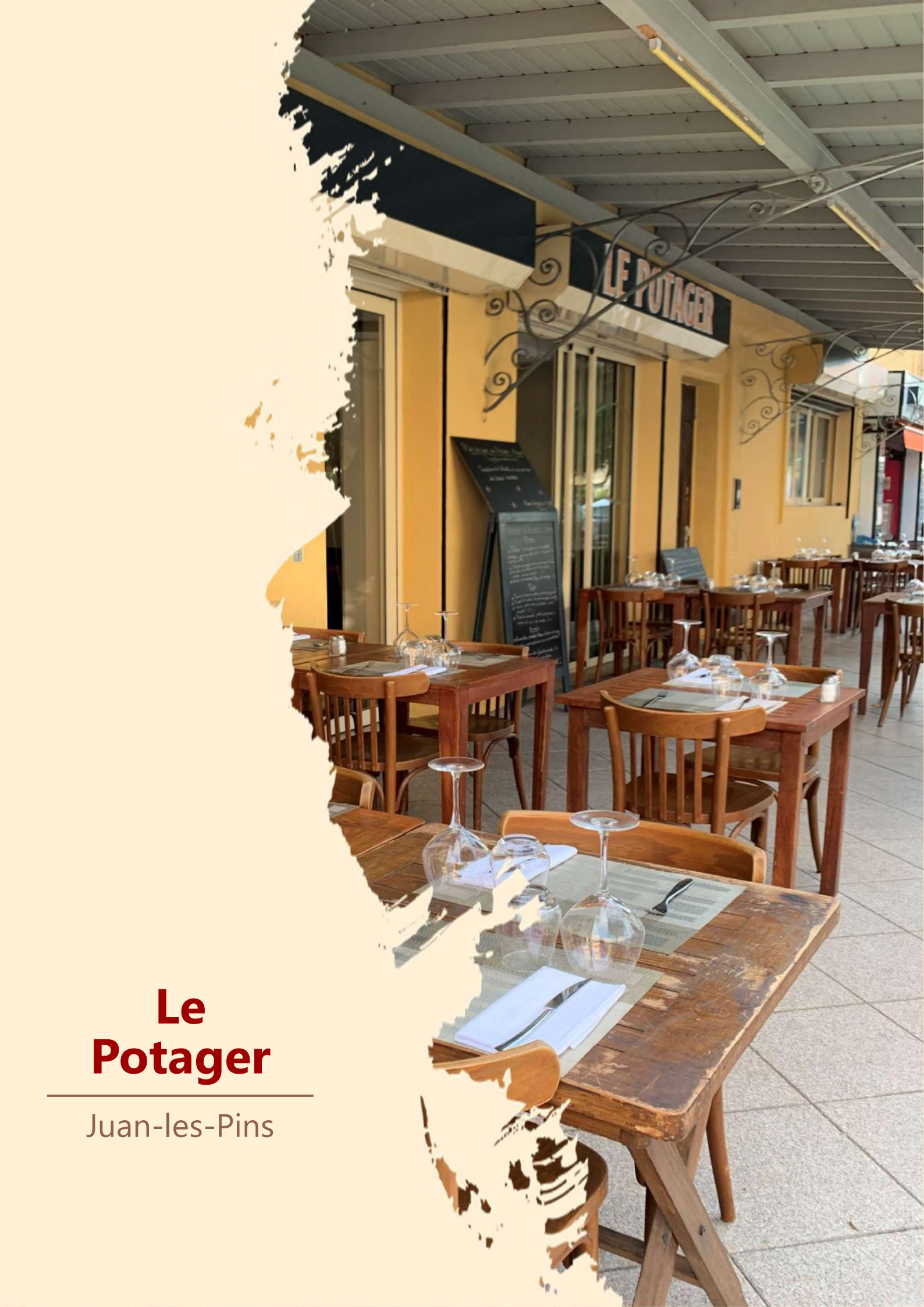




Le Potager

Juan-les-Pins

Le Potager

6 Square Dulys
06160 Antibes Juan-Les-Pins
Tél. : 09 52 19 48 06
www.restaurant-lepotager.fr



Le Potager

Après avoir travaillé auprès de grands chefs de la région, Michaël Linlaud vous dévoile désormais sa propre cuisine.

Aux produits de saison minutieusement sélectionnés, il y ajoute son savoir-faire et son exigence.

Ici, tout est frais et fait maison.

Toute l'équipe vous souhaite un agréable repas !



CARTE

Pour découvrir ...

