

**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	18,80 €
Entrée - Plat - Dessert Starter - Main - Dessert	23,90 €

ENTRÉES - STARTER

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

Oeuf parfait crème de potimarron
écume de lard à la noisette
Perfect egg, pumpkin cream, bacon and hazelnut scum

PLATS - MAIN COURSE

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

Ballotine de volaille fermière
aux champignons bio
Ballotine of free-range poultry with organic mushrooms

Pavé de merlu en nage de coquillages
et sa pomme boulangère
Hake steak swimming in seashells and its baking potatoe

FROMAGES & DESSERTS CHEESES & DESSERTS

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

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

Choux praliné sur mendiant au caramel et chocolat blanc
Praline choux pastry on caramel and white chocolate mendiant

Coupe Vacherin (Glace vanille et fruits frais,
meringue à l'italienne)
Vanilla, fresh fruits, Italian meringue

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
Home-made country terrine served with pickles

Oeuf parfait crème de potimarron
écume de lard à la noisette
Perfect egg, pumpkin cream, bacon and hazelnut scum

Tataki de canard au miel et aux épices
Duck tataki with honey and spices

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

Saint Jacques d'Erquy poêlées
beurre de Wasabi
Pan-fried scallops of Erquy with Wasabi butter

Huîtres de Noirmoutier (n°3)
Noirmoutier oysters (n°3)
Les 6 **11,00 €**
Les 9 **17,00 €**
Les 12 **21,00 €**

VÉGÉTARIEN - VEGETARIAN

Légumes d'hiver de la Vallée
et son bouillon d'algues
Winter vegetables from the Valley and seaweed broth

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 de l'Air (Brain-sur-Allonnes).
Fruits et légumes : Philippe Bourreau (Brain-sur-Allonnes), Christophe Viemont (Villebernier), Jean-Luc Bresson (Varennes-sur-Loire).
Champignons bio : Bruno Andorin (Chacé).
Boucherie : Savia (Saumur), Ferme Tivaux (volailles, lapin).
Charcuterie : Pierre Oeteiza (Pays-basque) - Fromagerie : Fromagerie du Puits Neuf, Flore d'étable, Fromagerie l'Ardoise (Les Halles).
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 »

HIVER 2021

Chef de cuisine Xavier RANCHER et sa brigade

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 merlu en nage de coquillages **16,00 €**
et sa pomme boulangère
Hake steak swimming in seashells and its baking potatoe

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

Ballotine de volaille fermière
aux champignons bio **13,80 €**
Ballotine of free-range poultry with organic mushrooms

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 €**

Pied de cochon de la Maison Girardeau
aux lentilles du Puy **20,00 €**
Pig's trotters from Maison Girardeau with Puy lentils

Onglet de veau français au Vieux Porto **22,00 €**
French veal steak with Old Port

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

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

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

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

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

DESSERTS - DESSERTS

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

Choux praliné sur mendiant au caramel **7,50 €**
et chocolat blanc
Praline choux pastry on caramel and white chocolate mendiant

Sphère au chocolat banane caramel **7,80 €**
Banana Caramel Chocolate Sphere

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

- **Coupe Cadre Noir** : chocolat, **6,90 €**
rhum-raisin, 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
Glass of wine, the Bistrot selection (red, white or rosé) **3,20 €**

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 **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

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 **11,00 €**
fumé à la ficelle (env. 60 g)
String-smoked Scottish Salmon (60gr)

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

Huîtres de Noirmoutier (n°3)
Noirmoutier oysters (n°3)
Les 6 **11,00 €**
Les 9 **17,00 €**
Les 12 **21,00 €**

Dégustation 3 huîtres **9,30 €**
et un verre de Saumur blanc
Try 3 oysters and a glass of white Saumur wine

Tapas 3 pièces : Tataki de canard, **6,00 €**
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 **4,60 €**
de la charcuterie Branchereau
Branchereau delicatessen pork rillettes

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

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

Chorizo de la Vallée des Aldudes (60 g) **4,60 €**
Produit fermier
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 €**
selon variétés
Home-made french fries (250gr)

Planche de charcuterie à partager **20,00 €**
pour 2 à 3 personnes
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

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 [Instagram](https://www.instagram.com/bistrotdeplace) [Facebook](https://www.facebook.com/bistrotdeplace) rejoignez-nous !