

**Bienvenue, nous sommes heureux de vous accueillir de nouveau au
Bistrot Gourmand **A LA POTINIÈRE** Depuis 1948**

Entrées / Starters

	7,5 €
Fameuses frites de patate douce en apéritif avec de la rouille Famous sweet potato fries as an aperitif with spicy sauce	13,5 €
Nems de gambas à l'indonésienne (4 pièces) Indonesian Prawn spring rolls	19,5 €
Céviche de thon cru marinade miel / gingembre / sésames et herbes fraîches Creviche of raw tuna marinade honey / ginger	12,5 €
Soupe de poissons bien évidemment maison ! Rouille et croûtons Fish soup with spicy sauce	13,5 €
Poivrons rouges grillés au feu de bois et marinés tout simplement Grilled and marinated red peppers served with lettuce heart	17,5 €
Salade "Caesar au poulet, saumon fumé & œuf dur" Laitue, tomate, poulet, saumon fumé, oignon frais, œuf dur, haricot vert, copeaux de grana, croûton, Lettuce, tomato, chicken, smoke salmon, fresh onion, soft-boiled egg, green bean, parmesan cheese	

Pâtes / Pasta

Penne rigate à la putanesca "tomate, olives, câpres" légèrement relevé Pasta quilles penne with tomato basil capers and olives spicy	16,5 €
---	--------

Poissons / Seafood

Filet de daurade royale à la plancha, huile vierge aux amandes Fillet of sea bream à la plancha, olive oil and provence aromate of summer and almond	19,5 €
Morue maison rôtie pommes de terre écrasées à l'huile d'olive Roast home-salted cod served with crushed potatoes drizzled with olive oil	24,5 €
Steak de thon en croûte de sésame parfums d'Asie Tuna steak with a light sesame seed crust and oriental seasoning	25,5 €

Viandes / Meat

Nos viandes bovines sont d'origine Union Européenne (né, élevée et abattu)
Pour une information précise du pays n'hésitez pas à demander à notre serveur nous vous
montrons la traçabilité intégrale de nos viandes bovines du jour.

Hamburger de bœuf à la Provençale au chèvre frites / salades Beef grilled burger served in provencal style mozza & tomato & parmesan, French fries & salad	21,5 €
Filet de bœuf grillé au poivre vert (Morilles + 5€ suppl.) Grilled fillet steak pepper sauce or (with morel mushroom + 5€ suppl.)	26,5 €
Suprême de poulet fermier rôti, huile vierge aux pignons Free-range chicken roast, olive oil and provence aromate of summer and pine	19,5 €
Tartare de bœuf, magret fumé et pignons, frites / salades Traditional steak tartare, smoke duck breast & pine nuts with French fries & salad	19,5 €

Tous légumes supplémentaires au choix/extra garnish + 4,5 € / Prix nets/tax and service included
Service de 12h00 à 14h30 et de 19h00 à 22h30 / open from 12.00PM to 2.30PM and from 07.00PM to 10.30PM

A notre regret, nous n'acceptons plus les chèques

« Les plats faits maison sont élaborés sur place à partir de produits bruts. »
«La Potinière est un établissement Maître Restaurateur »

Pizzas au feu de bois

Marguerite (tomate, mozza, olives) « marguerite »-tomates, mozzarella, olives	11,5 €
Napolitaine (tomate, mozza, anchois, olives) « napolitaine »-tomates mozzarella, anchovy, olives	12,5 €
Reine (tomate, mozza, jambon, champignons) « queen's »- tomatoes,mozzarella,ham,mushrooms	14,5 €
La 4 saisons (tomate, mozza, champignons, jambon, artichaut, câpres) Tomato, mozzarella, mushrooms, ham, artchoke, caper	15,5 €
Parmegiani (tomate, mozza, aubergine, parmesan) Tomato, mozzarella, eggplant, parmesan cheese)	15,5 €
Trois fromages (crème, mozza, bleu, chèvre) Three kind of cheese-ricotta,mozzarella,blue and goat's cheese	14,5 €
Oups (tomate, mozza, , artichaut, aubergines et poivrons grillés , riquette et jambon cru) « oups » - tomatoes,mozzarella, vegetable of the day roast salad leaves and parma ham	16,5 €
Spéciale (tomate, mozza, basilic, riquette, jambon cru) « spécial »-tomates,mozzarella,basil,mixed salad leaves and parma ham	15,5 €
Végétarienne (tomate, mozza, , artichaut, aubergines et poivrons grillés , riquette) « végétarienne » tomatoes,mozzarella, vegetable of the day roast	14,5 €
Calzone (reine avec un œuf cuite en chausson) Calzone pizza « queen's »- tomatoes,mozzarella,ham,mushrooms with egg	15,5 €
Supplement « œuf ou garniture » Extra egg or garnish	1,5 €

