

POTO

restaurant

CARTE DES BOISSONS

EAUX ET SOFTS

Eau Plate Evian 50cl	3.00 €
Eau Plate Evian 1 L	5.00 €
Badoit 50cl	3.00 €
Badoit 1 L	5.00 €
Sirop à l'eau 25cl (menthe, grenadine, fraise, citron, pêche)	3.00 €
Jus E. Vergeois 25cl (Orange, Abricot, Pomme, Tomate, Ananas, Passion)	4.00 €
Soft Bulles d'opales (Cola, Limonade, Pommes agrumes, Tonique) 25cl	4.00 €

APERITIFS

Martini Blanc, Rouge 6cl	5.00 €
Picon Vin blanc ou	6.50 €
Bière 12cl et 25cl	
Campari 6cl Porto	6.50 €
Blanc, Rouge 6cl Kir	5.00 €
(Cassis, Pêche, Mûre)	5.00 €
16cl Kir Royal (Cassis, Pêche, Mûre) 16cl	10.00 €
Coupe de champagne Brut Domaine l'été	9.00 €
12cl	



BIÈRES

PRESSIONS

L'estaminet 5,2°	4.00 €
25cl L'estaminet	7.00 €
5,2° 50cl La Raoul	4.50 €
7° 25cl La Raoul 7°	8.50 €
50cl	

BOUTEILLES 33CL

La PVL Blanche 3,5°	5.50 €
La PVL Ambrée 6°	5.50 €
La PVL Triple 8,5°	5.50 €
La PVL IPA 6°	5.50 €
Duvel 6,5°	5.50 €
Secret des Moines	5.50 €
Rouge 8°	5.50 €

COCKTAILS 20CL

Le Poto Spritz	10.00 €
Ramazotti Hibiscus, Tonic Botanical T. Henry	
Le Amaro Spritz	10.00 €
Amaro Santoni, Tonic grapefruit, Citron	10.00 €
Le Suro Spritz	10.00 €
Liqueur de Sureau, Prosecco, Perrier	10.00 €
Aperol Spritz	10.00 €
Aperol, Perrier, Prosecco	
Le Passionata	10.00 €
Le Paloma	10.00 €
Rhum Ambré, Jus ananas et passion, ginger beer	
Tequila reposado, Tonic Grapefruit	10.00 €
Le Honey Moon	
Gin Bayab, Ramazotti, Tonic Elda Flower, Citron Vert	

LUDAUSQUES

POTO

restaurant

CARTE DES BOISSONS 4CL

DIGESTIFS ET LIQUEURS

Armagnac	
XO Maison LAUBADE 40°	8.00€
Cognac	
VS LHERAUD Terre et Bois 40°	8.00€
Calvados	
Drouin Réserve Pays d'Auge 40°	8.00€
Chouffe Coffee	
Liqueur de Café 20°	6.00€
Egiazki Menta	
Liqueur Basque Menthe 18°	6.00€
Limoncello Luxardo	
Liqueur de Citron 26°	6.00 €

RHUMS ET WHISKIES

Rhum Barbancourt 8ans	
Haïti, Vanille, Fruits secs, épices 43°	8.00 €
Rhum Barbancourt 15ans	
Haïti, Poivre, Cannelle, Gingembre 43°	9.00 €
Rhum Santa Teresa 1796	
Venezuela, Caramel, Boisé-fumé, Miel 40°	10.00€
Rhum Labourdonnais	
Ile Maurice, Vanille fruits tropicaux 40°	11.00€
Whisky Glenfarclast 10ans	
Ecosse, Single Malt, Léger délicat velouté 40°	8.00 €
Whisky Arlett Tourbé	
France, Single Malt, Tourbé cendrée 43°	9.00 €
Whisky Artesia	
France, Single Malt, Doux Caramel 45°	10.00€
Whisky Tottori	
Japon, Blended, Rond Vanille Fumée 43°	11.00€
Whisky High Coast Timmer	
Suède, Single Malt, Tourbée Herbacée Agrumes 48°	14.00 €

GIN, TEQUILA, VODKA

Gin Gaston	8.00€
France, Genièvre, Agrumes, Sureau 40°	
Gin Pink Pepper	9.00 €
France, Poivre Rose, Cardamome 44°	
Gin Bayab	10.00€
Sud Afrique, Citron, Coriandre, Prune 43°	
Gin Nouaison	8.00 €
France, Raisin, Bergamote, Bois 45°	
Gin Glaswegin pink	9.00 €
Ecosse, Rhubarbe, Framboise 37,5°	
Tequila Reposado Pokito	8.00 €
Vodka Renaissance	9.00 €

