

— MENU DU BISTROT —
BISTROT MENU

Entrée - Plat OU Plat - Dessert
Starter - Main OR Main - Dessert **16,80 €**

Entrée - Plat - Dessert
Starter - Main - Dessert **21,90 €**

ENTRÉES - STARTER

Entrée du jour sur ardoise
Starter of the day - see board
Œuf BIO poché sur tomate rôtie, mousse à l'estragon
Organic poached egg on roasted tomato, tarragon mousse
Terrine de campagne maison et ses condiments
Home-made country terrine served with condiments

PLATS - MAIN COURSE

Plat du jour sur ardoise Dish of the day - see board
Volaille AOP Maine-Anjou façon tagine
Poultry DOC Maine-Anjou, tagine way
Pavé de merlu, fumet aux herbes potagères
Hake, herbs fumet

FROMAGES & DESSERTS - CHEESES & DESSERTS

Duo de fromages fermiers :
camembert affiné et chèvre de la Chèvrerie ORY
Farmer's cheese duo: refined camembert and ORY goat's cheese
Dessert du jour sur ardoise
Dessert of the day - see board
Fruits de saison sur feuilletage et crème diplomate
Seasonal fruit on puff pastry and diplomat cream
Glaces & sorbets (coupe 2 ou 3 boules) voir carte des desserts
Ice creams and sorbets (2 or 3 scoops) see dessert menu

MENU APPRENTI GOURMET
GOURMET APPRENTICE MENU

(Jusqu'à 12 ans)
Entrée - Plat ou Plat - Dessert **10 €**
(For under 12's) Starter - Main OR Main - Dessert

Tranche de terrine maison
OU taboulé aux herbes
Slice of home-made terrine OR tabouleh with herbs
Steak haché charolais OU filet de poisson pané
Charolais beef burger OR battered fish fillet
Cône vanille-chocolat ou vanille-fraise
OU Stick Oasis ©
OU fromage blanc et coulis de fruits rouges
Vanilla and chocolate or vanilla and strawberry ice cream cone
OR Oasis © ice stick
OR yoghurt and red-fruit sauce
Sirop à l'eau offert
Fruit squash offered

CARTE ÉTÉ 2018



**NOTRE CHEF GAËTAN LEVEUGLE ET SA BRIGADE
VOUS PROPOSENT UNE CARTE CRÉATIVE ET ADAPTÉE
AUX PRODUITS DE SAISON ET AUX SUGGESTIONS DE
NOS FOURNISSEURS PARTENAIRES.**

ENTRÉES - STARTERS

Entrée du jour sur ardoise
Starter of the day - see board
Mille feuilles de sardines et vinaigrette de ciboule
Sardine mille-feuille and spring onion vinaigrette **7,40 €**
Terrine de campagne maison et ses condiments
Home-made country terrine served with condiments **6,90 €**
Œuf BIO poché sur tomate rôtie, mousse à l'estragon
Organic poached egg on roasted tomato, tarragon mousse **7,20 €**
Huîtres de Noirmoutier (n°3) Noirmoutier (n°3) oysters
Les 6 **10,20 €**
Les 9 **15,20 €**
Les 12 **19,20 €**

SALADES FRAICHEUR & CARPACCIO
SALAD & CARPACCIO

Salade Grecque
(Concombre, fêta, olives noires, tomates...)
Greek salad (Cucumber, feta, black olives, tomatoes...)
Entrée Starter **7,30 €**
Plat Main meal **14,20 €**
Salade Caesar
(Salade romaine, poulet aux épices et parmesan,
champignons, croûtons, anchois et sauce caesar)
Caesar salad (Romaine lettuce, spicy chicken with parmesan
cheese, mushrooms, anchovy and Caesar salad dressing)
Entrée Starter **7,80 €**
Plat Main meal **14,80 €**
Carpaccio de boeuf aux copeaux de parmesan,
huile d'olive vierge de la Tourangelle
Carpaccio of beef with chips of parmesan, virgin olive oil
of Tourangelle
Entrée Starter **8,40 €**
Plat (servi avec des pommes de terres sautées)
Main meal **16,50 €**

POISSONS - FISH

Poisson du jour sur ardoise en fonction du marché
Fish of the day depending on the market's selection
Pavé de merlu, fumet aux herbes potagères
Hake, herbs fumet **14,40 €**

VIANDES - MEAT

**Nos viandes sont d'origine France et mûries à point
par notre artisan boucher!**

Plat du jour sur ardoise
Dish of the day - see board
Poitrine de cochon confite grillée, aux épices douces
Pork belly confit, slow-cooked for 12 hours, sweet spices **13,50 €**
Pièce du Boucher au jus tourbé
Butcher's piece with peated juice **14,80 €**
Volaille AOP Maine-Anjou façon tagine
Poultry DOC Maine-Anjou, tagine way **12,90 €**
Tournedos de canard, sauce apicius
Duck tournedos, apicius sauce **19,50 €**
Tartare de bœuf Charolais coupé au couteau,
pommes dauphines
Charolais beef tartar, knife-sliced, dauphines potatoes
180g **16,90 €**
250g **22,40 €**
Entrecôte de race VBF au beurre du Bistrot,
pressé de pommes de terre au parmesan, salade verte
VBP-origin rib steak cooked in butter, potatoes with parmesan
slice and a green salad **23,80 €**

