

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

POTO

restaurant

ENTRÉES

Encornet, Langoustines, Saint-Jacques	15.00€
Encornet farci aux Saint Jacques et Langoustines, rôti au Beurre d'Ail Des Ours	
Escargots, Lard Fumé, Feuilletage	14.00€
Escargots de Choquel façon Vol-Au-Vent, sauce Carbonara	
Oeuf, Asperges, Herbes Fraîches	13.00€
Salade d'Asperges Violettes, Œuf Parfait et Crumble aux Herbes	

PLATS

Angus, Pomme de Terre, Carottes	27.00€
Coeur de Carré de Bœuf mûré, Pommes Dauphines, Carottes de Tilques Rôties	
Cochon, Millet, Comté	24.00€
Mignon de Cochon du Nord, croûte de Comté, risotto de Millet	
Saumon, Polenta, Piquillos	23.00€
Pavé de Saumon Label rouge d'Ecosse, polenta crémeuse et Piquillos	

DESSERTS 8€

Meringue, Citron, Yuzu
Meringue craquante, crémeux et sorbet Yuzu
Chocolat, Noisettes, Chouchou
Financier Noisettes, mousse Chocolat et Chouchou
Mangue, Passion, Meringue
Tartelette crémeux passion et mangue fraîche
Assiette de Fromages 9€
Assiette de 3 Fromages du moment

ZUDAUSQUES

POTO

restaurant

MENU MIDI

ENTRÉE/PLAT. 25€
PLAT/DESSERT. 25€
PLAT SEUL. 19€
ENTRÉE/PLAT/DESSERT 29€

ENTRÉE

Saumon Gravelax, Sauce Tartare à l'Ail Des
Ours

PLAT

Volaille Farcie aux crevettes, écrasé de Chérie,
Carottes de Tilques

DESSERT

Biscuit Rose de Reims, Mascarpone et Fruits
Rouges

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



Pâques

MISE EN BOUCHE

Oeuf de Caille Mimosa

ENTRÉES

-Asperges/Cochon/Parmesan

Asperges Vertes, Lomo maison aux épices douces, Parmesan 36 mois

-Oeuf/Petits Pois/Herbes

Oeuf Mollet pané, crème de Petis Pois et Pickles, Crumble aux Herbes

PLATS

-Agneau/Lingots/Ail Des Ours

Confit de Gigot d'Agneau du Coin, Lingots du Nord en texture et Ail des Ours

-Carrelet/Asperges/Langoustines

Carrelet et Langoustines en paupiette, Risotto Asperges Blanches

DESSERTS

-Chocolat/Praliné/Epeautre

Croustillant épeautre soufflé, praliné et crémeux chocolat, génoise Noisettes

-Miel/Fromage Blanc/Pollen

Meringue Pollen, Crémeux et Sorbet Miel-Fromage Blanc

MENU ENTREE, PLAT, DESSERT 39€

45€ AVEC FOMAGE

ACCORD METS ET VINS 2 VERRES 12€