BOISSONS CHAUDES

Expresso Illy Classique	2.50€
Double Illy Classique	5.00€
Allongé Illy Classique	3.00€
Expresso Illy Nicaragua	3.50€
Double Illy Nicaragua	7.00€
Allongé Illy Nicaragua	4.00€
Cappuccino	5.00€
Chocolat chaud	5.00€
Thé	5.00€
Infusion	5.00€
Irish Coffee	10.00€



Prix TTC, Service Compris

ZUDAUSQUES

POTO

restaurant

CARTE DES VINS



LES CHAMPAGNES 75CL

.Brut cuvée les Misselannées l'été	54,00€
.Brut Rosé cuvée Passion'elles Domaine Berger	56,00€
.Brut Réserve Mailly Grand Cru	70,00€
.Exception blanche Brut Blanc de Blanc Mailly	106,00€

LES ROSÉS 75CL

.IGP Côtes Catalanes Cuvée Romain PIQUEMAL	29,00€
.AOP Côtes de Provence Château de Berne Bio	36,00 €

LES VINS AU VERRE 12CL

CHAMPAGNE

.Brut cuvée les Misselannées l'été	10,00€
------------------------------------	--------

ROSÉ

-IPG Côtes Catalanes cuvée Romain Piquemal	5,00 €
--	--------

BLANC

.Entre deux Mers Château Bonnet A.Lurton	5,00€
-IGP Coteaux d'enserune Domaine De Soustres	5,00€
-Bourgogne Chardonnay Domaine Fillon	5,00€
-IGP Gascogne Cuvée Mademoiselle Doux Domaine Laballe	5,00 €

ROUGE

-Saint Nicolas de Bourgueil Domaine Bruneau	5,00€
-IGP de l'Auxois Lyres de Pinot Noir Simonnet Fèbvre	5,00€
-Château Bonnet Domaine Lurton	5,00€
-Côtes du Rhône Domaine Xavier Vignon	5,00 €

Prix TTC, Service Compris



LES VINS BLANCS

BORDEAUX

- Entre Deux Mers 29,00 €
CHATEAU BONNET A.LURTON
- Pessac Léognan 45,00 €
CHATEAU COUCHEROY A. LURTON

ALSACE

- Riesling Grand Cru 39,00 €
DOMAINE KAPPLER
- Gewurztraminer Grand Cru 45,00 €
DOMAINE KAPPLER

BOURGOGNE

- Bourgogne Chardonnay 29,00€
DOMAINE FILLON
- Saint Bris Sauvignon 36,00€
DOMAINE FILLON
- Petit Chablis 45,00€
DOMAINE FILLON
- Macon Lugny Les Genievres 50,00€
LOUIS LATOUR
- Chablis 1er Cru Beauregard 65,00€
DOMAINE FILLON
- Pouilly Vinzelles En Paradis 75,00€
LOUIS LATOUR

LOIRE

- Chenin Cuvée MMM 36,00€
DOMAINE FOURNIER
- Touraine Oisly 47,00€
DOMAINE GOSSEAUME
- Pouilly Fumé Les 2 cailloux 60,00€
DOMAINE FOURNIER

LANGUEDOC

- IGP Coteaux d'enserune 29,00 €
DOMAINE DE SOUSTRES
- Cotes du Roussillon Les terres grillées 38,00 €
DOMAINE PIQUEMAL

RHÔNE

- Côtes du Rhône Inspiration 32,00€
DOMAINE XAVIER VIGNON
- Saint Joseph La Ribaudy 59,00€
DOMAINE BARGE
- Condrieu 80,00€
DOMAINE BARGE

SUD OUEST

- IGP Gascogne cuvée mademoiselle 29,00 €
DOMAINE LABALLE
- Jurançon AOP Souvenir d'enfance 35,00 €
DOMAINE BORDENAVE



