

**CUISINE À BASE DE PRODUITS  
FRAIS DE SAISON  
MAJORITAIREMENT LOCAL**



# BISTROT DE LA PLACE

SAUMUR | PLACE SAINT-PIERRE



## MENU DU BISTROT

BISTROT MENU

|                                  |         |
|----------------------------------|---------|
| Entrée - Plat OU Plat - Dessert  | 18,80 € |
| Starter - Main OR Main - Dessert |         |
| Entrée - Plat - Dessert          | 23,90 € |
| Starter - Main - Dessert         |         |

### 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 sur tartare de topinambour émulsion au pain grillé**  
Perfect egg on Jerusalem artichoke tartare toast emulsion

### PLATS - MAIN COURSE

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

**Pavé de porc Roi Rose de Touraine, moutarde maison**  
King Rose of Touraine pork steak homemade mustard

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

**Oeuf parfait sur tartare de topinambour émulsion au pain grillé** 7,80 €  
Perfect egg on Jerusalem artichoke tartare toast emulsion

**Tataki de canard au miel et aux épices** 8,90 €  
Duck tataki with honey and spices

**Assiette de saumon d'Écosse fumé à la ficelle (env. 60 g)** 11,00 €  
String-smoked Scottish salmon (60gr)

**Poitrine de porc confite au porto crème de panais à la noisette** 12,00 €  
Pork belly confit with port parsnip cream with hazelnut

**Huitres de Noirmoutier (n°3)**  
Noirmoutier oysters (n°3)

Les 6 10,40 €  
Les 9 15,40 €  
Les 12 19,40 €

### VÉGÉTARIEN - VEGETARIAN

**Makis de légumes à la coriandre vinaigre de noisettes** 12,00 €  
Vegetable makis with coriander and hazelnut vinegar

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-Cuénéty et Le Culivinec - Ostréiculture : Raymond Kadem (Noirmoutier) - Pisciculture : Le Moulin de l'Air (Brain-sur-Allennes).

**Fruits et légumes** : Philippe Bourreau (Brain-sur-Allennes), Christophe Viament (Villembrin), Jean-Luc Brosson (Varennes-sur-Loire).

**Champignons bio** : Bruno Andorin (Chacé).

**Boucherie** : Savia (Saumur), Ferme Tivaux (Vallées, Ispah).

**Charcuterie** : Pierre Oteiza (Pays-basque) - Fromagerie : Fromagerie du Puits Neuf, Flore d'Étable, Fromagerie l'Ardoise (Les Haïes), 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.

Vieilles • 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 en nage de coquillages et sa pomme boulangère** 16,00 €  
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

**Pavé de porc Roi Rose de Touraine, moutarde maison** 14,00 €  
King Rose of Touraine pork steak homemade mustard

**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

**Caille désossée rôtie et son jus de morilles** 25,00 €  
Roasted boneless quail with morel juice

**Entrecôte 'Rouge des Prés' env. 300g** 26,00 €  
Rouge des Prés rib steak, about 300 gr

**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 APERTIF 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 !

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

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

**Ananas confit crème de Tonka espuma de coco** 7,80 €  
Candied pineapple Tonka cream coconut foam

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

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À 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 APERTIF 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'Écosse fumé à la ficelle (env. 60 g)** 11,00 €  
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

**Huitres 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 Aldudes 10-14 mois (60 g)** 8,20 €  
Dry ham from Aldudes Vallee 10-14 months (60gr)

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

**Jésus du Pays Basque (60 g) Produit fermier affiné 2 mois** 4,40 €  
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) selon variétés** 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, Jésus 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

## MENU APPRENTI GOURMET

GOURMET APPRENTICE MENU

(Jusqu'à 12 ans - For under 12's)

**Entrée - Plat OU Plat - Dessert** 11,00 €  
Starter - Main OR Main - Dessert

**Tranche de terrine maison**  
OU Entrée du jour sur ardoise  
Home-made terrine OR Starter 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 Dessert 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@bistrotdeplacement-saumur.com  
www.bistrotdeplacement-saumur.com

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