	Comme une entrée	Comme un plat
Chair de tourteau en vinaigrette aux fruits exotiques, accompagnée de son guacamole épicé, mangue et granny Smith.	19,00 €	24,00 €
Gambas flambées au pastis, petite ratatouille niçoise et coulis de pesto.	18,00 €	23,00 €
Ravioles farcies à la daube (production locale), effiloché de daube, poitrine fumée, olive et persil.	17,00 €	22,00 €
Œufs parfait et sa crème de champignons de Paris, crouton, bacon, ciboulette et persillade.	16,00 €	19,00 €

Tous nos plats sont à emporter ou à consommer sur place, selon vos envies.



CARTE

Pour savourer ...

Curry de poulet fermier accompagné de riz, dès d'ananas, granny Smith et amandes effilées.	20,00 €
Filets de loup, poêlée de légumes frais du marché et coulis de tomate.	23,00 €
Pièce de veau accompagnée de pommes de terre sautées, jus de truffe, salade roquette et sa vinaigrette à la truffe.	25,00 €
Encornet frais poêlé, sauce américaine maison, riz noir.	21,00 €
Burger maison(*) servi avec des frites : steak haché frais (viande française), Saint-Nectaire, compotée d'oignons au balsamique, sauce barbecue, roquette, chips d'oignon et bacon fumé.	18,00 €
Burger végétarien maison(*) servi avec des frites : steak de soja, Saint-Nectaire, compotée d'oignons au balsamique, sauce barbecue, roquette, œuf au plat.	18,00 €

(*) tous nos burgers sont élaborés avec le pain frais de la boulangerie « Au Fournil Dulys ».

Tous nos plats sont à emporter ou à consommer sur place, selon vos envies.



CARTE

Par gourmandise ...

Mousse au chocolat maison.	9,00 €
Nage de fruits frais du marché dans un sirop léger au rhum et sa boule de glace coco.	9,00 €
Moelleux au chocolat et à la noix de coco réalisé par notre chef, qui vous demandera 10 minutes de patience pour un délice chocolaté servi avec sa boule de glace vanille et sa chantilly maison.	9,00 €
Brioche perdue accompagnée de son caramel crémeux au beurre salé et de sa boule de glace vanille.	11,00 €
Coupe Colonel - boule(s) de glace citron et shooter de vodka, en une ou deux boules.	1 boule : 10 € 2 boules : 12 €
Glace (abricot, pêche, framboise, fraise, cerise, menthe chocolat, pistache, Stracciatella, vanille, chocolat, café, caramel fleur de sel, spéculoos, citron, noix de coco, poire, barbe à papa, rhum raisin).	la boule : 3,00 €
<i>Supplément chantilly ou sauce chocolat</i>	<i>2,50 €</i>

Tous nos desserts sont à emporter ou à consommer sur place, selon vos envies.



MENU DEGUSTATION

37,00 €

Chair de tourteau en vinaigrette aux fruits exotiques, accompagnée de son guacamole épicé, mangue et granny Smith.

ou

Œufs parfait et sa crème de champignons de Paris, crouton, bacon, ciboulette et persillade.

Filets de loup, poêlée de légumes frais du marché et coulis de tomate.

ou

Pièce de veau accompagnée de pommes de terre sautées, jus de truffe, salade roquette et sa vinaigrette à la truffe.

Nage de fruits frais dans un sirop léger au rhum et sa boule de glace coco.

ou

Mousse au chocolat maison.



MENU ENFANTS

(moins de 10 ans)

