

A L'APERERO, EN CAS DE PETITS CREUX

SNACKS FOR THE APERITIF OR IN CASE YOU'RE FEELING PECKISH

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 €
Jambon sec de la Vallée des Aldudes 10-14 mois (60g) <i>Dry ham from Les Aldudes Valley 10-14 months (60gr)</i>	8,90 €
Chorizo de la Vallée des Aldudes (60g) Produit fermier <i>Chorizo from Les Aldudes Valley – Farm product (60gr)</i>	5,10 €
Jésus du Pays Basque (60g) Produit fermier affiné 2 mois <i>Jésus from the Basque Country (60gr) – Large dry sausage Farm product, matured for 2 months</i>	4,80 €
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>Chèvre de Saint Maure de Touraine; Camembert, Comté</i>	28,00 €
Duo de fromages <i>Cheese duo</i> <i>Chèvre de Sainte Maure de Touraine, Tomme blanche de vache affinée 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'Ecosse, 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</i>	
Sardines à l'huile d'olive vierge Saint-Georges	4,90 €
Filets de maquereaux marinés au vin blanc et aux aromates	6,00 €
Sardines millésimées 2019 à l'huile d'olive vierge Saint-Georges <i>Millésime de garde, sardines d'exception</i>	9,00 €
Huîtres de Noirmoutier (n°2) <i>Noirmoutier Oysters (n°2)</i>	
Les 6 : 12,00 € Les 9 : 18,00 € Les 12 : 23,00 €	

Dégustation 3 huîtres (n°2) & 1 verre de Saumur blanc 12,00 €

Sample 3 oysters with a glass of white Saumur wine

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 !

**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 BEST CELLAR
PRICES !*

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	
Uniquement pour le déjeuner	
Entrée - Plat OU Plat - Dessert	21,00€
<i>Starter and Main OR Main and Dessert</i>	
Entrée - Plat - Dessert	
<i>Starter, Main and Dessert</i>	26,00€
ENTRÉES - STARTER	
Oeuf fermier déclinaison autour de la carotte	
<i>Fresh farm egg, variation around the carrot</i>	
Terrine de campagne maison et ses condiments	
<i>Homemade country terrine with pickles</i>	
Entrée du jour sur ardoise	
<i>Entry of the day (see board)</i>	
PLATS - MAIN COURSE	
Poisson du marché sur ardoise	
<i>Market fish (see board)</i>	
Plat du jour sur ardoise	<i>Dish of the day (see board)</i>
Suprême de volaille, bouillon au chorizo	
<i>Chicken Supreme with chorizo broth</i>	
FROMAGES / DESSERTS - CHEESE / DESSERT	
Duo de fromages fermiers	<i>Farmhouse cheese duo</i>
<i>Chèvre de St Maure de Touraine, Tomme blanche affinée de vache</i>	
<i>Farmhouse goat cheese, matured Tomme cow's milk cheese</i>	
Douceur fromage blanc aux fruits	
<i>Sweetness cottage cheese fruits</i>	
Dessert du jour sur ardoise	
<i>Dessert of the day (see board)</i>	
MENU APPRENTI GOURMET	
GOURMET APPRENTICE MENU	
(Jusqu'à 12 ans - <i>For children under 12 years old</i>)	
Entrée - Plats OU Plat - Dessert	12,00 €
<i>Starter and Main OR Main and dessert</i>	
Tranche de terrine maison OU Velouté de champignons	
<i>Homemade country terrine OR Mushroom cream soup</i>	
Steack haché OU Filet de poisson, avec frites	
<i>Ground beef OR fish fillet, and French fries</i>	
Boule de glace au choix (vanille, fraise, chocolat) OU Dessert au chocolat	
<i>Scoop of ice cream (vanilla or strawberry or chocolate)</i>	
<i>OR chocolate dessert</i>	
Sirop à l'eau offert	
<i>Fruit-flavoured water, complimentary</i>	
Le Bistrot de la Place part à la découverte des meilleurs producteurs et vous propose un florilègedes spécialités de la region.	
Poissonnerie : Faust (Saumur), Common (Saumur), Criées de Saint-Guénolé (Le Guilvinec) - Ostréiculture : Raymond Kad-em (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). 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	

