

CUISINE GOURMANDE ET DE SAISON BAR À VINS

MENU DU BISTROT BISTROT MENU

Entrée - Plat OU Plat - Dessert Starter - Main OR Main - Dessert	17,80 €
Entrée - Plat - Dessert Starter - Main - Dessert	22,90 €

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
- Salade de cabillaud aux légumes confits au basilic
Cold salad with basil confit vegetables

PLATS - MAIN COURSE

- Plat du jour sur ardoise
Dish of the day - see board
- Suprême de volaille rôti aux thym
Roasted chicken supremes with thymes
- Filet de truite du Moulin de l'Air, beurre meunière au citron
Trout fillets from Moulin de l'Air, milling butter with lemon



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
- Douceur à la pistache et framboise sur biscuit
Pistachio & Raspberry sweetness on biscuit
- 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
Starter - Main OR Main - Dessert | 10,00 € |
|---|---------|
- 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
Scoop of ice (vanilla or strawberry or chocolate)
OR Pistachio & Raspberry sweetness on biscuit
- Sirop à l'eau offert
Fruit squash offered

16, place St Pierre - 49400 Saumur
Tél. +33(0)2 41 51 13 27 / contact@bistrotdeplacelaplace-saumur.com
www.bistrotdeplacelaplace-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



ÉTÉ 2020



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
6,90 €
- Filets de sardines marinées de Saint Gilles-
Croix-de-Vie, tapenade sur tarte fine
Sardines fillets marinated, tapenade on thin paste
7,80 €
- Œuf parfait mousseline de parmesan
Perfect egg with parmesan mousse
8,20 €
- Tataki de bœuf au miel et aux épices
Beef Tataki with honey and spices
8,90 €
- Huîtres de Noirmoutier (n°3)
Noirmoutier (n°3) oysters
- Les 6 10,20 €
Les 9 15,20 €
Les 12 19,20 €

VÉGÉTARIEN - VEGETARIAN

- Salade de champignons bio de chez Bruno
Bio mushroom salad from Bruno
7,00 €
- Assiette végétarienne du jour
Vegetarian dish of the day
12,00 €

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. Poissonnerie, ostréiculture : Faust, Raymond Kadem, Criées de Saint-Guénolé et Le Guilvinec, Common - Fruits et légumes : Christophe Viemont (Villebernier), Jean-Luc Bresson (Varennes-sur-Loire), Bruno Andorin 'champignons bio' - Boucherie, charcuterie : Savia Saumur, Oteiza - 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
- Filet de truite du Moulin de l'Air,
beurre meunière au citron
Trout fillets from Moulin de l'Air, milling butter with lemon
13,80 €

VIANDES - MEAT

- Plat du jour sur ardoise
Dish of the day - see board
- Suprême de volaille rôti aux thym
Roasted chicken supremes with tymes
13,50 €
- Pavé de bœuf avec réduction
de Saumur Champigny
Beef rump steak with reduction of Saumur Champigny
14,00 €
- Epaule d'agneau confite au four,
mijotée dans son jus
Lamb shoulder confit in the oven, simmered in its own juice
18,90 €
- Tataki de bœuf au miel et aux épices
Beef Tataki with honey and spices
17,90 €
- Tartare de bœuf Charolais coupé au couteau
Hard cut Charolais beef tartare
- 180g 16,90 €
250g 22,40 €
- Entrecôte 'Rouge des Prés' env. 300g
Rouge des Prés rib steak, about 300 gr
26,00 €
- 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»
3,20 €
- Duo de fromages fermiers :
camembert affiné et chèvre de chèvrerie ORY
Farmer's cheese duo :
matured camembert and ORY goat's cheese
4,90 €
- Plateau de fromages affinés du Maître fromager
Refined cheese platter chosen by our master cheese ripener
8,90 €

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

DESSERTS - DESSERTS

- Dessert du jour sur ardoise
Dessert of the day - see board
- Entremet chocolat à l'Irish coffee
Chocolate sweet with Irish coffee
7,20 €
- Café gourmand
Coffee with a selection of mini pastries
8,90 €
- Mille feuille de tartare de fraises, balsamique et basilic
Millefeuille of strawberries tartare with balsamic and basil
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 €

SÉLECTION DU BISTROT

- Verre du Bistrot : blanc, rosé ou rouge
Glass of wine, the Bistrot selection (red, white or rosé) 2,90 €
- Bulles du Bistrot
The Bistrot's glass of local sparkling wine
4,20 €
- 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
A variety of teas and herbal teas 3,30 €

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

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!