13,50 €

Pièce de viande ou filet de loup ou filet de daurade avec légumes ou frites

Une boule de glace au choix, à la carte

Supplément grande portion 3,00 €

Supplément garniture 2,00 €

DIVERS

Assiette de fromage 8,50 €

Assiette de frites 5,50 €



CARTE DES VINS

Les rouges

	75 cl.	Autre
Château du Rouet Estérelle - Côtes de Provence <i>Syrah 50%, Grenache 40%, Cabernet Sauvignon 10%</i> Robe rouge franc. Nez riche, avec des notes confites, petits fruits rouges. Bouche souple, fruitée et élégante, marquée par une note épicée en final.	27,00 €	50 cl. 21,00 €
Château Montdoyen – Cuvée Un point c'est tout ! Bergerac <i>Merlot 85%, Cabernet Franc 15%</i> Robe rubis aux reflets fuchsia. Nez frais sur des arômes de fruits (framboise et groseille) et de fleurs (violette et verveine). Bouche dense sur une belle structure : rondeur, tanins enrobés d'un éventail d'arômes de petites baies rouges.	32,00 €	Verre 8,00 €
Banfi - Col di Sasso – Toscane <i>Cabernet Sauvignon 70%, Sangiovese 30%</i> Robe rouge rubis. Nez sur les fruits rouges avec de légères notes épicées. Bouche pleine et douce, bien équilibrée.	36,00 €	
Le Rabault - Joseph Mellot – Sancerre <i>Pinot noir 100%</i> Robe rubis profond. Notes de griottes, mûres, cassis et une pointe de pain grillé. Bouche équilibrée avec un beau volume et une belle structure. Tanins fins et soyeux associés à la fraîcheur du pinot noir.	54,00 €	
Domaine Jean Foillard - Morgon <i>Gamay 100%</i> Robe rubis clair et brillant. Nez explosif, sur des notes de fruits rouges mûrs et gourmands, de rose, de lilas et une pointe d'épices. La bouche est fraîche, croquante et très fluide.	42,00 €	
Château Petit Bouquey - Saint-Émilion – Bordeaux <i>Merlot 65%, Cabernet Franc 15%, Cabernet Sauvignon 20%</i> Robe rouge rubis, limpide. Nez intense de fruits rouges. Bouche gourmande, ample et charnue, qui confirme le nez avec intensité.	48,00 €	



Prix TTC, service inclus

CARTE DES VINS

Les rouges - suite

	75 cl.	Autre
Les Bancelles - Domaine Mirabel - Pic Saint-Loup - AOP Languedoc – Bio <i>Syrah, Mourvèdre, Grenache, Cinsault, Carignan</i> Robe rubis sombre. Nez sur des notes de fruits noirs (mûre, cassis), réglisse et cacao. Bouche croquante, ronde et fraîche, avec un goût fruité et sauvage ; tanins fins et enrobés, mûrs, mais sans excès. Belle longueur en bouche.	44,00 €	
Domaine Naudin Ferrand - Hautes Côtes de Beaune - Bourgogne – Agriculture raisonnée <i>Pinot noir 100%</i> Robe rouge cerise, brillante. Après des notes d'épices, le nez exprime des arômes de griotte. La bouche est un peu ferme à l'attaque, le bois est fondu, le fruit est croquant.	60,00 €	
R Collection by Raymond - Lot n° 5 Field blend - Californie - Agriculture <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Petite Sirah (Durif), Zinfandel</i> Nez fruité et complexe avec des notes de cassis et de mûre et de petites touches de fraise des bois associées à de discrètes pointes de fleurs et d'épices. La bouche est fruitée, juteuse, puissante mais équilibrée et légèrement minérale, sur des notes de cassis, de cerise noire et plus légèrement de réglisse, cacao et tabac, associées à un léger boisé. Les tannins sont fins. Bonne longueur.	44,00 €	
In Vino Erotico - IGP Côte de Béziers – Bio <i>Syrah, Merlot, Cabernet-sauvignon</i> Robe profonde aux reflets violines. Nez riche aux accents de violette, de cassis et de framboise sur fond épicé. Bouche charnue et ample, tout en fraîcheur et fruitée, aux tanins fondus avec un boisé bien intégré.	28,00 €	
Domaine de la Croix – AOP Bordeaux <i>Merlot (80%), Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc</i> Robe sombre de cerise très mure. Notes de fruits cuits et confiturés qui attestent de la maturité de ce vin. Bouche ronde libérant un bouquet intense, mêlant une pointe de poivre à la résine et à la feuille de tabac.	26,00 €	



Prix TTC, service inclus

CARTE DES VINS

Les rouges - suite

	75 cl.	Autre
Farnese - Gran Sasso - DOC Montepulciano d'Abruzzo – Bio <i>Montepulciano (100 %)</i> Robe rouge rubis aux reflets violacés. Nez intense et persistant de fruits rouges avec une note de vanille. L'attaque est puissante sur le fruit rouge pour ce vin des Abruzzes, facile et gourmand. Bonne structure, tanins souples. Bel équilibre.	33,00 €	



