2 potes au feu

Entrées

Rillettes de maquereau à l'estragon	8 ,90€
Foie gras maison du Pays de Retz au piment d'Espelette & chutney figues	13,90€
Poêlée de coquillages en persillade	12,90€
Terrine maison des 2 Potes, compotée d'oignons rouges	7,90€
Fraîcheur de tomates du marché et burrata crémeuse	8 ,90€

Plats

Tartare de boeuf charolais et frites maison	16,90€
Mi cuit de thon, sésame et herbes fraîches en croûte	18,90€
Burger charolais des «2 Potes», frites ou Burger végétarien	16,90€
Burger Pulled Pork, sauce barbecue et frites	16,90€
Wok de légumes croquants, pignons de pin et coriandre	15,90€
Onglet de boeuf à l'échalote et frites maison	18,90€
Filet de bar crème de piquillos, pôelée de légumes	19,90€
Côte de veau 320g, pommes de terre grenailles	25,90€
Grande salade (Océane ou César)	15,90€
Côte de boeuf maturée 450g, PDT Grenailles	28,90€

Desserts

Assiette de fromages affinés et jeunes pousses maraîchères	8,90€
Mousse au chocolat Valrhona , éclats de nougatines et glace salidou	7,90€
Fraise Melba (glace fraise et vanille macadamia et fraises fraîches)	8,90€
Tartelette aux framboises, crème de griottes	€
Mi cuit au chocolat Valrhona, sorbet passion	7,90€
Craquant Fruits rouges, ganache pistache	9,90€
Bowl d'été (crème griotte et mélange de fruits frais)	8,90€
Café gourmand	7,90€
Irish Coffee	7,90€

Les plats sont fait maison élaborés à partir de produits frais et bruts.