites maison et salade

## PANKO-COCO

28.-

Cou de porc  
Panure de riz et noix de coco  
Une sauce à choix  
Frites maison et salade

## AUX HERBES

26.-

Cou de porc  
Panure aux herbes  
Une sauce à choix  
Frites maison et salade

# CÔTE DE BOEUF

89.-

800gr de boeuf Simmental  
Salade composée  
Sauce béarnaise  
Frite maison

À PARTAGER

30 MIN. DE PATIENCE

# CONCLUSION

## CHAUD FROID DES BOIS 14.-

Palet Breton  
Purée de fruits rouges  
Glace vanille artisanale  
Chips d'orange et pollen

## TARTE RHUBARBE 12.-

Pâte sucrée maison  
Crème infusion cardamome  
Glace fraise artisanale

## ECLAT DE CHOC 14.-

Flan au chocolat maison  
Glaçage croustillant  
Cacao amer et spéculos

## GLACE ARTISANALE 4.-

Parfums du moment

1 boule 4.-  
2 boules 8.-  
3 boules 11.-

# APÉRO

## ARANCINI

3.5/PCE

Riz Carnaroli du Piémont  
Coulis de tomate au basilic  
Râpé de la fromagerie de Martigny

## VIANDE SÉCHÉE

28.-

Viande séchée 1er choix  
Pain de seigle AOP  
Beurre et pickles

## TOMME DU MOMENT

14.-

Tomme tranchée  
Pain de seigle AOP  
Sauce maison et pickles

## SAUCISSE SÈCHE

14.-

Saucisse sèche du moment  
Pain de seigle AOP  
Sauce maison et pickles

## LA FRITE MAISON

8.-

Pomme de terre des Barges  
Huile de Colza des Moulin de Sévery  
Sauce maison +2.-

# NOTRE LIEU

La Potagère / Bar-Brasserie est un endroit insolite qui transforme les produits de l'épicerie directement dans votre assiette. Nos fournisseurs sont principalement régionaux afin de respecter un circuit aussi court que possible.

Vous êtes installés dans un bar ou l'on peut manger et non pas dans un restaurant ou l'on peut boire. Ce lieu se veut vivant, familial et authentique. L'ambiance et la convivialité sont nos maîtres-mots.

Nous espérons que vous passerez un bon moment en compagnie de notre équipe.

Porc	:	Suisse
Poulet	:	Suisse
Boeuf	:	Suisse
Légumes	:	Suisse / Europe
Fruits	:	Suisse / Europe
Fromages	:	Suisse / Italie
Huiles	:	Suisse / Italie
Riz	:	Italie



@lapotagere55

# MERCI