Prix TTC, service inclus

CARTE DES VINS

Les blancs

	75 cl.	Autre
Petit Salé de Villeneuve - Domaine de Roquefort - Bouches du Rhône Bio <i>Clairette, Ugni Blanc, Rolle (Vermentino)</i> Robe claire et limpide. Nez fin floral et minéral (silex) avec des notes de pêche blanche et de pomme acidulée. En bouche, vin vif, élégant et d'une belle fraîcheur.	40,00 €	
Château du Rouet Estérelle - Côtes de Provence <i>Rolle (Vermentino) 100 %</i> Vin blanc pâle, reflets verts. Vif et frais. Au nez, des notes d'agrumes, de citron vert, de fleurs d'acacias. Bel équilibre en bouche, beaucoup de fraîcheur, une belle persistance aromatique.	29,00 €	50 cl. 22,00 €
Extrait de Romarion - Pays d'Oc <i>Chardonnay 100%</i> Robe dorée aux reflets verts. Nez expressif allant des notes florales (acacia, aubépine), aux notes grillées et vanillées. Bouche élégante et racée.	28,00 €	
Banfi Fumaio – Toscane <i>Chardonnay, Sauvignon</i> Vin jaune clair. Notes de fruits blancs (pêche), de cire d'abeille et d'agrumes. Bien fruité, frais et vif, presque croquant en bouche, avec une finale légèrement épicée.	35,00 €	
Charles Pierre – Sancerre <i>Sauvignon 100 %</i> Robe jaune pâle aux nuances vertes argentées. Le nez marie des fruits blancs (pêche) à des notes d'agrumes (pamplemousse, citron) sur un fond floral et végétal. L'aération ajoute une dimension minérale. Bouche avec une attaque charnue qui restitue les parfums d'agrumes encadrés par une fraîcheur vivifiante.	46,00 €	



Prix TTC, service inclus

CARTE DES VINS

Les blancs - suite

	75 cl.	Autre
Les Christins – Vacqueyras <i>Grenache blanc, Clairette, Bourboulenc</i> Nez frais exprimant des senteurs de fruits à chair blanche, d'épices et de subtiles notes d'élevage en bois. L'attaque en bouche est équilibrée avec une splendide minéralité. Légère amertume en finale, qui octroie au vin complexité et densité.	54,00 €	Verre 10,00 €
Nicolas Maillet - Mâcon village – Bourgogne <i>Chardonnay 100%</i> Le nez est fin avec des arômes de fruits et de poire. L'attaque en bouche est plaisante pour laisser place à une bonne rondeur et des arômes de fruits blancs avec une très longue finale subtilement acidulée.	49,00 €	
Domaine Labranche - Laffont - Pacherenc du Vic-Bilh sec – Bio <i>Gros manseng 40%, Petit manseng 60%</i> Vin à la robe jaune, vive et limpide, au nez puissant évoquant les fruits exotiques. Sa bouche est élégante, miellée, légèrement grasse, sur une finale épicée.	40,00 €	
Domaine de la Croix – Premières Côtes de Bordeaux – Blanc liquoreux <i>Sémillon 90 %, Muscadelle 5 %, Sauvignon 5 %</i> Robe jaune or, limpide et brillante. Bouquet floral et fruité avec des notes de pain d'épices et de miel. Douceur, ampleur et gras structurent le palais. Fortement aromatique, sans lourdeur.	25,00 €	Verre 8,00 €



Prix TTC, service inclus

CARTE DES VINS

Les rosés

	75 cl.	Autre
Château du Rouet - Belle Poule - Côtes de Provence <i>Grenache 60%, Syrah 40%</i> Robe délicate, couleur saumon, limpide et brillante. Nez très intense, parfums de petits fruits rouges et fruits noirs confits. La bouche confirme le nez, avec une belle fraîcheur équilibrée par beaucoup de gras. Très belle longueur.	39,00 €	
Domaine de la Vieille Tour - Côtes de Provence <i>Grenache, Cinsault, Syrah</i> Robe pâle. Nez subtil, floral, fruité et épicé. En bouche, les notes de fruits rouges et de fruits exotiques se déploient et prennent des tons d'agrumes dans une finale fraîche, légèrement mentholée.	32,00 €	
Pigoudet Première - AOC Coteaux d'Aix-en-Provence <i>Grenache, Cinsault, Cabernet-Sauvignon, Syrah</i> Robe très pâle et brillante. Nez fruité (mandarine, pêche, melon frais, litchi) et floral (pivoine, rose trémière, fleurs blanches). Attaque ample et fraîche. Bouche ronde et charnue. Belle persistance aromatique, notes d'agrumes, pêche, banane, pointe de melon. Finale épicée.	26,00 €	
Bastide Saint-Antoine - Var (IGP) <i>Carignan, Grenache, Cinsault, Mourvèdre</i> Robe aux reflets rose bonbon. La bouche est ample, fraîche, vive, d'une belle persistance aromatique avec des notes de fruits rouges et de bonbon anglais. Un vin délicat et élégant.	24,00 €	50 cl. 18,00 €
Sun Up - Méditerranée (IGP) - BIO Découvrez le nouveau rosé bio de la maison Chevron-Villette, propriétaire notamment du Château Reillanne.	23,00 €	



