

A L'APERRO, EN CAS DE PETITS CREUX

SNACKS FOR THE APERITIF OR IN CASE YOU'RE FEELING PECKISH

CÔTÉ TERRE - OUR SNACK PLATTERS

Rillettes de cochon de la charcuterie Branchereau <i>Branchereau delicatessen pork rillettes</i>	4,90 €
Terrine de campagne maison et ses condiments <i>Homemade country terrine with pickles</i>	6,90 €
Jambon sec de la Vallée des Aldudes 10-14 mois (60g) <i>Dry ham from Les Aldudes Valley 10-14 months (60gr)</i>	8,90€
Chorizo de la Vallée des Aldudes (60g) Produit fermier <i>Chorizo from Les Aldudes Valley – Farm product (60gr)</i>	5,10 €
Jésus du Pays Basque (60g) Produit fermier affiné 2 mois <i>Jésus from the Basque Country (60gr) – Large dry sausage Farm product, matured for 2 months</i>	4,80 €
Rillauds d'anjou <i>Rillauds of Anjou (local pork delicacy)</i>	5,20 €
Panier de frites maison (250g) selon variétés <i>Basket of homemade fries (250gr)</i>	4,80 €
Planche de charcuterie à partager pour 2 à 3 personnes Terrine maison, rillettes de cochon, jambon sec 10-14 mois, Jésus basque et chorizo de la Vallée des Aldudes produit fermier. <i>Charcuterie sharing platter for 2 to 3 people. Homemade terrine, pork rillettes, dry ham 10-14 months, Basque Jésus and chorizo from the Aldudes Valley farm product</i>	22,00 €
Duo de fromages <i>Cheese duo</i> Chèvre fermier, Tomme blanche affinée de vache <i>Farmhouse goat cheese, matured Tomme cow's milk cheese</i>	5,50 €
Plateau de fromages affinés du Maître fromager <i>Refined cheese platter selected by our Master Cheesemaker</i>	9,80 €

CÔTÉ MER - SEAFOOD PLATTERS

Assiette de Saumon d'Ecosse, fumé à la ficelle (env.60 g) <i>String-smoked Scottish salmon (60gr) and its sides</i>	13,50 €
Boîte de sardines de st-Gilles-Croix-de-Vie à l'huile d'olive <i>Tin of St-Gilles-Croix-de-Vie sardines in olive oil</i>	4,50 €
Huîtres de Noirmoutier (n°2) <i>Noirmoutier Oysters (n°2)</i>	
Les 6 : 12,00 € Les 9 : 18,00 € Les 12 : 23,00 €	

Dégustation 3 huîtres (n°2) & 1 verre de Saumur blanc 10,30 €

Sample 3 oysters with a glass of white Saumur wine

Nos plats sont servis avec des légumes frais de saison

Our dishes are served with fresh and seasonal vegetables

Les prix sont indiqués TTC et service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

A consommer avec modération *Prices indicated include tax and service. Alcohol misuse is bad for your health, please consume in moderation*

Viande « origine UE » "European" meat



500 RÉFÉRENCES DE VIN, DONT 40 AU VERRE

DEMANDEZ LA CARTE DES VINS !

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)

LES VINS,
ALCOOLS,
WHISKIES,
SPIRITUEUX

sont disponibles
À LA VENTE À EMPORTER, À
PRIX CAVISTE !

WINES, LIQUORS, WHISKIES, AND SPIRITS
ARE AVAILABLE FOR SALE TO TAKE AWAY AT THE BEST CELLAR
PRICES !

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* et *Facebook*

Rejoignez-nous !



