

## 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>	4,90 €
Terrine de campagne maison et ses condiments <i>Homemade country terrine with pickles</i>	8,00 €
Chorizo de la Vallée des Aldudes (60g) Produit fermier <i>Chorizo from Les Aldudes Valley - Farm product (60gr)</i>	5,50 €
Jambon sec de la Vallée des Aldudes 10-14 mois (60 g) <i>Dry ham from les Aldudes Valley - Farm product (60gr)</i>	9,20 €
Panier de frites maison (250g) selon variétés <i>Basket of homemade fries (250gr)</i>	4,80 €
Planche de charcuterie à partager (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>	22,00 €
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>	28,00 €
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>	6,00 €
Plateau de 5 fromages affinés du Maître fromager <i>Refined cheese platter selected by our Master Cheesemaker</i>	9,80 €

### CÔTÉ MER - SEAFOOD PLATTERS

Assiette de Saumon d'Écosse, fumé à la ficelle (env.60 g) <i>String-smoked Scottish salmon (60gr) and its sides</i>	13,50 €
<i>Conserverie La Belle-Iloise Quiberon - Servi dans leur contenant initial</i> <i>Boîte de sardines à l'huile d'olive vierge St Georges</i> <i>aux aromates</i>	5,90 €
<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>	7,00 €
<i>Conserverie La Paimpolaise - A tartiner - Servi dans leur contenant initial</i> <i>Houmous aux langoustines (80 gr)</i>	8,00 €
<i>Hummus with langoustines (80 g)</i>	
<i>Tartinable de morue aux amandes de mer grillées (80 gr)</i>	7,50 €
<i>Cod spread with roasted sea almonds (80 g)</i>	
<b>Huîtres de Noirmoutier (n°2) Noirmoutier Oysters (n°2)</b> 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@bistrotdeplace-saumur.com

www.bistrotdeplace-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 **23,00€**  
*Starter and Main OR Main and Dessert*

Entrée - Plat - Dessert **28,00€**  
*Starter, Main and Dessert*

#### ENTRÉES - STARTER

Oeuf parfait, au lait d'ail noir  
*Perfect egg, with black garlic milk*

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)*

Filet mignon de porc en feuilletage aux champignons et son jus de figes  
*Pork fillet en croute with mushrooms, served with a fig sauce*

**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*

Sablé au citron meringué  
*Lemon shortbread with meringue*

## MENU APPRENTI GOURMET

### GOURMET APPRENTICE MENU

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

Entrée - Plats OU Plat - Dessert **12,00 €**  
*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*

Sirop à l'eau offert  
*Fruit-flavoured water, complimentary*

## PRINTEMPS 2026

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

#### ENTREES - STARTER

Oeuf parfait, au lait d'ail noir **7,80 €**  
*Perfect egg, with black garlic milk*

Terrine de campagne maison et ses condiments **8,00 €**  
*Homemade country terrine with pickles*

Escargots du Petit Prés au saté **12,80 €**  
*Petit Prés snails with satay sauce*

Assiette de Saumon d'Ecosse, fumé à la ficelle **13,50 €**  
 (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 printaniers, bouillon à la fleur de bleuet **16,00 €**  
*Spring vegetables, cornflower broth*

#### VIANDES - MEAT

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

Filet mignon de porc en feuilletage aux champignons et son jus de figes **18,00 €**  
*Pork fillet en croute with mushrooms, served with a fig sauce*

Tartare de boeuf Charolais coupé au couteau 180 gr **21,00 €**  
 Charolais beef tartare, knife-cut 250 gr **24,00 €**

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*



#### FROMAGES-CHEESE

Salade verte assaisonnée à l'huile "La Tourangelle" **4,00 €**  
*Green salad dressed with "La tourangelle" oil*

Duo de fromages fermiers *Farmhouse cheese duo* **6,00 €**  
 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 **9,80 €**  
*Refined cheese selected by our Master cheesemaker*

**Suggestion : Avec le Roquefort et le Comté de 36 mois, Porto Blanc - Ramos Pinto - 20 ans (4cl) **12,00 €****

#### DESSERTS-DESSERT

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

Sablé au citron meringué **8,50 €**  
*Lemon shortbread with meringue*

Ganache noisettes, espuma praliné à la noix de Pécan **8,80 €**  
*Hazelnut ganache, pecan praline espuma*

#### SELECTION DU BISTROT

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

Bulles du Bistrot **4,50 €**  
*Glass of local sparkling wine*

Eau plate Still water (VITTEL) 50cl : **3,90 €** / 1L : **5,00 €**

Eau gazeuse Sparkling water 50cl : **4,10 €** / 1L : **5,20 €**

(SAN PELLEGRINO OU PERRIER FINES BULLES)

Eau gazeuse Sparkling water (CHATELDON) 75cl : **5,50 €**  
 Café coffee **2,30 €**

Selection de thés et tisanes **3,40 €**  
*A variety of teas and herbal teas*

**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**