

A L'APERERO OU EN ENTREE

AS AN APERITIF OR STARTER

CÔTÉ TERRE - OUR SNACK PLATTERS

Rillettes de cochon de la charcuterie Branchereau <i>Branchereau delicatessen pork rillettes</i>	5,00 €
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 (60g) 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 (60gr)</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 Charcuterie sharing platter for 2 to 3 people. Homemade terrine, pork rillettes, dry ham 10-14 months, Basque Jésus and chorizo from the Aldudes Valley farm product</i>	23,00 €
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>	29,00 €
Duo de fromages <i>Cheese duo</i> <i>Chèvre fermier, Tomme blanche de vache</i> <i>Farmhouse goat cheese, matured Tomme cow's milk cheese</i>	6,30 €
Plateau de 5 fromages affinés du Maître fromager <i>Refined cheese platter selected by our Master Cheesemaker</i>	10,00 €

CÔTÉ MER - SEAFOOD PLATTERS

<i>Assiette de Saumon d'Ecosse, fumé à la ficelle (env. 60 g) String-smoked Scottish salmon (60gr) and its sides</i>	13,90 €
<i>Conserverie La Belle-Ioïse Quiberon - Servi dans leur contenant initial</i> <i>Boîte de sardines à l'huile d'olive vierge St Georges</i> <i>aux aromates</i>	6,20 €
<i>St Georges tin of sardines in olive oil</i>	
<i>Boîte de filets de maquereaux marinés au vin blanc et</i> <i>aux aromates</i> <i>Tin of mackerel fillets marinated in white wine and herbs</i>	7,50 €
Huîtres de Noirmoutier (n°2) Noirmoutier Oysters (n°2) Les 6 : 12,00 € Les 9 : 18,00 € Les 12 : 23,00 €	

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)

LES VINS, ALCOOLS, WHISKIES, SPIRITUEUX

sont disponibles
À LA VENTE À EMPORTER, À PRIX CAVISTE !

WINES, LIQUORS, WHISKIES, AND SPIRITS
ARE AVAILABLE FOR SALE TO TAKE AWAY AT THE BESTCELLAR PRICES !

Nos plats sont servis avec des légumes frais de saison

Our dishes are served with fresh and seasonal vegetables

Les prix sont indiqués TTC et service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

A consommer avec modération Prices indicated include tax and service. Alcohol misuse is bad for your health, please consume in moderation

Viande « origine UE » "European" meat

500 RÉFÉRENCES DE VIN, DONT 40 AU VERRE

DEMANDEZ LA CARTE DES VINS !

16, place St Pierre - 49400 SAUMUR

Tél: +33(0)2 41 51 13 27

contact@bistrotdeplacement-saumur.com

www.bistrotdeplacement-saumur.com

Le bistrot de la Place vous met aussi l'eau à la bouche sur **Instagram** et **Facebook**

Rejoignez-nous !



BISTROT DE LA PLACE

SAUMUR | PLACE SAINT-PIERRE

CUISINE GOURMANDE ET DE SAISON

BAR À VINS



MENU DU BISTROT

BISTROT MENU

Entrée - Plat OU Plat - Dessert **25,00€**
Starter and Main OR Main and Dessert

Entrée - Plat - Dessert **29,50€**
Starter, Main and Dessert

ENTRÉES - STARTER

Gaspacho de concombre à la menthe citron
Chilled Cucumber Gazpacho with lemon mint

Terrine de campagne maison et ses condiments
Homemade country terrine with pickles

Entrée du jour sur ardoise
Entry of the day (see board)

PLATS - MAIN COURSE

Poisson du marché sur ardoise
Market fish (see board)

Plat du jour sur ardoise *Dish of the day (see board)*

Duo de poulet fermier, bouillon à l'ail doux
Free-Range Chicken Duo, Mild Garlic Broth

Les plats de la carte et de l'ardoise peuvent être sélectionnés, moyennant un supplément

FROMAGES / DESSERTS - CHEESE / DESSERT

Duo de fromages fermiers *Farmhouse cheese duo*
 Chèvre de St Maure de Touraine, Tomme blanche affinée de vache
Farmhouse goat cheese, matured Tomme cow's milk cheese

Mousse au chocolat à 74% de cacao
74% cocoa chocolate mousse

Salade de fruits frais à la liqueur de sureau, espuma d'hibiscus
Fresh Fruit Salad with Elderflower Liqueur and Hibiscus Espuma

MENU APPRENTI GOURMET

GOURMET APPRENTICE MENU

(Jusqu'à 12 ans - *For children under 12 years old*)

Entrée - Plats OU Plat - Dessert **13,00 €**
Starter and Main OR Main and dessert

Tranche de terrine maison OU Entrée du jour
Homemade country terrine OR starter of the day

Steak haché OU Filet de poisson, avec frites
Ground beef OR fish fillet, and French fries

