

CUISINE À BASE DE PRODUITS
FRAIS DE SAISON
MAJORITAIREMENT LOCAUX



BISTROT DE LA PLACE

SAUMUR | PLACE SAINT-PIERRE



MENU DU BISTROT BISTROT MENU

Entrée - Plat OU Plat - Dessert Starter - Main OR Main - Dessert	19,30 €
Entrée - Plat - Dessert Starter - Main - Dessert	24,50 €

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	
Crème de petits pois et rillauds caramélisés Green pea cream and caramelised salted pork pieces	

PLATS - MAIN COURSE

Plat du jour sur ardoise Dish of the day - see board	
Crépinette de mignon de porc à la figue et au chèvre fermier Parcels of pork fillet with figs and farm-produced goat cheese	
Pavé de cabillaud à l'oseille Cod steak with sorrel	
FROMAGES & DESSERTS - CHEESES & DESSERTS	
Duo de fromages fermiers Duo of cheeses Chèvre fermier, Tomme blanche affinée de vache Farm-produced goat cheese, mature white cows-milk cheese	
Dessert du jour sur ardoise Dessert of the day - sea board	
Tarte au yuzu et au thé matcha Matcha tea and yuzu tart	
Coupe Vacherin (Glace vanille et fruits frais, meringue à l'italienne) Vanilla, fresh fruits, Italian meringue	

NOTRE CHEF DE CUISINE XAVIER RANCHER ET SA BRIGADE VOUS PROPOSENT UNE CUISINE CRÉATIVE À PARTIR DES PRODUITS FRAIS, DE SAISON ET RÉGIONAUX DE NOS FOURNISSEURS PARTENAIRES.

ENTRÉES - STARTERS

Entrée du jour sur ardoise Starter of the day - see board	
Terrine de campagne maison et ses condiments Home-made country terrine served with pickles	6,90 €
Crème de petits pois et rillauds caramélisés Green pea cream and caramelised salted pork pieces	7,80 €
Tataki de magret de canard au miel et aux épices douces Duck breast Tataki with honey and spices	8,90 €
Saumon d'Ecosse fumé, mousse combava et gelée de carotte à la badiane Smoked & fried Salmon and halibut Nems, vinegar with sesam oil	12,00 €
Huîtres de Noirmoutier (n°3) Noirmoutier (n°3) oysters	Les 6 : 11,00 € Les 9 : 17,00 € Les 12 : 21,00 €

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.

Poissonerie : Faust (Saumur), Common (Saumur), Criées de Saint-Guénolé (Le Guilvinec) - **Ostréculture :** Raymond Kadem (Noirmoutier) - **Pisciculture :** Le Moulin de l'Air (Brain-sur-Allonnes) - **Fruits et légumes :** Philippe Bourreau (Brain-sur-Allonnes), Christophe Viémont (Villebernier), Jean-Luc Bresson (Varenes-sur-Loire).
Champignons bio : Bruno Andorin (Chacé) - **Boucherie :** Savia (Saumur), Ferme Tivaux (volailles, lapin).
Charcuterie : Pierre Oteiza (Pays-basque) - **Fromagerie :** Fromagerie (Puits Neuf), Flore d'étable (Thouars), Fromagerie l'Ardoise (Les Halles) - **Boulangerie :** Fournil (Saint-Pierre), boulangerie (Nantilly).
Merci à eux.

Nos plats sont servis avec les légumes frais de saison.
Tout changement de garniture nécessite un supplément.



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 »

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

PRINTEMPS ÉTÉ 2022

ARDOISE
DU JOUR



POISSONS - FISH

Poisson du jour sur ardoise en fonction du marché Fish of the day according to on the market's selection	
Pavé de cabillaud à l'oseille Cod steak with sorrel	16,00 €
Poisson entier, rôti au four, beurre meunière sur commande / on demand Whole fish, oven-roasted, meunière butter	

VIANDES - MEAT

Plat du jour sur ardoise Dish of the day - see board	
Crépinette de mignon de porc à la figue et au chèvre fermier Parcels of pork fillet with figs and farm-produced goat cheese	13,80 €
Tataki de magret de canard au miel et aux épices douces Undercut of beef with angevines shallots	17,90 €
Pied de cochon de la maison Girardeau aux lentilles du Puy Pig's trotters from Maison Girardeau with Puy lentils	20,00 €
Noix de veau printanier, jus de cuisson Veal with diced spring vegetables and its gravy	22,00 €
Tartare de bœuf Charolais coupé au couteau Hard cut Charolais beef tartare	
180g	16,90 €
250g	22,40 €
Côte de Bœuf 'Rouge des Prés' cuite en cocotte (env. 1 kg) pour 2 ou 3 personnes Rouge des Prés Beef Prime Rib cooked in a pan (about 1 kg) for 2 or 3 people	86,00 €

