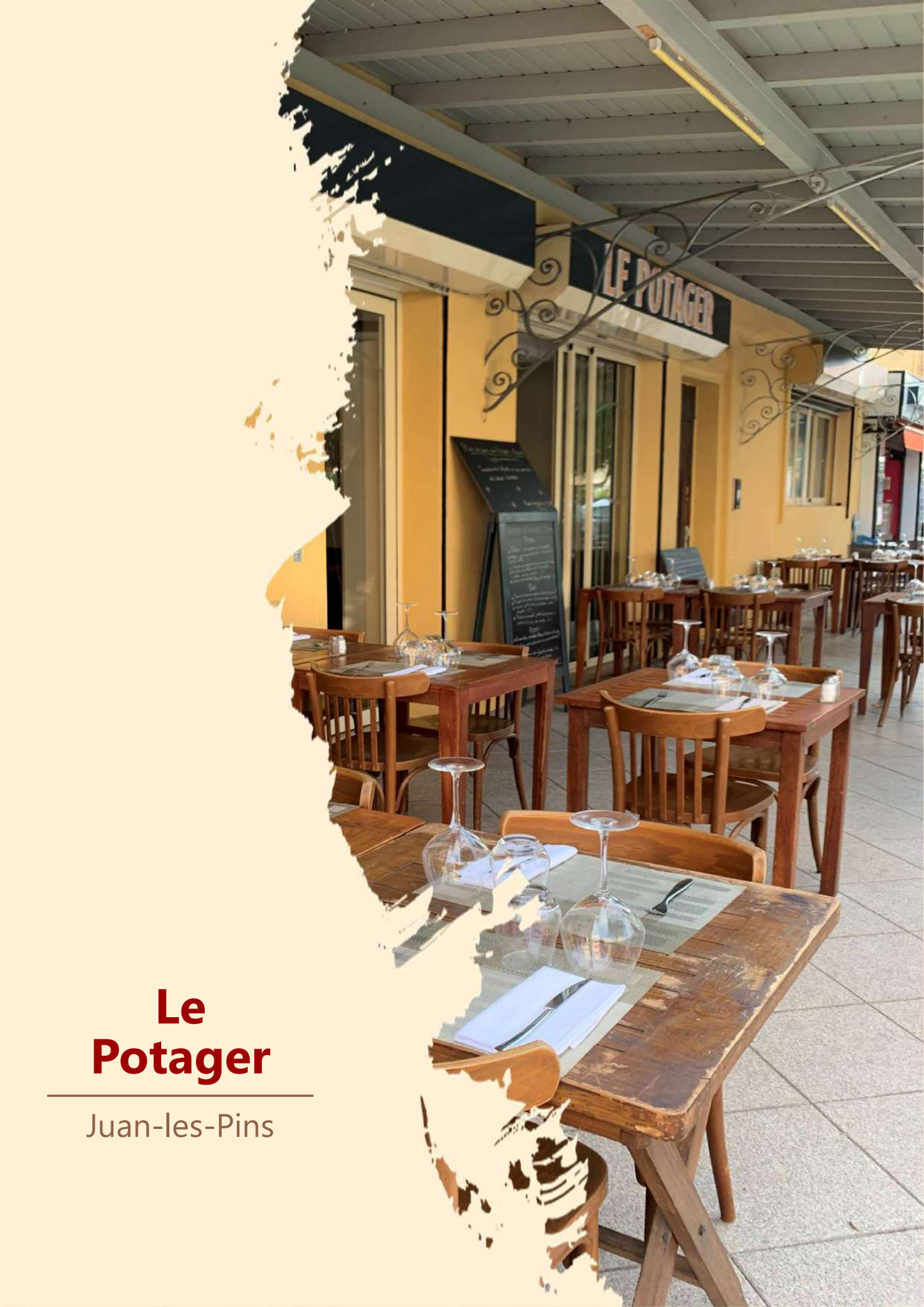




Le Potager

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 €	21,00 €
Carpaccio, vinaigrette à la truffe, copeaux de Grana Padano, cébette, ciboulette, salade roquette et frites maison.	14,00 €	21,00 €
Burratina, salade de tomates au pesto, olives, cébette et ciboulette.	14,00 €	18,00 €

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



CARTE

Pour savourer ...