Prix TTC, service inclus

CARTE DES VINS

Les carafes

Côtes de Provence IGP (rouge, blanc ou rosé) – la carafe de 50 cl. 9,50 €

Côtes de Provence IGP (rouge, blanc ou rosé) – le verre 4,00 €

Les champagnes et pétillants

Champagne Brut Tradition Leblond/Lenoir – bouteille 75 cl. 56,00 €

Champagne Brut Jacquart – bouteille 75 cl. 85,00 €

Prosecco "Il fagetto" extra dry – bouteille 75 cl. 32,00 €

Coupe de champagne Brut Tradition Leblond/Lenoir 10,00 €

Coupe de prosecco "Il fagetto" extra dry 8,00 €



BOISSONS

Les boissons sans alcool

Sodas (Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Orangina, Schweppes, Fuzetea pêche, Perrier, etc.) 4,00 €
Jus de fruits (Ananas, Pomme, Tomate, Abricot)

Limonade maison 5,00 €

Jus d'oranges pressées 5,00 €

Cocktails sans alcool 7,00 €

Sirops à l'eau (Fraise, Grenadine, Citron, Menthe, Orgeat, Pêche) 2,60 €

Diabolo 3,00 €

Café frappé 5,50 €

Eaux minérales

San Pellegrino 1L 8,00 €

San Pellegrino 0,5L 4,50 €

Evian 1L 8,00 €

Evian 0,5L 4,50 €

Boissons chaudes

Expresso 2,00 €

Noisette 2,10 €

Café allongé, américain 2,20 €

Café au lait 3,20 €

Cappuccino 4,00 €

Thés et infusions 4,00 €

Thés et infusions bio 5,50 €

Chocolat chaud 4,00 €



Prix TTC, service inclus

BOISSONS

Les boissons alcoolisées

Bières bouteille 33 cl.

Pelforth brune, Heineken, Leffe blonde	5,00 €
Desperados	6,50 €

Bières pression

1664 25 cl.	5,00 €
1664 50 cl.	10,00 €
Picon bière 25 cl.	6,00 €
Picon bière 50 cl.	11,00 €
Panaché 25 cl.	4,50 €
Monaco ou Tango 25 cl.	5,00 €

Apéritifs

Kir vin blanc	4,50 €
Kir royal	12,00 €
Vin au verre (blanc, rosé, rouge)	4,00 €
Porto, Campari 4 cl.	6,00 €
Martini 8 cl.	6,00 €
Suze 4 cl.	6,00 €
Américano 4 cl.	8,00 €
J&B 4 cl.	7,00 €
Jack Daniel's 4 cl.	7,00 €
Vodka Absolut 4 cl., Havana 4 cl.	7,00 €
Pastis, Ricard 3 cl.	4,50 €
Pastis, Ricard 3 cl. + sirop (Perroquet, Mauresque, etc.)	4,60 €
Coupe de champagne	10,00 €
Coupe de Prosecco "il fagetto"	8,00 €
Gordon Gin 4 cl., Bombay Gin 4 cl.	8,00 €

Digestifs (5 cl.)

Liqueurs framboise, poire, limoncello	9,00 €
Get 27 ou 31, Soho, Cointreau, Armagnac, Calvados, Chartreuse	9,00 €
Rhum Don Papa, Diplomatico	10,00 €
Whisky châtaigne	10,00 €
Cognac Orange	10,00 €



Prix TTC, service inclus

BOISSONS

Cocktails – 12,00 €

Mojito menthe

Sucre de canne, menthe fraîche, citron vert, rhum blanc, rhum ambré, sirop de sucre de canne, glace pilée

Spritz

Apérol, Prosecco, Perrier, tranche d'orange, glaçons

Blue Lagoon

Vodka, Curaçao, jus de citron vert, dés de citron vert, Perrier, sirop de sucre de canne

Cuba libre

Rhum cubain, jus de citron vert, Coca-Cola

Sex on the beach

Vodka, jus d'orange, jus d'ananas, glace pilée, grenadine

Planteur

Rhum brun, jus d'orange, jus d'ananas, jus de citron, grenadine, sirop de sucre de canne, angostura

Margarita

Tequila, Cointreau, jus de citron vert

