

FROMAGES - CHEESES

- Salade verte assaisonnée
à l'huile « La Tourangelle » 3,20 €
Green salad dressed with «La Tourangelle oil»
- Duo de fromages fermiers :
camembert affiné et chèvre de chèvrerie ORY 4,90 €
*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

DESSERTS - DESSERTS

- Dessert du jour sur ardoise
Dessert of the day - sea board
- Tarte chocolat caramel beurré salé 7,20 €
Chocolate tart with salted butter caramel
- Café gourmand 8,90 €
Coffee with a selection of mini pastries
- Poêlée de fruits exotiques, mousse passion 7,80 €
Pan-fried exotict fruits, passion fruit mousse
- 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 Fraîcheur** : 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 2,90 €
Glass of wine, the Bistrot selection (red, white or rosé)
- Bulles du Bistrot 4,20 €
The Bistrot's glass of local sparkling wine
- 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



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)



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@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

CUISINE GOURMANDE ET DE SAISON
BAR À VINS



MENU DU BISTROT

BISTROT MENU

Entrée - Plat OU Plat - Dessert 17,80 €

Starter - Main OR Main - Dessert

Entrée - Plat - Dessert 22,90 €

Starter - Main - Dessert

ENTRÉES - STARTER

Entrée du jour sur ardoise

Starter of the day - sea board

Terrine de campagne maison et ses condiments

Home-made country terrine served with pickles

Feuilleté de Ris d'agneau poêlé et jeunes pousses

Puffpastry sticks of pan-fried Lamb sweatbreast with baby sprouts

PLATS - MAIN COURSE

Plat du jour sur ardoise

Dish of the day - see board

Cuisse de canard confite au citron et gingembre

Duck leg confit with lemon and ginger

Filet de truite des Pyrénées, beurre safrané

Pyrenees trout filet 1 saffron butter

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 10,00 €

Starter - Main OR Main - Dessert

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

Sirup à l'eau offert

Fruit squash offered

HIVER / PRINTEMPS 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

Salade de champignons bio de chez Bruno et bœuf fumé au foin 7,80 €

Bio mushroom salad from Bruno & sweetgrass smoked beef

Maki de cabillaud, espuma de jus d'huitres 8,80 €

Cod Maki with oyster foam sauce

Œuf parfait mousseline de parmesan 8,20 €

Perfect egg with parmesan mousse

Tataki de magret de canard au miel et aux épices 8,90 €

Duck breast 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 (Varenes-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.

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 des Pyrénées, beurre safrané 13,80 €

Pyrenees trout filet 1 saffron butter

Médaille de Lieu jaune, coulis d'écrevisses 22,00 €

Medallion of pollock with crayfish sauce

VIANDES - MEAT

Plat du jour sur ardoise

Dish of the day - see board

Cuisse de canard confite au citron & gingembre 13,50 €

Duck leg confit with lemon and ginger

Pavé de Poire aux échalotes angevines 14,80 €

Beef rump steak with angevines shallots

Filet mignon de porc Kintoa, haricots coco 18,90 €

Kintoa Pork "Filet mignon" & beans

Rognon de veau flambé à la crème de moutarde 16,90 €

Veal kidney flambé in mustard cream

Tataki de magret de canard au miel et aux épices 17,80 €

Duck breast Tataki with honey and spices

Tartare de bœuf Charolais coupé au couteau

Hard cut Charolais beef tartare

180g 16,90 €

250g 22,40 €

Filet de Bœuf 'Rouge des Prés' et jus corsé 26,00 €

Rouge des Prés Filet with rich gravy

Côte de Bœuf 'Rouge des Prés' cuite en cocotte (env. 1 kg) pour 2 ou 3 personnes 89,00 €

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.

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 »