Filet de daurade, tagliatelles fines à l'encre de seiche, dés de tomates confites, coulis de tomates et persillade.	25,00 €
Filet de loup, lentille corail au chorizo, cébette, ciboulette et coulis de tomate.	24,00 €
Piece du boucher, frites maison, salade vinaigrette à la truffe.	24,00 €
Haut de cuisse de poulet farci aux cèpes, pommes de terre sautées, salade vinaigrette à la truffe et jus de viande maison.	24,00 €
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.	20,00 €
Burger végétarien maison servi avec des frites : steak de soja, Saint-Nectaire, compotée d'oignons au balsamique, sauce barbecue, roquette, œuf au plat.	20,00 €

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



CARTE

Par gourmandise ...

Mousse au chocolat noir maison, éclats de spéculos.	8,00 €
Bolchoï (biscuit aux amandes, mousse vanille et compotée de fruits rouges), chantilly et coulis de fruits rouges.	9,00 €
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.	12,00 €
Panna cotta au lait de coco, compotée d'ananas au rhum, amandes effilées caramélisées.	9,00 €
Coupe Colonel - glace citron et vodka.	1 boule : 10 €
Coupe Williamine - sorbet poire et eau de vie de poire.	ou
Coupe Iceberg - glace menthe chocolat et Get 27.	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, marshmallow, 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

39,00 €

Tartare de thon, chou chinois, courgettes, carottes croquantes, vinaigrette asiatique et guacamole.

ou

Burratina, salade de tomates au pesto, olives, cébette et ciboulette.

Filet de daurade, tagliatelles fines à l'encre de seiche, dés de tomates confites, coulis de tomates et persillade.

ou

Piece du boucher, frites maison, salade vinaigrette à la truffe.

Mousse au chocolat noir maison, éclats de spéculos.

ou

Panna cotta au lait de coco, compotée d'ananas au rhum, amandes effilées caramélisées.



MENU ENFANTS

(moins de 10 ans)

13,50 €

Pièce de viande ou filet de loup ou filet de daurade.

Une boule de glace au choix, à la carte.

DIVERS

Assiette de fromage

8,50 €

Assiette de frites

5,50 €



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 <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 Juliéнас <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 <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	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 €
Camille Cayran - Grande réserve - AOP Cairanne <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 €
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 €



Prix TTC, service inclus

CARTE DES VINS

Les blancs

	Bouteille (75 cl.)	1/2 bouteille (50 cl.)	Verre
Château du Rouet Estérelle - AOP 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 €	
Domaine de la Croix – AOC 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 €
Maison les Alexandrins- AOC Crozes-Hermitage <i>Marsanne (40 %) - Roussane (60 %)</i> Séduisante robe jaune pâle aux beaux reflets brillants. Ce vin s'ouvre en nez sur un superbe bouquet aromatique qui révèle délicatement la vinification en barrique subtilement mêlée à des notes d'amande, de pain grillé, de brioche et d'agrumes. La bouche dévoile un très bel équilibre entre la richesse et la puissance de la Marsanne et l'aromatique de la Roussanne, avec une juste acidité et une belle fraîcheur. Les tanins sont ronds et soyeux.	34,00 €		10,00 €



Prix TTC, service inclus

CARTE DES VINS

Les blancs - suite

	Bouteille (75 cl.)
Charles Pierre – AOP 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 €
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 €
Domaine Les Salices- Viognier - IGP Pays d'Oc <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 €
V de Vaudois - IGP des Maures <i>Rolle (Vermentino) (100 %)</i> Robe claire, lumineuse et dorée. Nez Expressif, intense et aromatique avec des notes exotiques de citron et de pamplemousse qui laissent présager un vin vif et minéral. Attaque vive et nette, soulignée par une belle fraîcheur. De séduisantes notes de citron dominant en premier lieu, laissant place aux notes d'agrumes lui conférant une agréable longueur en bouche.	32,00 €



