

The image shows the exterior of a restaurant named 'Le Potager' in Juan-les-Pins. The restaurant has a covered terrace with a metal roof structure. The walls are painted a warm yellow color. A sign above the entrance reads 'LE POTAGER' in a stylized font. The terrace is furnished with several wooden tables and chairs, each set with a white tablecloth, glassware, and cutlery. A menu board is visible near the entrance. The overall atmosphere is bright and inviting.

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 €
Tartare de thon, chou chinois, courgettes, carottes croquantes, vinaigrette asiatique et guacamole.	16,00 €	23,00 €
Effiloché de canard confit, œuf parfait basse température, mousse de pommes de terre, jus de viande maison, chips d'oignon, ciboulette et poudre de cèpe.	16,00 €	23,00 €
Saint-Jacques sur une crème de chou-fleur, huile de ras el hanout, citron confit, cébette et ciboulette.	17,00 €	25,00 €

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



CARTE

Pour savourer ...

Filet de loup, encornets et gambas accompagnés de riz noir et sauce curry, dés d'ananas et de pommes.	23,00 €
Risotto de gambas safrané et légèrement citronné, coulis de tomate.	25,00 €
Bavette d'ailou, pommes de terre sautées, salade vinaigrette à la truffe et jus de viande maison.	22,00 €
Caille Rossini servie avec foie gras poêlé et jus truffé, accompagnée de son écrasé de pommes de terre.	26,00 €
Burger maison(*) servi avec des frites : steak haché frais (viande française), Saint-Nectaire, compotée d'oignons au balsamique, sauce barbecue, roquette et chips d'oignon.	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, caramel au beurre salé et spéculos.	9,00 €
Profiteroles vanille, fraise et chocolat, servies avec un coulis de chocolat, des amandes effilées caramélisées au rhum et une chantilly maison.	11,00 €
Moelleux au chocolat 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 €
Panna cotta lait de coco, ananas au rhum, crème montée.	8,00 €
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, 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>	2,50 €

**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

Effiloché de canard confit, œuf parfait basse température, mousse de pommes de terre, jus de viande maison, chips d'oignon, ciboulette et poudre de cèpe.

Filet de loup, encornets et gambas accompagnés de riz noir et sauce curry, dés d'ananas et de pommes.

ou

Bavette d'ailou, pommes de terre sautées, salade vinaigrette à la truffe et jus de viande maison.

Mousse au chocolat maison, caramel au beurre salé et spéculos.

ou

Panna cotta lait de coco, ananas au rhum, crème montée.



CARTE DES VINS

Les rouges

	Bouteille (75 cl.)	1/2 bouteille (50 cl.)	Verre
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.	29,00 €	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 €		8,00 €
L'Envol de Martinet – AOP Saint Emilion - 2015 <i>Merlot (65%), Cabernet Franc (35%)</i> Belle robe grenat, nez étoffé sur les fruits rouges. Très rond, avec des tanins mûrs et fondus.	45,00 €		
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 €		
Manoir du Carra - Les Bottières - AOP Juliéas - 2020 <i>Gamay (100%)</i> Très belle robe rubis, arômes subtils de pivoine, violette et cannelle. Très ample avec une belle attaque fruitée en bouche. Vieilles vignes de 50 ans. Vendanges manuelles. Elevage sur lies fines en foudre de chêne de 3 à 4 mois.	39,00 €		



Prix TTC, service inclus

CARTE DES VINS

Les rouges - suite

	Bouteille (75 cl.)
Auvigue - AOP Bourgogne - 2019 <i>Pinot noir (100%)</i> Un Bourgogne pinot noir qui provient du terroir du sud mâconnais, sur un sol argilo-calcaire et argilo-granitique. Sans fioriture boisé, seul le cépage est mis en avant avec une trame légère, aérienne, entre fruits rouges, fleurs rouges et minéralité.	52,00 €
Château des Erles - Cuvée des Ardoises - AOP Fitou <i>Carignan, Grenache, Syrah</i> Vin onctueux et souple, avec des arômes séduisants d'épices asiatiques, de poivre et de fumée. Riches saveurs de prune noire, mûre et kirsch. Finale longue et intense sur des notes d'olives et de cassis.	35,00 €
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 €
Camille Cayran - Grande réserve - AOP Cairanne - 2019 <i>Grenache (50%), Mourvèdre (20%), Syrah (30%)</i> Belle robe couleur rubis. Au nez des arômes de pivoine, de fraises écrasées, de mûres et de cassis. Très belle longueur en bouche, rond avec des notes de garrigues, de thym. Vignes âgées de 15 ans. Pas d'ajout de soufre pendant la vinification. Elevage en cuve béton pendant 10 mois. Léger sulfitage pendant la mise en bouteille.	29,00 €