Desserts

Crème brûlée à la pistache et amandes sablés	8 €
Pavlova aux fruits rouges une merveille...	9 €
Baba Bouchon rhum arrangé généreux servi devant vous *	9 €
Tiramisù tradition	9 €
Affogato Glace vanille / expresso chaud versé dessus tout simplement	9 €
Coupe de glace alcoolisée « colonel, after-eight, williamine, italienne, antillaise » *	9,5 €

Parfums "à la carte" / Ice creams

Au choix 2 boules	6,5 €
Au choix 3 boules	8,5 €
« Vanille, Café, Chocolat, Caramel beurre salé, Yaourt bulgare , Pistache, Nuty , Passion, chocolat, Citron, Framboise, Poire, Mangue, Malaga (Rhum-Raisins), Nougat »	

*l'abus d'alcool est dangereux pour la santé

**LE PORT DU MASQUE EST OBLIGATOIRE
AU SEIN DE NOTRE ETABLISSEMENT**

**L'ENCAISSEMENT DE VOTRE ADDTION UNIQUEMENT
A VOTRE TABLE**

Menu HAPPY TO SEE YOU AGAIN à 25,50 €

Assiette de saumon fumé tout simplement & pain grillé

Nem de gambas à l'indonésienne (2 pièces)

Poivrons rouges grillés au feu de bois et marinés tout simplement

Le plat du jour consultez nos ardoises

Filet de daurade royale à la plancha, huile vierge aux amandes

Suprême de poulet fermier rôti, huile vierge aux pignons

Coupe de glace 2 boules (parfums au choix)

Crème brûlée à la pistache

Tiramisu tradition

Menu enfant /children's meal 12,50 €

Sirop à l'eau au choix / penne au beurre ou mini pizza marguerite / glace artisanal 1 boule au choix



Liste des allergènes Majeurs

Sachant que tous les plats proposés A la Potinière sont réalisés à la minute, dans la même cuisine et au même moment ils sont donc tous susceptibles de contenir les allergènes majeurs tout au moins des traces. Pour cela et pour être sur d'apporter un soin particulier à votre intolérance ou allergie, lors de votre commande nous vous suggérons de nous informer de celle-ci pour être sur que lors de l'élaboration de votre plat nous y prêterons une attention très particulière.

Sachant que je suis intolérant a certains produits j'y attache une importance personnelle ! La Direction

La vôtre n'est peut-être pas notifiée dans la législation alors n'hésitez pas dites-le nous !!!

(Céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, soja, lait, fruits à coques, cèleri, Moutarde, Graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques et arachides)

Carte des vins / Wines

Verre de Bordeaux rouge 15cl	7,50 €
Verre de Sauvignon blanc 15cl	7,50 €
Verre de Côtes de Provence rouge rosé 15cl	6,50 €
Verre de Chardonnay Provence blanc 15cl	7,90 €
Verre de Côte du Rhône Les Cassagnes de la Nerthe BIO rouge 15 cl	7,50 €
Coupe de Champagne Théophile	11,50 €

