

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 - see 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



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 6,90 €
Home-made country terrine served with pickles

Filets de sardines marinées de Saint Gilles-
Croix-de-Vie, tapenade sur tarte fine 7,80 €
Sardines fillets marinated, tapenade on thin paste

Œuf parfait mousseline de parmesan 8,20 €
Perfect egg with parmesan mousse

Tataki de bœuf au miel et aux épices 8,90 €
Beef Tataki with honey and spices

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 7,00 €
Bio mushroom salad from Bruno

Assiette végétarienne du jour 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, 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, 13,80 €
beurre meunière au citron
Trout fillets from Moulin de l'Air, milling butter with lemon

VIANDES - MEAT

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

Suprême de volaille rôti aux thym 13,50 €
Roasted chicken supremes with thymes

Pavé de bœuf avec réduction 14,00 €
de Saumur Champigny
Beef rump steak with reduction of Saumur Champigny

Epaule d'agneau confite au four, 18,90 €
mijotée dans son jus
Lamb shoulder confit in the oven, simmered in its own juice

Tataki de bœuf au miel et aux épices 17,90 €
Beef 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 86,00 €
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

FROMAGES - CHEESES

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

Duo de fromages fermiers : 4,90 €
camembert affiné et chèvre de chèvrerie ORY
Farmer's cheese duo :
matured camembert and ORY goat's cheese

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

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 7,20 €
Chocolate sweet with Irish coffee

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

Mille feuille de tartare de fraises, balsamique et basilic 7,80 €
Millefeuille of strawberries tartare with balsamic and basil

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

- **Coupe Cadre Noir** : chocolat, rhum-raisin, 6,90 €
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) 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 3,30 €
A variety of teas and herbal teas

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!

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

Le Bistrot de la Place vous met aussi l'eau à la bouche
sur rejoignez-nous !