Boule de glace au choix OU Mousse chocolat
Scoop of ice cream or chocolate mousse

Sirup à l'eau offert
Fruit-flavoured water, complimentary

ETE 2026

NOTRE CHEF DE CUISINE ET SA BRIGADE *cuisinent uniquement des produits frais, de saison et régionaux. Nous privilégions le circuit court.*

ENTREES - STARTER

Gaspacho de concombre à la menthe citron **8,00 €**
Chilled Cucumber Gazpacho with lemon mint

Terrine de campagne maison et ses condiments **8,50 €**
Homemade country terrine with pickles

Escargots du Petit Prés et basilic Thai **12,80 €**
Petit Prés Snails with Thai Basil

Assiette de Saumon d'Ecosse, fumé à la ficelle **13,90 €**
 (env.60 g) *String-smoked Scottish salmon (60gr) and its sides*

Huîtres de Noirmoutier (n°2) *Noirmoutier Oysters (n°2)*
 Les 6 : **12,00 €** | Les 9 : **18,00 €** | Les 12 : **23,00 €**

Pour plus de grignotages veuillez consulter le verso de la carte

POISSONS-FISH

Poisson du marché sur ardoise **18,50 €**
Market fish (see board)

Poisson de la criée sur ardoise
Fish from the auction (see board)

Poisson entier, rôti au four (pour 2 à 6 pers)
Sur commande / on demand
Whole fish, oven-roasted

VEGETARIEN Plat chaud - VEGETARIAN

Légumes grillés, ketchup de betterave et shiitaké **16,00 €**
Grilled Vegetables with Beetroot Ketchup and Shiitake

VIANDES - MEAT

Plat du jour sur ardoise
Course of the day (see board)

Duo de poulet fermier, bouillon à l'ail doux **18,00 €**
Free-Range Chicken Duo, Mild Garlic Broth

Tartare de boeuf Charolais coupé au couteau 180 gr **22,00 €**
 Charolais beef tartare, knife-cut 250 gr **25,00 €**

Côte de Boeuf cuite en cocotte (env. 1 kg) pour 2 à 3 personnes - VBF de race Highlander, maturée 40 jours **110,00 €**

Cooked beef rib in a casserole (about 1 Kg) for 2 or 3 people - Highlander breed VBF, matured for 40 days

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-Guénolé (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



FROMAGES-CHEESE

Salade verte assaisonnée à l'huile "La Tourangelle" **4,20 €**
Green salad dressed with "La tourangelle" oil

Duo de fromages fermiers *Farmhouse cheese duo* **6,30 €**
 Chèvre de St Maure de Touraine, Tomme blanche de vache
Farmhouse goat cheese, matured Tomme cow's milk cheese

Plateau de fromages affinés du Maître fromager **10,00 €**
Refined cheese selected by our Master cheesemaker

DESSERTS-DESSERT

Mousse au chocolat à 74 % de cacao **8,00 €**
74% cocoa chocolate mousse

Salade de fruits frais à la liqueur de sureau, espuma d'hibiscus **8,50 €**
Fresh Fruit Salad with Elderflower Liqueur and Hibiscus Espuma

Coupes de glaces artisanales Bretonnes (3 boules)
Artisanal Breton ice cream sundaes (three scoops)

- **Coupe Cadre Noir**: Crèmes glacées chocolat noir, chocolat blanc nougatine et rhum raisin, sauce chocolat et Chantilly **12,50 €**
Dark chocolate, white chocolate with praline, and rum raisin ice creams, served with chocolate sauce and whipped cream.
- **Coupe Estivale**: Sorbets Berriollette, fraise et Litchi rose, à l'eau de rose **12,50 €**
Berriollette, strawberry, and lychee/rose sorbets, with rose water
- **Coupe Bretonne**: Crèmes glacées caramel beurre salé, kouign amann et sablé Breton à l'hydromel Maison Girard **12,50 €**
Salted butter caramel, kouign-amann, and Breton shortbread ice creams, with Maison Girard mead
- **Coupe Colonel**: Sorbet citron jaune et vodka (2 boules) **8,50 €**
Lemon sorbet with vodka (two scoops)

SELECTION DU BISTROT

Verres du Bistrot : blanc, rosé ou rouge **3,50 €**
Glass of wine—Bistrot selection (white, rosé, or red)

Flûte de Saumur Brut **5,70 €**
Glass of Saumur Brut

Eau plate Still water (VITTEL) 50cl : **4,00 €** / 1L : **5,20 €**
 Eau gazeuse Sparkling water 50cl : **4,30 €** / 1L : **5,40 €**

(SAN PELLEGRINO OU PERRIER FINES BULLES)

Eau gazeuse Sparkling water (CHATELDON) 75cl : **6,00 €**
 Café coffee **2,50 €**

Selection de thés et tisanes **4,20 €**
A variety of teas and herbal teas