Le Bistrot de la Place part à la découverte des meilleurs producteurs
et vous propose un florilège des spécialités de la région et d'ailleurs.
Poissonnerie, ostréiculture : Common, Faust, Raymond Kadem, Criées de
Saint-Guénolé et Le Guilvinec - Fruits et légumes : Christophe Viement, Le Duff -
Boucherie, charcuterie : Savia Saumur - Fromagerie : Yannick Berthonneau, Chèvrerie
Ory Boulangerie : Fournil Saint-Pierre, boulangerie Nantilly. Merci à eux.

Les prix sont indiqués TTC et service compris.
The prices indicated include tax except for drinks and the service charge is included

FROMAGES & DESSERTS

Salade verte assaisonnée à l'huile «la Tourangelle»
Green salad seasoned with "La Tourangelle oil" **3,20 €**

Duo de fromages fermiers :
camembert affiné et chèvre de la Chèvrerie ORY
*Farmer's cheese duo: refined camembert
and ORY goat's cheese* **4,90 €**

Plateau de fromages affinés du Maître fromager
Refined cheese platter chosen by our master cheese ripener **8,90 €**

DESSERTS - DESSERTS

Dessert du jour sur ardoise
Dessert of the day - seeboard

Fruits de saison sur feuilletage et crème diplomate
Seasonal fruit on puff pastry and diplomat cream **7,40 €**

Déclinaison de chocolat Guanaja à 70%
70% Guanaja chocolate declination **9,20 €**

Café gourmand
Coffee with a selection of mini desserts **8,20 €**

Dôme abricot, crème pistache
Apricot dome, pistachio cream **7,60 €**

Glaces & sorbets - Maître Artisan Glacier
Icecreams and sorbets from our craft ice-cream maker

PARFUMS AU CHOIX :

Fraise, citron vert, chocolat, vanille gousse entière Madagascar, caramel
beurre salé, framboise, cassis, Cognac raisin, yaourt au lait entier
*Strawberry, lime, chocolate, Madagascar vanilla, salted butter caramel,
raspberry, Cognac and raisin, full milk yoghurt*

• Coupe 2 boules 2 scoops **4,80 €**
• Coupe 3 boules 3 scoops **6,90 €**
• Supplément de chantilly
Extra whipped cream **0,50 €**

SÉLECTION DU BISTROT

Verre du Bistrot : blanc, rosé ou rouge
Glass of wine, the Bistrot selection (red, white or rosé) **2,90 €**

Bulles du Bistrot
The bistrot's glass of local sparkling wine **4,20 €**

Eau plate *Flat water* (Vittel®) 50cl: **3,7 €** / 1L: **4,80 €**

Eau gazeuse *Sparkling water*
(SAN PELLEGRINO® ou PERRIER FINES BULLES®) 50cl: **4 €** / 1L: **4,90 €**

Café *Coffee* **2,20 €**

Sélection de thés et tisanes
A variety of teas and herbal teas **3,30 €**

Les prix sont indiqués TTC et service compris.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération
Alcohol abuse is bad for your health. Please consume with moderation
The prices indicated include tax except for drinks and the service charge is included



**500 RÉFÉRENCES DE VIN, DONT 40 AU VERRE,
DEMANDEZ LA CARTE DES VINS !**

PARTAGEZ L'APÉRITIF EN CAVE!

sur demande et en fonction de la disponibilité

*HAVE YOUR APERITIF IN THE WINE CELLAR!
(UPON REQUEST AND DEPENDING ON AVAILABILITY)*

VINS, ALCOOLS, WHISKIES, SPIRITUEUX

Toutes nos références sont disponibles
**À LA VENTE À EMPORTER,
À PRIX CAVISTE !**

*WINES, WHISKIES, ALCOHOLS, SPIRITS
ALL OUR WINE IS AVAILABLE TO TAKE AWAY AND CAN BE
BOUGHT HERE AT STORE PRICE!*

16. place St Pierre - 49400 Saumur
Tel. +33 (0)2 41 51 13 27
contact@bistrotdeplace-saumur.com
www.bistrotdeplace-saumur.com

**Le Bistrot de la Place vous met aussi l'eau à la bouche
sur   rejoignez-nous !**

BISTROT DE LA PLACE

SAUMUR | PLACE SAINT-PIERRE

**CUISINE GOURMANDE ET DE SAISON
BAR À VINS**

