

CUISINE À BASE DE PRODUITS  
FRAIS DE SAISON  
MAJORITAIREMENT LOCAL



# 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) 10,80 €  
*String-smoked Scottish Salmon (60gr)*

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

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 8,30 €  
*Try 3 oysters and a glass of white Saumur wine*

Tapas 3 pièces : Tataki de canard, Jésus du Pays Basque et fromage pâte cuite 6,00 €  
*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 4,60 €  
*Branchereau delicatessen pork rillettes*

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

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

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

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

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

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

Planche de charcuterie à partager pour 2 à 3 personnes 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 for 2 to 3 people*  
*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*

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*

Crèmeux de pommes de terre nouvelle à la Ricotta et champignon bio 7,80 €  
*New potatoes cream with ricotta and organic mushroom*

Tartare de daurade royale, coulis de betteraves à la rose 11,00 €  
*Sea bream tartare, beetroot coulis with rose*

Assiette de saumon d'Écosse fumé à la ficelle (env. 60 g) 10,80 €  
*String-smoked Scottish salmon (60gr)*

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

Raviole de légumes, vinaigrette citron pomme 12,00 €  
*Vegetable ravioli, lemon apple sauce*

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 Guilvenc - 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, Chèvererie Ory, Flore d'étable.  
Boulangerie : Fournil Saint-Pierre, boulangerie Nantilly.  
Merci à eux.

CARTE DU MENU



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 Saumur Brut 16,00 €  
*Hake steak with Saumur Brut*

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*

Suprême de poulet jaune aromatisé à l'ail doux 14,00 €  
*Sweet garlic flavored yellow chicken supreme*

Pièce de veau, cuisson basse température, jus corsé à l'estragon 21,00 €  
*Piece of veal, low temperature cooking, tarragon juice*

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' 86,00 €  
**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*

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

**PARTAGEZ L'APÉRITIF EN CAVE !**

*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*

Cappuccino de cacao aux trois chocolats 7,60 €  
*Three-chocolate cocoa cappuccino*

Souffle glacé au Royal Combié sur un lit de fruits 7,80 €  
*Frozen soufflé with Royal Combié on a bed of fruit*

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 3,20 €  
*Glass of wine, the Bistrot selection (red, white or rosé)*

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

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 3,30 €  
*A variety of teas and herbal teas*

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](http://www.bistrotdeplace-saumur.com)

Le Bistrot de la Place vous met aussi l'eau à la bouche sur [Instagram](#) [Facebook](#) rejoignez-nous !