

— MENU DU BISTROT —
BISTROT MENU

Entrée - Plat OU Plat - Dessert
Starter - Main OR Main - Dessert **17,80 €**

Entrée - Plat - Dessert
Starter - Main - Dessert **22,90 €**

ENTRÉES - STARTER

Entrée du jour sur ardoise
Starter of the day - see board

Fondant de poireaux bio, condiments de la sauce gribiche 🌱
Organic leeks fondant, sauce gribiche's condiments

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 à l'angevine
Poultry DOC Maine-Anjou, angevine way

Pavé de merlu à la bisque de crustacé
Paved hake, crustacean bisque

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

Pomme confite aux fruits rouges
Confit apple and red berries

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 croquettes au jambon
Slice of home-made terrine OR ham bites

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

OU yoghurt and red-fruit sauce

Sirup à l'eau offert
Fruit squash offered

CARTE AUTOMNE-HIVER 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

Mousse d'artichaut iodé aux légumes de saison 🌱
Artichoke mousse iodized and seasonal vegetables **8,40 €**

Fondant de poireaux bio, condiments de la sauce gribiche
Organic leeks fondant, sauce gribiche's condiments **6,90 €**

Œuf BIO poché sur courges, champignons des bois 🌱
Organic poached egg over squash, wild mushrooms **7,80 €**

Huîtres de Noirmoutier (n°3) Noirmoutier (n°3) oysters
Les 6 **10,20 €**
Les 9 **15,20 €**
Les 12 **19,20 €**

SALADE FRAICHEUR & CARPACCIO
SALAD & CARPACCIO

Salade d'automne à l'huile vierge de noix 🌱
(Salade, champignons, noix, pomme, raisin)
Autumn Salad (Salad, mushrooms, nuts, apple, grapes)

Entrée Starter **7,30 €**
Plat Main meal **14,20 €**

Agrémentez à votre goût : par ingrédient **2 €**

Extra ingredient 2€

- Fromage bleu Blue cheese
- Oeuf bio Organic boiled egg
- Margret de canard fumé Smoked duck margret

Carpaccio de veau, fenouil et poivre de Timut,
huile d'olive citronnée de l'huilerie La Tourangelle

Veal carpaccio, fennel and timutap pepper

Entrée Starter **9,40 €**

Plat (servi avec des légumes du moment)
Main meal (served with vegetables) **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 Viement - St-Lambert-des-Levées, Monique et Jean 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

Pavé de merlu, bisque de crustacé
Paved hake, crustacean bisque **14,80 €**

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 à la sauge
Pork belly confit with sage **12,90 €**

Pièce du Boucher et sa véritable sauce béarnaise
Boucher's piece and its real veritable bearnaise sauce **14,80 €**

Volaille AOP Maine-Anjou à l'angevine
Poultry DOC Maine-Anjou, angevine way **13,50 €**

Tartare de bœuf Charolais coupé au couteau,
pommes dauphines
Charolais beef tartar, knife-sliced, dauphines potatoes
180g **16,90 €**
250g **22,40 €**

Entrecôte sélectionnée par notre partenaire boucher SAVIA,
beurre bistrot, pressé de pommes de terre au parmesan
et salade verte
Entrecote selected by our partner butcher SAVIA, our bistrot butter,
squeezed potatoes with parmesan and green salad **24,80 €**

🌱 Plat végétarien - vegetarian dish

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 - see board

Savarin parfumé au sirop de vanille, fruits exotiques et
crème de mascarpone - Avec Rhum Vieux ou autre alcool + 2€
*Savarin (french soft cake) perfumed with vanilla syrup, exotic fruits
and mascarpone cream - Add extra Old Rum for 2€* **7,40 €**

Déclinaison de chocolat Guanaja à 70%
70% Guanaja chocolate declination **9,20 €**

L'Armoricain :
Moelleux et crème pralinée du Pays Nantais
«L'armoricain» :
Soft cake and praline cream from Nantes's areat **8,40 €**

Glaces - Maître Artisan Glacier
Icecreams and from our craft ice-cream maker

PARFUMS AU CHOIX :

Fraise, citron vert, chocolat, vanille gousse entière Madagascar, yaourt au
lait entier - *Strawberry, lime, chocolate, whole Madagascar vanilla, whole
milk yogurt*

• 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**