BISTROT
DE LA PLACE

SAUMUR | PLACE SAINT-PIERRE

CUISINE GOURMANDE ET DE SAISON

BAR À VINS



MENU DU BISTROT

BISTROT MENU

Entrée - Plat OU Plat - Dessert 22,00€

Starter and Main OR Main and Dessert

Entrée - Plat - Dessert

Starter, Main and Dessert

27,00€

ENTRÉES - STARTER

Entrée du jour sur ardoise Starter of the day (see board)

Terrine de campagne maison et ses condiments

Homemade country terrine with pickles

PLATS - MAIN COURSE

Plat du jour sur ardoise Dish of the day (see board)

Carré de porc Label Roi Rose, jus au pistou

Rack of pork Label Roi Rose, pesto jus

Filet de merlu, vinaigrette au citron et chou vert

Fresh hake fillet, lemon vinaigrette and green cabbage

FROMAGES / DESSERTS - CHEESE / DESSERT

Duo de fromages fermiers Farmhouse cheese duo

Chèvre fermier, Tomme blanche affinée de vache

Farmhouse goat cheese, matured Tomme cow's milk cheese

Dessert du jour sur ardoise Dessert of the day (see board)

Mascarpone au gingembre, fruit de la passion et mangue

Mascarpone with ginger, passion fruit and mango

Coupe vacherin: crème glacée à la vanille, crème de meringue

à l'italienne et fruits frais Vanilla ice cream, Italian meringue and

fresh fruit

MENU APPRENTI GOURMET

GOURMET APPRENTICE MENU

(Jusqu'à 12 ans - For children under 12 years old)

Entrée - Plats OU Plat - Dessert

12,00 €

Starter and Main OR Main and dessert

Tranche de terrine maison OU Entrée du

jour sur ardoise

Homemade country terrine OR Starter of the day (see

board)

Steack haché Charolais OU Filet de poisson

pané

Charolais ground beef OR breaded fish fillet

Boule de glace au choix (vanille, fraise,

chocolat) OU Dessert du jour sur ardoise

Scoop of ice cream (vanilla or strawberry or chocolate)

OR Dessert of the day (see board)

Sirop à l'eau offert

Fruit-flavoured water, complimentary

Le Bistrot de la Place part à la découverte des meilleurs producteurs et vous propose un florilèged es spécialités de la région et d'ailleurs.

Poissonnerie : Faust (Saumur), Common (Saumur), Criées de Saint-Guénolé (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 Oteiza (Pays-basque) - Fromagerie : Fromagerie (Puits Neuf), Flore d'étable (Thouars),Fromagerie l'Ardoise (Les Halles) - Boulangerie : Fournil (Saint-Pierre), boulangerie (Nantilly).

Merci à eux.

ETE 2023

NOTRE CHEF DE CUISINE XAVIER RANCHER ET SA BRIGADE VOUS PROPOSENT UNE CUISINE CRÉATIVE À PARTIR DES PRODUITS FRAIS, DE SAISON ET RÉGIONAUX, DE NOS FOURNISSEURS PARTENAIRES.

ENTREES - STARTER

Entrée du jour sur ardoise

Starter of the day (see board)

Terrine de campagne maison et ses condiments

6,90 €

Homemade country terrine with pickles

Crèmeux de champignons “bio” de Bruno, Ricotta au

7,80 €

coulis de piquillos

Creamy organic mushrooms from Bruno, Ricotta with piquillos

coulis

Caviar d'aubergine à la coriandre, curry noir, risotto et

13,00 €

crevettes au sésame

Aubergine caviar with coriander, black curry, risotto and sesame

prawns

Assiette de Saumon d'Ecosse, fumé à la ficelle (env.60

13,50 €

g) String-smoked Scottish salmon (60gr) and its sides

Huîtres de Noirmoutier (n°2) Noirmoutier Oysters (n°2)

Les 6 : 12,00 € | Les 9 : 18,00 € | Les 12 : 23,00 €

POISSONS-FISH

Filet de merlu, vinaigrette au citron et chou vert

16,50 €

Fresh hake fillet, lemon vinaigrette and green cabbage

Poisson de la criée sur ardoise

Fish of the day, based on today's catch (see board)

