

FROMAGES - CHEESES

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

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

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

DESSERTS - DESSERTS

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

Macaron framboise chocolat et son coulis 7,80 €
Raspberry and chocolate Macaron with coulis

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

Paris-Saumur 7,20 €
Paris-Saumur

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
*Chocolate, Rum and grapes, Chocolate sauce
and extra whipped cream*

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

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

• **Coupe Poire Angevine** : sorbet poire 7,20 €
et eau de vie de Poire William du Val de Loire
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

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 pickles

Carpaccio de betteraves crues au chèvre frais,
huile d'olive et vinaigre balsamique

Beetroot carpaccio and fresh goat cheese, olive oil and balsamic vinegar

PLATS - MAIN COURSE

Plat du jour sur ardoise

Dish of the day - see board

Cuisse de poularde aux pommes et cidre fermier

Fattened Hen thigh, apples and farm-produced cider

Pavé de lieu noir de ligna au four à la vanille

Baked black Saithe with vanilla

FROMAGES & DESSERTS - CHEESES & DESSERTS

Duo de fromages fermiers :

Camembert affiné et chèvre de la chèvrerie ORY

Farmer's cheese duo: matured 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)

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 Velouté de légumes de saison

Home-made terrine OR cream soup of seasonal vegetables

Steak haché charolais OU Filet de poisson pané

Charolais beef burger OR breaded fish fillet

Boule de glace au choix (vanille, fraise, chocolat)

OU Entremet chocolat

Scoop of ice (vanilla or strawberry or chocolate)

OR chocolate Entremet

Sirap à l'eau offert

Fruit squash offered

AUTOMNE / HIVER 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 **6,90 €**
et ses condiments

Home-made country terrine served with pickles

Carpaccio de betteraves crues au chèvre frais, **7,80 €**
huile d'olive et vinaigre balsamique

Beetroot carpaccio and fresh goat cheese, olive oil and balsamic vinegar

Saumon et flétan fumés & frits, **8,80 €**
vinaigrette à l'huile de sésame

Smoked & fried Salmon and halibut Nems, vinegar with sesam oil

Oeuf bio mollet, mousseline de panais **8,20 €**

Bio soft boiled egg, mashed parsnip

Huîtres de Noirmoutier (n°3)

Noirmoutier (n°3) oysters

Les 6 **10,20 €**

Les 9 **15,20 €**

Les 12 **19,20 €**

CARPACCIO - CARPACCIO

Tataki de magret de canard au miel et aux épices

Duck breast Tataki with honey and spices

Entrée **8,90 €**

Plat (servi avec les légumes du moment) : **17,80 €**

POISSONS - FISH

Poisson du jour sur ardoise en fonction du marché

Fish of the day according to on the market's selection

Trilogie de poissons servie avec son bouillon **17,80 €**

Three different fishes served with perfumed bouillon

Médaille de lotte de Bretagne **22,00 €**

au lard fumé sur crème de poireaux

Medallion of monkfish of Bretagne with smoked bacon on leek fondue

VIANDES - MEAT

Plat du jour sur ardoise

Dish of the day - see board

Cuisse de poularde aux pommes **13,50 €**

et cidre fermier

Fattened Hen thigh, apples and far-produced cider

Onglet de bœuf aux échalotes angevines **14,80 €**

Undercut of beef with angevines shallots

Rognon de veau flambé **18,90 €**

à la crème de moutarde

Veal kidney flambé in mustard cream

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 "Rouge des Prés breed" about 300 g,

garlic and herbs butter

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

**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.

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 »