



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 €
Soupe de poissons, croûtons, rouille maison, fromage râpé.	16,00 €	19,00 €
Tataki de bœuf, julienne de légumes croquants (carottes, courgettes, choux chinois), graines de sésame, vinaigrette asiatique et sauce sweet chili.	18,00 €	23,00 €
Carpaccio de bœuf à la provençale, pesto, tomates confites, olives, cébette, ciboulette, copeaux de parmesan, salade roquette. <i>Supplément frites maison.</i>	12,50 € 4,50 €	

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



CARTE

Pour savourer ...

Filet de truite snacké, riz noir « vénéré », mousse de carottes, salade vinaigrette citron et beurre noisette aux amandes effilées.	23,00 €
Filet de loup, tagliatelles fraîches roulées au coulis de poissons de roche, copeaux de Grana Padano, persillade.	25,00 €
Ravioles à la truffe, jus de viande truffé, copeaux de Grana Padano.	26,00 €
Bavette de veau	23,00 €
Pièce du boucher	25,00 €
Agneau confit sept heures au four	27,00 €
<i>Nos viandes sont servies avec une salade vinaigrette truffée, un jus de viande et une garniture au choix : frites maison ou écrasé de pommes de terre ou pommes de terre sautées.</i>	
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.	20,00 €

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



CARTE

Par gourmandise ...

Mousse au chocolat, caramel crémeux au beurre salé et spéculos.	8,00 €
Crêpes gourmandes, coulis de chocolat, glace vanille, spéculos concassés et crème montée.	12,00 €
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 €
Pana cotta au lait d'amande et son coulis de miel.	8,00 €
Coupe Colonel - sorbet 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, 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

39,00 €

Soupe de poissons, croûtons, rouille maison, fromage râpé.

ou

Carpaccio de bœuf à la provençale, pesto, tomates confites, olives, cébette, ciboulette, copeaux de parmesan, salade roquette.

Filet de loup, tagliatelles fraîches roulées au coulis de poissons de roche, copeaux de Grana Padano, persillade.

ou

Pièce du boucher servie avec salade vinaigrette truffée et jus de viande.
Garniture au choix : frites maison ou écrasé de pommes de terre ou pommes de terre sautées.

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

ou

Pana cotta au lait d'amande et son coulis de miel.



MENU ENFANTS

(moins de 10 ans)

15,00 €

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

Une boule de glace au choix, à la carte.

Boisson : sirop au choix.

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 (violettes 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 Juliéas <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 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 €
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 €



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 €
Famille Savary (artisan vigneron) - AOC Chablis <i>Chardonnay (100 %)</i> Délicat et subtil le nez s'ouvre sur une minéralité caractéristique des Chablis, qui vient se fondre dans des notes de fruits à pépins délicatement marquées par une pointe d'amande fraîche. La bouche laisse envisager un caractère plus riche, plus intense où la complexité du terroir apporte du relief à la dégustation.	57,00 €		10,00 €
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 €		



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.	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 €		



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 champagnes et pétillants

Champagne Brut Gilles Menu Premier cru – bouteille 75 cl. 57,00 €

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, 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, Leffe blonde	5,00 €
Desperados, 1664 blanche	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.	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

