

BISTROT DE LA PLACE

SAUMUR | PLACE SAINT-PIERRE



CUISINE GOURMANDE ET DE SAISON / BAR A VINS

Menu et carte du jour

ENTRÉES - STARTERS

✓ Crèmeux de courges, mousse coriandre <i>Creamy squash soup with coriander mousse</i>	8€
✓ Terrine de campagne maison et ses condiments <i>Homemade country terrine with pickles</i>	8,50€
Oeuf parfait, aux champignons et tartare de poulet <i>Perfect egg, with mushrooms and chicken tartare</i>	10.80€
Assiette de Saumon d'Ecosse, fumé à la ficelle (env 60g) <i>Scottish Smoked Salmon, String-Smoked (60gr)</i>	13,90€
Huîtres de Noirmoutier (n°2) <i>Noirmoutier Oysters (n°2)</i>	
<i>Les 6 : 12 € / Les 9: 18 € / Les 12 : 23 €</i>	

POISSONS - FISH

✓ Filet de Tacaud, lentilles au lard et jus d'oignons <i>Pout fillet, lentils with bacon and onion ju</i>	18,50€
Pavé de Cabillaud à la betterave sauce céleri-aneth <i>Cod fillet with beetroot and a celery and dill sauce</i>	26€

VIANDES- MEAT

✓ Tête de veau, sauce moutarde à l'ancienne <i>Calf's head, old-fashioned mustard saucee</i>	18,50€
Sauté de chevreuil aux langoustines <i>Stir-fried venison with langoustines</i>	29€
Tartare de boeuf Charolais coupé au couteau <i>Charolais beef tartare, knife-cut</i>	22€
<i>Les 180g : 22 € / Les 250g : 25 €</i>	25€
Entrecôte maturé (Abondance) Beurre d'échalottes <i>Aged ribeye steak (Abondance beef), Shallot Butter</i>	33€
Côte de Boeuf cuite en cocotte (env. 1 kg) pour 2 à 3 personnes - VBF de race Highlander, maturée 40 jours <i>Cooked beef rib in a casserole (about 1 Kg) for 2 or 3 people - Highlander breed VBF, matured for 40 days</i>	110€

FROMAGES/SALADE- CHEESES/SALAD

Salade verte assaisonnée à l'huile "La Tourangelle" <i>Green salad dressed with "La tourangelle" oil</i>	4,20€
✓ Duo de fromages fermiers <i>Farmhouse cheese duo</i> <i>Chèvre fermier, Tomme blanche de vache</i> <i>Farmhouse goat cheese, matured cow cheese</i>	6,30€
Plateau de fromages affinés du Maître fromager <i>Refined cheese selected by our Master cheesemaker</i>	10€

MENU

Entrée/plat ou plat/dessert	25€
Entrée, plat, dessert	29€
✓ <i>Plats inclus dans le menu</i>	

DESSERTS - DESSERTS

✓ Mille feuilles aux fruits de saison, ganache vanille <i>Seasonal Fruit Mille-Feuille, Tonka Bean Ganache</i>	8€
Coupes de glaces et sorbets - <i>Ice creams and sorbets</i>	
✓ Glaces ou sorbet 2 boules: vanille, citron, fraise, poire <i>Scoop of ice cream or sorbet – 2 scoops: vanilla, lemon, strawberry, pear</i>	7,80€
✓ Coupe pralinée, glace rhum-raisins <i>Praline sundae, rum and raisin ice cream</i>	8€
Coupe Colonel: Sorbet citron jaune et vodka <i>Lemon sorbet with vodka (two scoops)</i>	8,50€
Trou Saumurois: Sorbet poire et Eau de Vie Williams <i>Pear sorbet with Williams pear brandy</i>	8,50€

VEGETARIEN Plat chaud - VEGETARIAN

✓ Légumes grillés, ketchup de betterave et shiitaké <i>Grilled Vegetables with Beetroot Ketchup and Shiitake</i>	16€
---	-----

MENU APPRENTI GOURMET - GOURMET APPRENTICE MENU

<i>(Jusqu'à 12 ans - For children under 12 years old)</i>	13€
Entrée - Plats OU Plat - Dessert <i>Starter and Main OR Main and dessert</i>	
Tranche de terrine maison OU Entrée du jour <i>Homemade country terrine OR starter of the day</i>	
Steak haché OU Filet de poisson, avec frites <i>Ground beef OR fish fillet, and French fries</i>	
Boule de glace au choix OU dessert du jour <i>A scoop of ice cream of your choice OR the dessert of the day</i>	
Sirop à l'eau offert <i>Fruit-flavoured water, complimentary</i>	

