

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	

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 €

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 €

RHUMS ET WHISKIES

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

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€



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

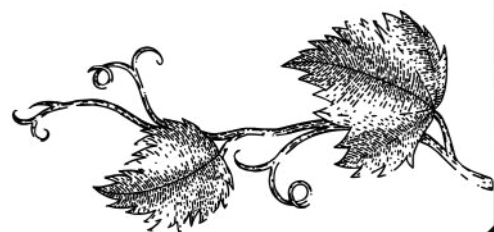
-IPG Côtes Catalanes cuvée Romain Piquemal	5,00 €
--	--------

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 €



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 GOSSEAU	
-PouillyFumé 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

DOMAINE KAPPLER

40,00€

BEAUJOLAIS

-Saint Amour

CUVÉE DES AMOUREUX

36,00€

BOURGOGNE

-IGP de l'Auxois Des Lyres

SIMONNET FÈBVRE

29,00€

-Bourgogne Cuvée

LOUIS LATOUR

55,00€

-Chassagne Montrachet

LOUIS LATOUR

80,00€

LOIRE

-St Nicolas de Bourgueil

DOMAINE BRUNEAU

29,00€

-Touraine Gamay

DOMAINE GOSSEAU

35,00€

-Mennetou Salon

DOMAINE FOURNIER

50,00€

BORDEAUX

-Château bonnet

DOMAINE LURTON

29,00€

-Château Tour de Ségur

Lussac St Emilion

DOMAINE A.LURTON

41,00€

-Château Haut Musset

Lalande de Pommerol

DOMAINE LE CELLIER

55,00€

-Château la Louvière

Pessac Léognan

DOMAINE A.LURTON

78,00€

RHÔNE

-Côte du Rhône

DOMAINE XAVIER VIGNON

29,00€

-Saint Joseph

DOMAINE BARGE

65,00€

-Châteauneuf du Pape

DOMAINE XAVIER VIGNON

76,00€

-Côte Rôtie

DOMAINE BARGE

90,00€

LANGUEDOC

-Côte du Roussillon Terre

Grillées

DOMAINE PIQUEMAL

34,00€

-Pic Saint Loup

DOMAINE DU CAPUCIN

48,00€



Prix TTC, Service Compris

75CL

POTO

restaurant

ENTRÉES

Canard, Foie gras, Echalotes

14.00€

Pressé de canard façon jambon persillé, Foie gras et confit
d'échalotes

Asperges vertes, Saumon, Parmesan

13.00€

Asperges vertes, Saumon fumé, Parmesan et Pickles

Oeuf, Petits Pois, Lard

12.00€

Crème de Petits Pois, Œuf Mollet pané et Petis pois à la française

PLATS

Canette, Pomme de Terre, Miel

24.00€

Filet de Canette, Pommes de Terres rôties, jus Miel-Sarriette

Cochon, Risotto, Bleu

23.00€

Echine de Cochon du Haut Pays, Risotto aux Asperges et crème
au Bleu

Saumon, Lentilles corail, Soja

22.00€

Tataki de Saumon, Lentilles en Salade et marinade asiatique

DESSERTS

Fraise, Myrtille, Rhubarbe

8.00€

Crème fromage Blanc, Fraises et Myrtilles fraîches, compotée
rhubarbe

Chocolat, Cacahuètes, Fleur de Sel

8.00€

Tartelette Caramel Cacahuètes, crème Chocolat Fleur de Sel

Miel, Pollen, Crème double

8.00€

Moelleux Amande, crémeux Miel, Pollen et sorbet Fromage Blanc

Assiette de Fromages 9€

Assiette de 3 Fromages du moment

ZUDAUSQUES

POTO

restaurant

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

MENU MIDI

ENTRÉE

Salade de Blé, Œuf Parfait et émulsion au Bleu de Laqueuille

PLAT

Ballotine de Carrelet et crevettes, Beurre Blanc et petits légumes de saison

DESSERT

Biscuits Roses de Reims, Fruits Rouges et crème légère Fromage Frais

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