Poisson entier, rôti au four, beurre meunière

Sur commande / on demand

Whole fosh, oven-roasted with meunière butter sauce

VIANDES - MEAT

Plat du jour sur ardoise

Course of the day (see board)

Carré de porc Label Roi Rose, jus au pistou

14,20 €

Rack of pork Label Roi Rose, pesto jus

Tartare de boeuf Charolais coupé au couteau

Charolais beef tartare, knife-cut

180g : 17,90 € | 250g : 23,40 €

Pied de cochon de la maison Girardeau aux lentilles

21,00 €

du Puy

Pig's trotters from Maison Girardeau with Puy lentils

Filet de canette sauce Apicius

24,00 €

Fillet of duckling with honey sauce

Entrecôte de race (300g) “Maine Anjou” ou “Rouge des

32,00 €

Prés”

"Parthenaise" or "Maine Anjou" Entrecote (300gr)

Côte de Boeuf de race “Parthenaise”

108,00 €

cuite en cocotte (env. 1 kg) pour 2 à 3 personnes

Dutch oven "Parthenaise" beef ribs (about 1 Kg) for 2 or 3 people

VEGETARIEN-VEGETARIAN

Risotto de légumes au safran

13,00 €

Saffron vegetables Risotto



FROMAGES-CHEESE

Salade verte assaisonnée à l'huile “La Tourangelles”

4,00 €

Green salad dressed with "La tourangelles" oil

Duo de fromages fermiers Farmhouse cheese duo

5,50 €

Chèvre fermier, Tomme blanche affinée de vache

Farmhouse goat cheese, matured Tomme cow's milk cheese

Plateau de fromages affinés du Maître fromager

9,80 €

Refined cheese selected by our Master cheesemaker

DESSERTS-DESSERT

Dessert du jour sur ardoise

Dessert of the day (see board)

Mascarpone au gingembre, fruit de la passion et

7,90 €

mangue

Mascarpone with ginger, passion fruit and mango

Espuma cacao caramel au beurre sale, glace noisette

8,40 €

Salted butter caramel cacao foam, hazelnut ice cream

Coupes de glaces et sorbets - Artisanales

Artisanal ice creams and sorbets

Coupe Cadre noir: crème glacée au chocolat Suisse, rhum raisisns, sauce chocolat et chantilly

7,60 €

Ice cream, Swiss chocolate, rum-raisin, chocolate sauce and whipped cream

Coupe Fraîcheur: fraise, citron vert, coulis de fruits rouges et chantilly

7,10 €

Strawberry, lime, red fruit sauce and whipped cream

Coupe vacherin: crème glacée à la vanille, crème de meringue à l'italienne et fruits frais

8,20 €

Vanilla ice cream, Italian meringue and fresh fruit

Coupe Poire angevine: sorbet poire et eau de vie de poire William du Val de Loire

7,50 €

Pear sorbet with William pear Brandy from loire Valley

Glace ou sorbet la boule

3,20 €

Scoop of ice cream or sorbet

Parfums des glaces : vanille bourbon, vanille brownies, chocolat suisse,yaourt, fraise, double crème meringue, coco, noix macadamia crème de lait, rhum-raisins Sorbets : mangue, abricot, citron vert

SELECTION DU BISTROT

Verres du Bistrot : blanc, rosé ou rouge

3,50 €

Glass of wine—Bistrot selection (white, rosé, or red)

Bulles du Bistrot

4,50 €

Glass of local sparkling wine

Eau plate Still water (VITTEL)

50cl : 3,90 € / 1L : 5,00 €

Eau gazeuse Sparkling water

50cl : 4,10 € / 1L : 5,10 €

(SAN PELLEGRINO OU PERRIER FINES BULLES)

Eau gazeuse Sparkling water (CHATELDON)

75cl : 5,30 €

Café coffee

2,30 €

Selection de thés et tisanes

3,40 €

A variety of teas and herbal teas