FROMAGES - CHEESES

Salade verte assaisonnée à l'huile « La Tourangelle » Green salad dressed with «La Tourangelle oil»	3,50 €
Duo de fromages fermiers Duo of cheeses Chèvre fermier, Tomme blanche affinée de vache Farm-produced goat cheese, mature white cows-milk cheese	4,90 €
Plateau de fromages affinés du Maître fromager Refined cheese platter chosen by our master cheese ripener	9,50 €

DESSERTS - DESSERTS

Dessert du jour sur ardoise Dessert of the day - sea board	
Tarte au yuzu et au thé matcha Matcha tea and yuzu tart	7,50 €
Entremet au coquelicot et au sésame Poppy and sesame dessert	7,80 €
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 Chocolate, Rum and grapes, Chocolate sauce and extra whipped cream	6,90 €
• Coupe Fraîcheur : fraise, citron vert, coulis de fruits rouges et chantilly Strawberry, lime, green lemon, red fruit coulis and extra whipped cream	7,40 €
• Coupe Vacherin : vanille et fruits frais, meringue à l'italienne Vanilla, fresh fruits, Italian meringue	6,90 €
• Coupe Poire angevine : sorbet poire et eau de vie de poire William du Val de Loire Pear sorbet with pear Eau-de-vie from Loire Valley	7,20 €

Parfums des glaces : vanille, chocolat, rhum-raisins
Sorbets : citron vert, fraise, poire

SÉLECTION DU BISTROT

Verres du Bistrot : blanc, rosé ou rouge Glass of wine, the Bistrot selection (red, white or rosé)	3,50 €
Bulles du Bistrot The Bistrot's glass of local sparkling wine	4,50 €
Eau plate Flat water (VITTEL®) 50cl : 3,90 € / 1L : 5,00 €	
Eau gazeuse sparkling water 50cl : 4,10 € / 1L : 5,10 € (SAN PELLEGRINO® OU PERRIER FINES BULLES®)	
Eau gazeuse sparkling water (CHATLEDON®) 75cl :	5,30 €
Café Coffee	2,30 €
Sélection de thés et tisanes A variety of teas and herbal teas	3,40 €

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, mousse combava (env. 60 g) String-smoked Scottish Salmon kaffir lime moss (60gr)	12,00 €
Boîte de sardines de St-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 (n°3) oysters	
Les 6 : 11,00 € Les 9 : 17,00 € Les 12 : 21,00 €	

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

Tapas 3 pièces : Tataki de canard, Jésus du Pays Basque et fromage pâte cuite
3-piece tapas: Duck tataki, Jesus from the Basque Country and cooked cheese

CÔTÉ TERRE - OUR SNACK PLATTERS

Rillettes de cochon de la charcuterie Branchereau Branchereau delicatessen pork rillettes	4,80 €
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 (60g) Dry ham from Aldudes Vallez 10-14 months (60gr)	8,50 €
Chorizo de la Vallée des Aldudes (60g) Produit fermier Chorizo from Aldudes Vallez - Made in farm (60gr)	4,80 €
Jésus du Pays Basque (60g) P roduit fermier affiné 2 mois Jésus from Basque Country (60gr) - Made in farm 2 months refined	4,60 €
Rillaud d'anjou Rillauds of anjou (local pork delicacy)	4,80 €
Panier de frites maison (250 g) selon variétés Homemade french fries (250 gr)	4,50 €
Planche de charcuterie à partager pour 2 à 3 personnes Terrine maison, rillettes de cochon, jambon sec 10-14 mois, Jésus basque et chorizo de la Vallée des Aldudes produit fermier. The charcuterie platter to share for 2 to 3 people. Home-made terrine, pork rillettes, dry ham 10-14 months, Basque Jesus and chorizo from the Aldudes valley farm product.	20,00 €
Duo de fromages Duo of cheeses Chèvre fermier, Tomme blanche affinée de vache. Farm-produced goat cheese, mature white cows-milk cheese	4,90 €
Plateau de fromages affinés du Maître fromager Refined cheese platter chosen by our master cheese ripener	9,50 €

MENU APPRENTI GOURMET GOURMET APPRENTICE MENU

(Jusqu'à 12 ans - For under 12's)	
Entrée - Plat OU Plat - Dessert Starter - Main OR Main - Dessert	11,00 €
Tranche de terrine maison OU Entrée du jour sur ardoise Home-made terrine OR Started of the day - see board	
Steak haché charolais OU Filet de poisson pané Charolais beef burger OR breaded fish fillet	
Boule de glace au choix (vanille, fraise, chocolat) OU Dessert du jour sur ardoise Scoop of ice (vanilla or strawberry or chocolate) OR Starter of the day - see board	
Sirop à l'eau offert Fruit squash offered	

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 !