75 CL

Prix TTC, Service Compris

LES VINS ROUGES

ALSACE

-Pinot Noir Cuvée St Martin 40,00€
DOMAINE KAPPLER

BEAUJOLAIS

-Saint Amour 36,00€
CUVÉE DES AMOUREUX

BOURGOGNE

-IGP de l'Auxois Des Lyres 29,00€
SIMONNET FÈBVRE

-Bourgogne Cuvée 55,00€
LOUIS LATOUR

-Chassagne Montrachet 80,00€
LOUIS LATOUR

LOIRE

-St Nicolas de Bourgueil 29,00€
DOMAINE BRUNEAU

-Touraine Gamay 35,00€
DOMAINE GOSSEAUME

-Mennetou Salon 50,00€
DOMAINE FOURNIER

BORDEAUX

-Château bonnet 29,00€
DOMAINE LURTON

-Château Tour de Ségur
Lussac St Emilion 41,00€
DOMAINE A.LURTON

-Château Haut Musset 55,00€
Lalande de Pommerol
DOMAINE LE CELLIER

-Château la Louvière 78,00€
Pessac Léognan
DOMAINE A.LURTON

RHÔNE

-Côte du Rhône 29,00€
DOMAINE XAVIER VIGNON

-Saint Joseph 65,00€
DOMAINE BARGE

-Châteauneuf du Pape 76,00€
DOMAINE XAVIER VIGNON

-Côte Rôtie 90,00€
DOMAINE BARGE

LANGUEDOC

-Côte du Roussillon Terre
Grillées 34,00€
DOMAINE PIQUEMAL

-Pic Saint Loup 48,00€
DOMAINE DU CAPUCIN



Prix TTC, Service Compris

75CL

ZUDAUSQUES

POTO

restaurant

MENU MIDI 29.00€

ENTRÉE/PLAT. 25€
PLAT/DESSERT. 25€
PLAT SEUL. 19€

ENTRÉE

Galette Des Bois :
Farce fine de Volaille, Ris De Veau et Champignons

PLAT

Caille Farcie aux Fruits secs, purée de Pommes de Terre
et Patates Douces

DESSERT

Crème Brûlée au Café d'Ethiopie

Menu enfant 12€

Sirop à l'eau, plat à la carte en petite portion, glace
Vanille Maison

Les fournisseurs qui nous accompagnent:

- Bulles d'opale, boissons pétillantes à Pernes-lès-Boulogne
- David Rénier, Escargots de St Martin Choquel
- Alexandre Bédague, Ferme Bédague à Tilques
- Eric Barrère, Miel de l'Audomarrois à St Omer
- Karine et Michaël, Huilerie Audomaroise à Wizernes
- Maison Demarne Poissons frais et crustacés Boulogne Sur Mer
- Boucherie Fagoo, Viandes de l'Audomarrois St Omer
- L'Ilot tétard, Micro végétaux à St Omer

Prix TTC, Service Compris

ZUDAUSQUES

POTO

restaurant

ENTRÉES

Foie Gras, Brioche, Épices	15.00€
Foie gras pôelé, Brioche Perdue et jus aux épices	
Chou-fleur, Moutarde, Thym	10.00€
Crème de Chou-fleur, émulsion Moutarde à l'ancienne et Crumble Thym-Miel	
Saint Jacques, Bar, Oeufs de truites	13.00€
Tartare de Saint Jacques et Bar fumé, Poivre Cuméo et œufs de truites	

PLATS

Maigre, Langoustines, Epinards	22.00€
Filet de Maigre Hollandaise, Cannelloni Langoustine et épinards	
Porc, Bière, Darphin	20.00€
Noix de Joue de Porc braisé à la Bière, Pommes Darphin et Pain d'épices	
Boeuf, Topinambour, Chataignes	26.00€
Filet de Bœuf, Poêlée de Topinambours et Châtaignes, jus corsé à la truffe	

DESSERTS

Agrumes, Meringue, Fromage Blanc	8.00€
Fines meringues Citron vert et Cédrat, sorbet Clémentines et Fromage Blanc aéré	
Vanille de Tahiti, Caramel et Pécan	8.00€
Dans l'esprit d'un mille feuilles, crémeux vanille Tahiti, Pécan et caramel	
Shortbread, Chocolat, Cacahuètes	8.00€
Shortbread, Chocolat Guanaja 80%, beurre de cacahuètes et sorbet Chocolat	
Fromage, Salade, Chutney	9.00€
Assortiment de 3 fromages locaux du moment, chutney d'échalottes	

*Les fournisseurs qui nous accompagnent: -Bulles d'opale, boissons pétillantes à Pernes-lès-Boulogne
-David Rénier, Escargots de St Martin Choquel -Alexandre Bédague, Ferme Bédague à Tilques -
Eric Barrère, Miel de l'Audomarrois à St Omer -Karine et Michaël, Huilerie Audomaroise à
Wizernes -Maison Demarne Poissons frais et crustacés Boulogne Sur Mer -Boucherie Fagoo,
Viandes de l'Audomarrois St Omer*

Prix TTC, Service Compris



M E N U D E
S a i n t - V a l e n t i n

Mise en Bouche

Entrée

*Raviole de Langoustines et Foie Gras,
Bouillon de Légumes Miso*

Plat

*Veau dans l'esprit d'une Milanaise, Frégola
Sarda et Mimolette Extra-Vieille*

Fromages Affinés

Dessert

*Coco / Passion / Mangue
Chou Passion, Coco et coulis exotique*

MENU seul 55€

*Avec Accord Mets et Vins (Cocktail, 2 verres de
vin et coupe de champagne avec le dessert) 80€*