Prix TTC, service inclus

CARTE DES VINS

Les rouges - suite

	Bouteille (75 cl.)
<p>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.</p>	28,00 €
<p>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.</p>	33,00 €



Prix TTC, service inclus

CARTE DES VINS

Les blancs

	Bouteille (75 cl.)	1/2 bouteille (50 cl.)	Verre
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 €	22,00 €	
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 €		10,00 €
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.	29,00 €		8,00 €
Moulin du Pont - AOP Mâcon Village <i>Chardonnay (100%)</i> Le nez est fin avec des arômes de fleurs blanches. Belle fraîcheur en bouche avec des arômes de fruits blancs et une longue finale subtilement acidulée.	46,00 €		
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.	31,00 €		



Prix TTC, service inclus

CARTE DES VINS

Les blancs - suite

	Bouteille (75 cl.)
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 €
Domaine Les Salices- Viognier - IGP Pays d'Oc - 2019 <i>Viognier (100%)</i> Belle couleur jaune pâle et brillante. Nez puissant sur des notes d'abricot et de rose, délicatement associées à des fleurs blanches, de la brioche et des noisettes grillées. Bouche à la fois souple et ronde. Légère pointe acidulée rendant ce vin très aromatique en finale, avec une note légèrement épicée. Vignes âgées de 15 ans. Elevage de six mois en fût de chêne.	32,00 €
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 €



Prix TTC, service inclus

CARTE DES VINS

Les rosés

	Bouteille (75 cl.)	1/2 bouteille (50 cl.)	Verre
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.	28,00 €	19,00 €	
Sun Up - Méditerranée (IGP) - BIO Découvrez le nouveau rosé bio de la maison Chevron-Villette, propriétaire notamment du Château Reillanne.	29,00 €		6,00 €
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 €		



Prix TTC, service inclus

CARTE DES VINS

La cave de Michaël

Une sélection plus qualitative, provenant de la cave privée du chef. Trois vins sélectionnés dans les meilleures années des appellations concernées, pour une occasion particulière ou simplement pour le plaisir ...

	75 cl.
<p>Brio de Cantenac Brown - AOP Margaux - 2016 <i>Cabernet-Sauvignon (69%), Merlot (26%), Cabernet Franc (5%).</i> Second vin d'un troisième cru classé de Margaux depuis 1855, le brio possède néanmoins sa propre identité. Robe couleur bordeaux. Nez sur des arômes de fruits rouges et noirs vanillés. Vin souple et fruité, qui ne manque cependant pas de tanins. Elevage de 12 mois, avec 20% à 25% de barriques neuves.</p>	110,00 €
<p>Domaine Gallet – AOP Côte rôtie - 2018 <i>Syrah (95%), Viognier (5%)</i> Robe rubis profond. Nez sur des senteurs d'épices poivrées, de viande séchée, de poudre à canon, de tapenade d'olives vertes, de groseilles douces et de framboise sauvage. La bouche est d'abord suave puis corsée avec beaucoup de caractère et de profondeur en milieu de bouche. Le tout avec une excellente sensation d'équilibre. Elevage de 24 mois en fûts de chêne.</p>	96,00 €
<p>Jean-Michel Gaunoux - Les Perrières - AOP Pommard - 2017 <i>Pinot noir (100%)</i> Robe rouge aux reflets pourpre. Nez sur les fruits rouges bien mûrs (fraise, cerise), le cassis, le cuir, les épices et la violette. En bouche, ce vin est parfaitement équilibré et structuré entre tanins souples, fruité et légère touche de bois, avec une superbe concentration et une grande élégance.</p>	130,00 €



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. 89,00 €

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 (selon saison)

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 € (selon saison)

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