Côtes de Provence

	75cl	50 cl	37,5 cl
--	------	-------	---------

Réserve La Potinière rosé	27 €	22 €	
Réserve La Potinière rouge	27 €		
Domaine du Grands Esclans rouge, rosé, blanc	32 €	25 €	
Château Saint-Maur Saint « M » Cru Classé rouge, rosé, blanc	38 €		
Domaine Saint Andrieu rouge, rosé, blanc	36 €		
Château Réal Martin BIO rouge, rosé, blanc	38 €	29 €	
Château Sainte Marguerite Cru Classé BIO rouge, rosé, blanc	42 €		
Château Font du Broc BIO rouge, rosé, blanc	44 €		
Domaine OTT rosé, rouge, blc de blc	59 €		33 €

Cassis

Bodin Fontblanche blanc rouge	39 €	28 €
-------------------------------	------	------

Bandol

Château Vannières rouge	59 €
-------------------------	------

Châteauneuf du Pape

Château la Nerthe BIO rouge	75 €
-----------------------------	------

Côtes du Rhône

Les Cassagnes de la Nerthe BIO rouge	38 €
--------------------------------------	------

Bourgogne

Gevrey Chambertin Michel Magnien rouge	64 €
Chablis 1er Fourchaume Regnard blanc	75 €
Saint Veran le Pavillon blanc	39 €

Bordeaux Rouge

Château Haut chaigneau Lalande Pommerol	58 €
Château la Caze Bellevue Saint Emilion	43 €
Château le Bruilleau Pessac Léognan	76 €
Château Langoa Barton Saint-Julien	160 €
Réserve de Leoville Barton Saint-Julien	75 €
Château Tour de Pez Saint-Estèphe	85 €

Vins de Loire

Beaugard Saumur Champigny rouge	36 €	
Pouilly Fumé de Ladoucette blanc	52 €	34 €
Le Chêne Marchand Sancerre L.Crochet blanc	48 €	
La Croix du Roy Sancerre L.Crochet rouge	48 €	

Prix Nets / Taxes and service included
« L'abus d'alcool est dangereux pour la santé »

A notre regret, nous n'acceptons plus les chèques

Apéritifs / Aperitifs

Apéritifs Anisés	5,5 €
Pastis Henri Bardouin	6,5 €
Vermouth et Apéritifs à base de vin	6,5 €
Kir	7,5 €
Kir Champagne	12,5 €
Porto	7,0 €
Américano	9,5 €
Whisky de Marque	9,5 €
Nos Grand Whisky 12 ans d'âge	13,5 €
Whisky grand cuvée 18 ans d'âge	15,0 €
Gin, Vodka, whisky avec accompagnement	11,5 €

Boissons / Drinks

Eaux minérales 75 cl	6,8 €
Bières Pression Corse Serena 25 cl	5,4 €
Bières Pression Corse Serena 50 cl	9,5 €
Bières Bouteille Corse « Colomba » ou « Pietra » 33 cl	7,0 €

Jus de fruits BIO Meneau 25 cl

Jus d'abricot	6,5 €
Jus d'Ananas	6,5 €
Jus de Pomme	6,5 €
Jus de tomate	6,5 €

Le grand verre de Jus d'orange fraîche pressée minute !!! 30 cl

Limonade	4,9 €
Sodas	5,5 €
Coca-cola	5,5 €
Café	2,9 €
Double Café	3,9 €
Café noisette	3,0 €
Café au lait	3,2 €
Cappuccino	3,6 €
Viennois	4,5 €
Thé ou Infusion « DAMMANN Frères »	4,5 €
Irish Coffe	9,5 €

Digestifs / Digestives

Alcools Blancs, cognacs, liqueurs	8,5 €
Cognac Delamain	15,0 €
Armagnac, Calvados	7,5 €
Marc de provence	7,0 €
Génépi ou Farigoule de la distillerie de Provence	8,5 €

Champagnes

Theophile – Louis Roederer -	80,0 €
Theophile – Louis Roederer Rosé -	85,0 €
Louis Roederer Brut 1 er	95,0 €
Louis Roederer Mellissime Rosé 2010	115,0 €

Prix Nets / Taxes and service included

« L'abus d'alcool est dangereux pour la santé »

A notre regret, nous n'acceptons plus les chèques