

CUISINE À BASE DE PRODUITS
FRAIS ET DE SAISON / BAR À VINS



BISTROT DE LA PLACE

SAUMUR | PLACE SAINT-PIERRE



À L' APÉRO, EN CAS DE PETIT CREUX
SNACKS FOR THE APERITIF OR IN CASE
YOU'RE FEELING PECKISH

De 11h à 14h30 et de 18h30 à 22h
11 to 2:30 p.m. and 6:30 to 10 p.m.

CÔTÉ MER - SEAFOOD AND FISH

Assiette de Saumon d'Ecosse fumé à la ficelle (env. 60 g)
String-smoked Scottish Salmon (60gr) 9,80 €

Boîte de sardines de Saint-Gilles-Croix-de-Vie à l'huile d'olive
Tin of St-Gilles-Croix-de-Vie sardines in olive oil 4,30 €

Huîtres de Noirmoutier (n°3)
Noirmoutier oysters (n°3)
Les 6 10,40 €
Les 9 15,40 €
Les 12 19,40 €

Dégustation 3 huîtres et un verre de Saumur blanc
Try 3 oysters and a glass of white Saumur wine 8,30 €

CÔTÉ TERRE - OUR SNACK PLATTERS

Rillettes de cochon de la charcuterie Branchereau
Branchereau delicatessen pork rillettes 4,60 €

Terrine de campagne maison et ses condiments
Home-made country terrine with pickles 6,90 €

Jambon sec de la Vallée des Aldudes 10-14 mois (60 g)
Dry ham from Aldudes Vallez 10-14 months (60gr) 8,20 €

Chorizo de la Vallée des Aldudes (60 g) Produit fermier
Chorizo from Aldudes Vallez - Made in farm (60gr) 4,60 €

Jésus du Pays Basque (60 g) Produit fermier affiné 2 mois
Jesus from Basque Country (60gr) - Made in farm 2 months refined 4,40 €

Rillauds d'anjou
Rillauds of anjou (local pork delicacy) 4,60 €

Panier de frites maison (250 g) selon variétés
Home-made french fries (250gr) 4,30 €

Planche de charcuterie à partager 20,00 €
Terrine maison, rillettes de cochon, jambon, Jesus basque, chorizo de la Vallée des Aldudes et rillaud d'anjou
The charcuterie platter to share Home-made terrine, pork rillettes, ham, chorizo from the Aldudes valley and rillaud of anjou (local pork delicacy)

Duo de fromages 4,90 €
Cheese duo

Planche de 5 fromages affinés 8,90 €
The refined cheese platter, 5 varieties

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 - see board

Salade de champignons bio de chez Bruno
Bio mushroom salad from Bruno

Terrine de campagne maison et ses condiments
Home-made country terrine served with pickles

Crème de carotte à la badiane aux étrilles
Carrot cream with star anise and spring curds

PLATS - MAIN COURSE

Plat du jour sur ardoise
Dish of the day - see board

Demi coquelet rôti aux oignons confits
Half roasted cockerel with candied onions

Pavé de merlu au beurre de coques
Hake steak with cockle butter

FROMAGES & DESSERTS CHEESES & DESSERTS

Duo de fromages, salade verte
Duo of cheeses, green salad

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

Entremet pommes caramel beurre salé
Salted butter caramel apple entremet

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 Suggestion du Chef
Home-made terrine OR Chef's suggestion

Steak haché charolais OU Filet de poisson pané
Charolais beef burger OR breaded fish fillet

Boule de glace au choix (vanille, fraise, chocolat)
OU Douceur à la pistache et framboise sur biscuit sablé

Scoop of ice (vanilla or strawberry or chocolate)
OR Pistachio & Raspberry sweetness on biscuit

Sirop à l'eau offert
Fruit squash offered

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 pickles

Millefeuille de lapin fermier aux fruits secs 9,50 €
Farm rabbit millefeuille with dried fruits

Œuf en meurette au Saumur-Champigny 7,80 €
Egg meurette with Saumur-Champigny

Tataki de canard au miel et aux épices 8,90 €
Duck tataki with honey and spices

Huîtres de Noirmoutier (n°3)
Noirmoutier oysters (n°3)

Les 6 10,40 €

Les 9 15,40 €

Les 12 19,40 €

VÉGÉTARIEN - VEGETARIAN

Salade de champignons bio de chez Bruno 7,50 €
Bio mushroom salad from Bruno

Assiette végétarienne du jour (plat) 12,00 €
Vegetarian dish of the day

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 : Faust (Saumur), Common (Saumur), Criées de Saint-Guénolé et Le Guilvinec - Ostréiculture : Raymond Kadem (Noirmoutier) - Pisciculture : Le Moulin d'Air (Allonnes).

Fruits et légumes : Christophe Viemont (Villebernier), Jean-Luc Bresson (Varennes-sur-Loire), Champignons bio : Bruno Andorin (Chacé).

Boucherie : Savia (Saumur), Ferme Tivaux (volailles, lapin), Charcuterie : Pierre Oteiza (Pays-basque).

Fromagerie : Fromagerie du Puits Neuf, Yannick Berthonneau, Chèvrerie Ory.

Boulangerie : Fournil Saint-Pierre, boulangerie Nantilly. Merci à eux.



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 »

POISSONS - FISH

Poisson du jour sur ardoise en fonction du marché
Fish of the day according to on the market's selection

Pavé de merlu au beurre de coques 14,00 €
Hake steak with cockle butter

VIANDES - MEAT

Plat du jour sur ardoise
Dish of the day - see board

Demi coquelet rôti aux oignons confits 13,50 €
Half roasted cockerel with candied onions

Pavé de bœuf d'anjou avec réduction de Saumur Champigny 14,50 €
Anjou beef rump steak with reduction of Saumur Champigny

Selle d'agneau Français farce forestière 22,00 €
French saddle of lamb forest stuffing

Tataki de canard au miel et aux épices 17,90 €
Duck Tataki with honey and spices

Tartare de bœuf Charolais coupé au couteau
Hard cut Charolais beef tartare

180g 16,90 €
250g 22,40 €

Entrecôte 'Rouge des Prés' env. 300g 26,00 €
Rouge des Prés rib steak, about 300 gr

Côte de Bœuf 'Rouge des Prés' cuite en cocotte (env. 1 kg) pour 2 ou 3 personnes 86,00 €
Rouge des Prés Beef Prime Rib cooked in a pan (about 1 kg) for 2 or 3 people

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!

500 RÉFÉRENCES DE VIN, DONT 40 AU VERRE
DEMANDEZ LA CARTE DES VINS !



FROMAGES - CHEESES

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

Duo de fromages salade verte 4,90 €
Green salad cheese duo

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

DESSERTS - DESSERTS

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

Déclinaison de chocolat crème de cacao 7,60 €
Variation of cocoa cream chocolate

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

Baba au rhum ambré, mousse aux marrons 7,80 €
Dark rum baba, chestnut mousse

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

• Coupe Cadre Noir : chocolat, rhum-raisin, sauce chocolat et chantilly 6,90 €
Chocolate, Rum and grapes, Chocolate sauce and extra whipped cream

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

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

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

SÉLECTION DU BISTROT

Verre du Bistrot : blanc, rosé ou rouge
Glass of wine, the Bistrot selection (red, white or rosé) 3,00 €

Bulles du Bistrot
The Bistrot's glass of local sparkling wine 4,50 €

Eau plate Flat water (MITTEL®) 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
A variety of teas and herbal teas 3,30 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération
Alcohol abuse is bad for your health. Please consume with moderation

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 !