

## FROMAGES - CHEESES

Salade verte assaisonnée  
à l'huile « La Tourangelle » 3,20 €  
*Green salad seasoned with «La Tourangelle oil»*

Duo de fromages fermiers : 4,90 €  
Camembert affiné et chèvre de Chèvrerie ORY  
*Farmer's cheese duo :  
Refined camembert and ORY goat's cheese*

Plateau de fromages affinés de Maître fromager 8,90 €  
*Refined cheese platter chosen by our master cheese ripener*

## DESSERTS - DESSERTS

Dessert du jour sur ardoise  
*Dessert of the day - sea board*

Macaron framboise et citron vert 7,80 €  
*Raspberry Macaroon and green lemon*

Café gourmand 8,90 €  
*Coffee with a selection of mini desserts*

Croquant de chocolat au thé Matcha 7,20 €  
*Matcha tea crunchy chocolate*

**Coupes de glaces et sorbets (3 boules) - Artisanales**  
*Icecreams and sorbet Cups from our craft ice-cream maker*

• **Coupe cadre noir** : chocolat, rhum-raisin, 6,90 €  
sauce chocolat et chantilly  
*Cadre Noir Cup: chocolate, Rum and Raisins, Chocolate  
sauce and extra whipped cream*

• **Coupe Fraîcheur** : fraise, citron vert, 7,40 €  
coulis de fruits rouges et chantilly  
*Freshness Cup: strawberry, green lemon, red fruit coulis  
and extra whipped cream*

• **Coupe Vacherin** : vanille et fruits frais, 6,90 €  
meringue à l'italienne  
*Vacherin cup: vanilla, fresh fruits, Italian meringue*

• **Coupe Poire Angevine** : sorbet poire 7,20 €  
et Eau de vie de Poire William du Val de Loire  
*Angevine pear cup: pear sorbet with pear Eau-de-vie  
from Loire Valley*

### SÉLECTION DU BISTROT

Verre du Bistrot : blanc, rosé ou rouge 2,90 €  
*Glass of wine, the Bistrot selection (red, white or rosé)*

Bulles du Bistrot 4,20 €  
*The Bistrot's glass of local sparkling wine*

Eau plate Flat water (VITTEL®) 50cl : 3,70 € / 1L : 4,80 €

Eau gazeuse sparkling water 50cl : 4,00 € / 1L : 4,90 €  
(SAN PELLEGRINO® OU PERRIER FINES BULLES®)

Café Coffee 2,20 €

Sélection de thé et tisane 3,30 €  
*A variety of teas and herbal teas*

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

Tél. +33(0)2 41 51 13 27

contact@bistrotdeplace-saumur.com

[www.bistrotdeplace-saumur.com](http://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**



**— MENU DU BISTROT —**  
**BISTROT MENU**

Entrée - Plat OU Plat - Dessert **17,80 €**

*Starter - Main OR Main - Dessert*

Entrée - Plat - Dessert **22,90 €**

*Starter - Main - Dessert*

**ENTRÉES - STARTER**

Entrée du jour sur ardoise

*Starter of the day - sea board*

Terrine de campagne maison et ses condiments

*Home-made country terrine served with condiments*

Cheesecake, légumes du soleil

*Cheesecake and southern vegetables*

**PLATS - MAIN COURSE**

Plat du jour sur ardoise

*Dish of the day - see board*

Volaille AOP Maine-Anjou, crème de chorizo

*AOP Maine Anjou chicken breast, chorizo cream*

Pavé de Merlu à l'aïoli, huile vierge Tourangelle

*Hake fillet, garlic mayonnaise, Tourangelle virgin oil*

**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 - sea board*

Entremet chocolat, coulis de fruits rouges

*Chocolate Entremet, red fruits coulis*

Coupe Vacherin (Glace vanille et fruits frais, meringue à l'italienne)

*Vacherin cup: vanilla, fresh fruits, Italian meringue*

**— MENU APPRENTI GOURMET —**  
**GOURMET APPRENTICE MENU**

(Jusqu'à 12 ans - For under 12's)

Entrée - Plat OU Plat - Dessert **10,00 €**

*Starter - Main OR Main - Dessert*

Tranche de terrine maison

OU Salade de tomate au parmesan

*home-made terrine OR tomato salad with parmesan*

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 entremet chocolat

*Vanilla and chocolate or vanilla and strawberry ice cream cone*

OR Oasis © ice stick

OR chocolate Entremet

Sirop à l'eau offert

*Fruit squash offered*

**ÉTÉ 2019**



**NOUS VOUS PROPOSONS 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*

Terrine de campagne maison  
et ses condiments **6,90 €**

*Home-made country terrine served with condiments*

Ceviche de thon rouge Albacore aux agrumes **9,40 €**

*Albacore red tuna ceviche with citrus*

Cheesecake salé, légumes du soleil **7,80 €**

*Salty Cheese cake and southern vegetables*

Oeuf parfait, mayonnaise basilic **8,20 €**

et tomates séchées

*Perfect egg, mayonnaise, basil and dried tomatoes*

Huîtres de Noirmoutier (n°3)

*Noirmoutier (n°3) oysters*

Les 6 **10,20 €**

Les 9 **15,20 €**

Les 12 **19,20 €**

**CARPACCIO - CARPACCIO**

Duo de carpaccio de bœuf et veau,  
pesto à l'huile d'olive et copeaux de parmesan

*Duo of beef and veal in carpaccio, pest with olive oil  
and parmesan shavings*

Entrée **9,40 €**

Plat (servi avec les légumes du moment) : **18,50 €**

**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 Vioment (Villebernier),  
Jean-Luc Bresson (Varennes-sur-Loire) - Boucherie, charcuterie : Savia Saumur -  
Fromagerie : Yannick Berthonneau, Chèvrerie Ory  
Boulangerie : Fournil Saint-Pierre, boulangerie Nantilly.  
Merci à eux.

**POISSONS - FISH**

Poisson du jour sur ardoise en fonction du marché

*Fish of the day depending on the market's selection*

Risotto aux poissons et fruits de mer **17,80 €**

*Seafood Risotto*

Dos de cabillaud à l'aïoli, **22,00 €**

huile vierge Tourangelle

*Back of cod, garlic mayonnaise, Tourangelle virgin oil*

**VIANDES - MEAT**

Plat du jour sur ardoise

*Dish of the day - see board*

Volaille AOP Maine-Anjou, **13,50 €**

à la crème de chorizo

*AOP Maine Anjou chicken breast, chrozio cream*

Pièce du Boucher **14,80 €**

et sa véritable sauce tartare

*Boucher's piece and its great tartar sauce*

Quasi de veau en bûchette **18,90 €**

jus corsé au paprika fumé

*Rump of veal small sticks, spicy sauce with smoked paprika*

Tartare de Bœuf Charolais coupé au couteau

*Hard cut Charolais beef tartare*

180g **16,90 €**

250g **22,40 €**

Entrecôte «race Rouge des Prés», **24,80 €**

beurre bistrot, env. 300 g

*Entrecote selected by our butcher, bistrot butter*

**Nos plats sont servis avec les légumes frais  
de saison.**

Les prix sont indiqués TTC et service compris.  
*The prices indicated include tax except for drinks and the service charge is included*  
Viande « origine UE »