BISTROT DE LA PLACE

SAUMUR | PLACE SAINT-PIERRE

A L'APERO OU EN ENTREE

Menu et carte du jour

CÔTÉ TERRE - OUR SNACK PLATTERS

Rillettes de cochon de la charcuterie Branchereau <i>Branchereau delicatessen pork rillettes</i>	5€
Terrine de campagne maison et ses condiments <i>Homemade country terrine with pickles</i>	8,50€
Jésus du Pays Basque (60 g), produit fermier <i>Basque-style 'Jésus' dry-cured sausage (60gr), farm-produced</i>	5,30€
Chorizo de la Vallée des Aldudes (60 g) Produit fermier <i>Chorizo from Les Aldudes Valley - Farm product (60gr)</i>	6,20€
Jambon sec de la Vallée des Aldudes 10-14 mois (60 g) <i>Dry ham from les Aldudes Valley - Farm product</i>	9,30€
Panier de frites maison (250g) selon variétés <i>Basket of homemade fries (250gr)</i>	4,90€
Planche de charcuterie à partager Pierre OTEIZA (2 à 3 personnes) <i>Terrine maison, rillettes de cochon, jambon sec 10-14 mois, Jésus basque et chorizo de la Vallée des Aldudes produit fermier P. OTEIZA</i> <i>Charcuterie sharing platter for 2 to 3 people.</i> <i>Homemade terrine, pork rillettes, dry ham 10-14 months, Basque Jésus and chorizo from the Aldudes</i>	23€
Planche mixte à partager charcuterie fromage (2 à 3 personnes) <i>Mixed platter to share with cold meats and cheese (serves 2 to 3 people)</i>	29€
Duo de fromages fermiers <i>Farmhouse cheese duo</i>	
Chèvre fermier, Tomme blanche de vache <i>Farmhouse goat cheese, matured Tomme cow's milk cheese</i>	6,30€
Plateau de fromages affinés du Maître fromager <i>Refined cheese selected by our Master cheesemaker</i>	10€

CÔTÉ MER - SEAFOOD PLATTERS

Assiette de Saumon d'Ecosse, fumé à la ficelle (env.60 g) <i>String-smoked Scottish salmon (60gr) and its sides</i>	13,90€
Conserverie La Belle-Iloise Quiberon - Servi dans leur contenant initial	
• Boîte de sardines à l'huile d'olive vierge St Georges aux aromates <i>St Georges tin of sardines in olive oil</i>	5,90€
• Boîte de filets de maquereaux marinés au vin blanc et aux aromates <i>Tin of mackerel fillets marinated in white wine and herbs</i>	7,50€
Huîtres de Noirmoutier (n°2) Les 6 : 12,00 € / Les 9 : 18,00 € / Les 12 : 23,00 € <i>Noirmoutier Oysters (n°2)</i>	

PARTAGEZ L'APERITIF EN CAVE !

Sur demande et en fonction de la disponibilité

Have your aperitif in the wine cellar (upon request and depending on availability)

Le Bistrot de la Place part à la découverte des meilleurs producteurs et vous propose un florilège des spécialités de la region

Poissonnerie : Faust (Saumur), Common (Saumur), Criées de Saint-Guérolé (Le Guilvinec) - Ostréiculture : Raymond Kadem (Noirmoutier) - Fruits et légumes : Yoann GUYOMARD (Verrie) - Jardin d'Anjou (St Lambert des Levées) , Jean-Luc Bresson (Varennes-sur-Loire). Champignons : SAS La Fessardière (Turquant) - Boucherie : Savia (Saumur), Ferme Tivaux (volailles, lapin). Viande d'exception J.A Gastronomie. Charcuterie : Pierre Oteiza (Pays-basque) - Fromagerie : Fromagerie (Puits Neuf), Flore d'étable (Thouars) - Boulangerie : Fournil (Saint-Pierre), Boulangerie Joseph.

Nos légumes sont cultivés à moins de 10 km du Bistrot et sont issus d'une agriculture raisonnée

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

Les prix sont indiqués TTC et service compris.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération

Viande « origine UE »

16, place St Pierre - 49400 SAUMUR
Tél: +33(0)2 41 51 13 27
contact@bistrotde laplace-saumur.com
www.bistrotde laplace-saumur.com

Le bistrot de la Place vous met aussi l'eau à la bouche sur Instagram et Facebook
Rejoignez-nous !