CARTE DES VINS

Les rosés

	Bouteille (75 cl.)	1/2 bouteille (50 cl.)	Verre
Minuty Prestige - AOP Côte de Provence <i>Grenache, Syrah, Cinsault, Rolle</i> Rose aux reflets nacrés, des arômes francs, directs qui vont du pamplemousse jaune, de la groseille blanche, de l'orange sanguine aux fruits rouges frais comme la framboise. En bouche, c'est franc, direct et net, avec de jolies notes iodées et citronnées en finale. Un vin immédiat et dynamisant.	38,00 €		
Sun Up - IGP Méditerranée - BIO <i>Syrah, Grenache Noir</i> Une jolie robe nuancée de rose. Un nez intense avec des senteurs de zestes de pamplemousse rose et de fleurs blanches. Une bouche avec une entrée en matière tendue : une fraîcheur qui rappelle les arômes citronnés	29,00 €		8,00 €
Bailli de Provence - AOP Côte de Provence <i>Grenache (55 %), Cinsault (35 %), Syrah (10%)</i> Ce vin livre de délicates fragrances de fruits rouges que l'on retrouve dans un palais ample, rond et bien équilibré.		19,00 €	
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 €		
V de Vaudois - IGP des Maures <i>Grenache (38 %), Merlot (12 %), Syrah (25 %), Cinsault (25 %)</i> Robe rose aux reflets saumonés. Nez expressif et fruité, notes de fruits à chair blanche comme la pêche et l'abricot. Attaque tendue et aromatique ; sensation de rondeur et de fraîcheur alliée aux arômes perçus au nez. Les fruits à chair blanche se retrouvent agréablement en bouche et apportent une finale persistante	28,00 €		



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.
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.	125,00 €
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. Élevage de 24 mois en fûts de chêne.	111,00 €
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.	145,00 €



Prix TTC, service inclus

CARTE DES VINS

Les carafes

Côtes de Provence IGP (rouge, blanc ou rosé) – la carafe de 50 cl.	12,00 €
Côtes de Provence IGP (rouge, blanc ou rosé) – la carafe de 25 cl.	9,00 €
Côtes de Provence IGP (rouge, blanc ou rosé) – le verre	4,50 €

Les champagnes et pétillants

Champagne Brut Gilles Menu Premier cru – bouteille 75 cl.	57,00 €
Champagne Brut Jacquart – bouteille 75 cl.	89,00 €
Prosecco "Il fagetto" extra dry – bouteille 75 cl.	32,00 €
Coupe de champagne Brut Gilles Menu Premier cru	10,00 €
Coupe de prosecco "Il fagetto" extra dry	8,00 €



BOISSONS

Les boissons sans alcool

Sodas (Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Orangina, Schweppes, Fuze Tea 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 €

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 (cassis ou pêche)	4,50 €
Kir royal	12,00 €
Vin au verre (blanc, rosé, rouge)	4,50 €
Porto, Campari 4 cl.	6,00 €
Martini 8 cl. (bianco, rosso, dry)	6,00 €
Suze 4 cl.	6,00 €
Américano 4 cl.	8,00 €
J&B 4 cl.	7,00 €
Jack Daniel's 4 cl.	9,00 €
Vodka 4 cl.	7,00 €
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 €
Bombay Gin 4 cl.	8,00 €

Digestifs

Liqueurs framboise, poire, limoncello (5 cl.)	9,00 €
Get 27 ou 31, Soho, Cointreau, Armagnac, Calvados, Chartreuse (5 cl.)	9,00 €
Rhum Don Papa, Diplomatico (5 cl.)	10,00 €
Whisky châtaigne ou Cognac Orange (5 cl.)	10,00 €
Irish Coffee	12,00 €



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