PRINTEMPS ETE 2025			
NOTRE CHEF DE CUISINE ET SA BRIGADE VOUS PROPOSENT UNE CUISINE DE BISTROT À PARTIR DES PRODUITS FRAIS,DE SAISON ET RÉGIONAUX. NOUS TRAVAILLONS AU MAXIMUM EN CIRCUIT COURT.			
ENTREES - STARTER			
Oeuf parfait, déclinaison autour de la carotte		7,50 €	
<i>Perfect egg, variation around the carrot</i>			
Terrine de campagne maison et ses condiments		8,00 €	
<i>Homemade country terrine with pickles</i>			
Tataki de canette à l'orange		11,00 €	
<i>Tataki duckling with orange</i>			
Assiette de Saumon d'Ecosse, fumé à la ficelle		13,50 €	
(env.60 g) <i>String-smoked Scottish salmon (60gr) and its sides</i>			
Huîtres de Noirmoutier (n°2)	<i>Noirmoutier Oysters (n°2)</i>		
Les 6 :	12,00 €		Les 9 : 18,00 € Les 12 : 23,00 €
POISSONS-FISH			
Poisson du marché sur ardoise		18 €	
<i>Market fish (see board)</i>			
Poisson de la criée sur ardoise			
<i>Fish from the auction (see board)</i>			
Poisson entier, rôti au four (pour 2 à 6 pers)			
Sur commande / on demand			
<i>Whole fish, oven-roasted</i>			
VIANDES - MEAT			
Plat du jour sur ardoise			
<i>Course of the day (see board)</i>			
Suprême de volaille, bouillon au chorizo		17,50 €	
<i>Chicken Supreme with chorizo broth</i>			
Tartare de boeuf Charolais coupé au couteau	180 gr	21,00 €	
<i>Charolais beef tartare, knife-cut</i>		250 gr	24,00 €
Pied de cochon de la maison Girardeau aux lentilles du Puy		21,00 €	
<i>Pig's trotters from Girardeau with Puy lentils</i>			
Noix de veau, cuisson basse temperature, jus aux aromates		26,00 €	
<i>Veal nuts, low temperature cooking, flavoured juice</i>			
Entrecôte Charolaise (env. 250 g) au beurre du Bistrot		29,00 €	
<i>Charolais rib steack (about 250g) with Bistrot butter</i>			
Côte de Boeuf cuite en cocotte (env. 1 kg) pour 2 à 3 personnes		110,00 €	
<i>Cooked beef rib in a casserole (about 1 Kg) for 2 or 3 people</i>			
VEGETARIEN Plat chaud-VEGETARIAN			
Légumes printaniers à l'huile de sesame torrifiée et soja		14,00 €	
<i>Spring vegetables with roasted sesame oil and soy</i>			

Ardoise
du jour





FROMAGES-CHEESE

Salade verte assaisonnée à l'huile "La Tourangelle"
Green salad dressed with "La tourangelle" oil

4,00 €

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

6,00 €

Plateau de fromages affinés du Maître fromager
Refined cheese selected by our Master cheesemaker

9,80 €

DESSERTS-DESSERT

Crèmeux moka sur sablé noisettes
Creamy mocha on hazelnut shotbread

8,50 €

Citron caramélisé et confit d'agrumes sur pâte brisée
Caramelized lemon and citrus confit on pastry

9,00 €

Coupes de glaces et sorbets - Artisanales
Artisanal ice creams and sorbets

Coupe Fraîcheur : Sorbet fraise et citron vert, coulis de fruits rouges, chantilly
Strawberry, lime, red fruit sauce and whipped cream

7,50 €

Coupe Cadre noir: crème glacée au chocolat Suisse, rhum raisins, sauce chocolat et chantilly
Ice cream, Swiss chocolate, rum-raisin, chocolate sauce and whipped cream

8,00 €

Coupe Poire angevine: sorbet poire et eau de vie de poire William du Val de Loire
Pear sorbet with William pear Brandy from loire Valley

8,00 €

Glace ou sorbet la boule
Scoop of ice cream or sorbet

3,30 €

Parfums des glaces : vanille bourbon, chocolat suisse,yaourt, fraise, rhum-raisins **Sorbets :**
mangue, poire, citron vert

SELECTION DU BISTROT

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

3,50 €

Bulles du Bistrot
Glass of local sparkling wine

4,50 €

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
A variety of teas and herbal teas

3,40 €