

— 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**

