

# 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

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

### RHUMS ET WHISKIES

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

### GIN, TEQUILA, VODKA

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

### BOISSONS CHAUDES

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

**Bar, Aneth, Fromage Blanc**

Rillette de Bar à l'aneth et Fromage Blanc, Toast grillé

## PLAT

**Cochon, Patate douce, Moutarde**

Croustillant de Joue de Porc, écrasé de Patate douce,  
crème Lard et Moutarde

## DESSERT

**Choux exotique**

Choux à la Crème légère coco, Coulis mangue passion et  
Tartare de Mangue

### 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

# POTO

restaurant

## ENTRÉES

**Saint-Jacques, Poireaux, Lard** 14.00€  
St Jacques snackées, Poireaux, émulsion et croustillant de Lard

**Maroilles, Echalotes, Pomme de Terre** 11.00€  
Fondue d'échalotes, Juliette des Sables et Maroilles

**Cannelloni, Crabe, Langoustines** 12.00€  
Cannelloni farci de Crabe, crème de Langoustines

## PLATS

**Cabillaud, Fregola Sarda, Crevettes grises** 22.00€  
Cabillaud Skreï, Risotto de Fregola et crème de crevettes grises

**Boeuf, Pomme de Terre, Soja** 25.00€  
Filet de bœuf comme un Tataki, Salade de Rattes et Condiments asiatiques

**Bar, Choux, Miel** 23.00€  
Filet de bar, Crèmeux de Chou fleur au miel, râpé de Chou Vert et jus Miel

## DESSERTS

**Kiwi, Coco, Sablé Breton** 8.00€  
Dans l'esprit d'un cheesecake, kiwi jaune et Sablé Breton

**Citron, Praliné, Poivre** 8.00€  
Tartelette crèmeux citron poivre cuméo, praliné

**Assiette de Fromages** 9.00€  
Assiette de 3 Fromages du moment, Chutney de Figues