

## À L'APÉRO, EN CAS DE PETIT 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>	4,80 €
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>	8,50€
Chorizo de la Vallée des Aldudes (60g) Produit fermier <i>Chorizo from Les Aldudes Valley - Farm product (60gr)</i>	4,80 €
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>	4,60 €
Rillaud d'anjou <i>Rillauds of Anjou (local pork delicacy)</i>	4,80 €
Panier de frites maison (250 g) selon variétés <i>Basket of homemade fries (250 gr)</i>	4,50 €
Planche de charcuterie à partager pour 2 à 3 personnes <i>Terrine maison, rillettes de cochon, jambon sec 10-14 mois, Jésus basque et chorizo de la Vallée des Aldudes produit fermier. Charcuterie sharing platter for 2 to 3 people. Homemade terrine, pork rillettes, dry ham 10-14 months, Basque Jésus and chorizo from the Al- dudes Valley farm product.</i>	20,00 €
Duo de fromages <i>Cheese duo</i> <i>Chèvre fermier, Tomme blanche affinée de vache. Farmhouse goat cheese, matured Tomme cow's milk cheese</i>	4,90 €
Plateau de fromages affinés du Maître fromager <i>Refined cheese platter selected by our Master Cheesemaker</i>	9,50 €

### CÔTÉ MER - SEAFOOD PLATTERS

Assiette de Saumon d'Ecosse, mousse combava (env. 60 g) <i>Scottish smoked salmon with combava mousse (60gr)</i>	12,00 €
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>	4,30 €
Huîtres de Noirmoutier (n°3) - Noirmoutier Oysters (n°3) Les 6 : 11,00 €   Les 9 : 17,00 €   Les 12 : 21,00 €	

Dégustation 3 huîtres & 1 verre de Saumur blanc 9,30€  
*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](http://www.bistrotdeplace-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 **19,30 €**

Starter and Main OR Main and Dessert

Entrée - Plat - Dessert **24,50 €**

Starter, Main and Dessert

#### 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*

Gaspacho de tomates et fraises au basilic et au balsamique

*Tomato and strawberry gazpacho with basil and balsamic vinaigrette*

#### PLATS - MAIN COURSE

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

Carré de porc «Roi Rose» de Touraine, jus à l'ail confit

*Rack of pork ("Roi Rose" de Touraine) with garlic confit*

Pavé de merlu à la vinaigrette de poireau et mélisse

*Hake fillet with leek and lemon balm sauce*

#### 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)*

Ganache chocolat noir aux aromates et citron

*Dark chocolate ganache with lemon and herbs*

Coupe fraîcheur : fraise, citron vert, coulis de fruits rouges,

chantilly *Fresh dessert : strawberry, lime, red fruit coulis, whipped cream*

## MENU APPRENTI GOURMET

### GOURMET APPRENTICE MENU

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

Entrée - Plat OU Plat - Dessert **11,00 €**

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)*

Steak 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 florilège des 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.

## ÉTÉ 2022

ARDOISE  
DU JOUR



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.

#### ENTRÉES - 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*

Gaspacho de tomates et fraises au basilic balsamique **7,60 €**

*Tomato and strawberry gazpacho with basil and balsamic vinaigrette*

Tataki de maigre au miel et aux épices douces

*Shade-fish tataki with honey and sweet spices*

**8,90 €**

Cappuccino de champignons bio de Bruno

**7,90 €**

ricotta et coriandre

*Bruno's bio mushrooms cappuccino with ricotta and coriander*

Huîtres de Noirmoutier (n°3) Noirmoutier Oysters (n°3)

Les 6 : **11,00 €** | Les 9 : **17,00 €** | Les 12 : **21,00 €**

#### POISSONS - FISH

Poisson de la criée sur ardoise

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

Pavé de merlu à la vinaigrette de poireau et mélisse **16,50 €**

*Hake fillet with leek and lemon balm sauce*

Poisson entier, rôti au four, beurre meunière

**sur commande / on demand**

*Whole fish, oven-roasted with meunière butter sauce*

#### VIANDES - MEAT

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

Carré de porc «Roi Rose» de Touraine, **13,90 €**

jus à l'ail confit

*Rack of pork ("Roi Rose" de Touraine) with garlic confit*

Tartare de bœuf Charolais coupé au couteau

*Charolais beef tartare, knife-cut* 180g : **16,90 €** | 250g : **22,40 €**

Pied de cochon de la maison Girardeau aux lentilles **20,00 €**

*Pig's trotters from Maison Girardeau with Puy lentils*

Pièce de boeuf au beurre d'échalote **21,00 €**

*Cut of beef with shallot butter*

Tomates farcies à l'agneau français confit **22,00 €**

*Baked tomatoes stuffed with lamb confit*

Côte de Bœuf de race 'Parthenaise' **96,00 €**

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

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

#### VÉGÉTARIEN - VEGETARIAN

Cappuccino de champignons bio de chez Bruno **7,90 €**

*Bruno's bio mushrooms cappuccino*

Bouquet de légumes au coulis de piquillos **12,50 €**

*Assorted vegetables with piquillo pepper sauce*

#### FROMAGES - CHEESE

Salade verte assaisonnée à l'huile «La Tourangelle» **3,50 €**

*Green salad dressed with "La Tourangelle" oil*

Duo de fromages fermiers *Farmhouse cheese duo* **4,90 €**

Chèvre fermier, Tomme blanche affinée de vache

*Farmhouse goat cheese, matured Tomme cow's milk cheese*

Plateau de fromages affinés du Maître fromager **9,50 €**

*Refined cheese platter selected by our Master Cheesemaker*

#### DESSERTS - DESSERT

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

Ganache chocolat noir aux aromates et citron **7,50 €**

*Dark chocolate ganache with lemon and herbs*

Soupe de fruits rouges et sa crème glacée **8,20 €**

au yaourt, émulsion à la liqueur de Chartreuse

*Red fruit soup with frozen yogurt and Chartreuse liqueur emulsion*

#### Coupes de glaces et sorbets - Artisanales

*Artisanal ice creams and sorbets*

• **Coupe Cadre Noir** : crème glacée, chocolat suisse, **7,40 €**

rhum raisins, sauce chocolat et chantilly

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

• **Coupe Fraîcheur** : fraise, citron vert, **6,90 €**

coulis de fruits rouges et chantilly

*Strawberry, lime, red fruit sauce and whipped cream*

• **Coupe Vacherin** : crème glacée à la vanille **7,90 €**

bourbon, double crème de meringue, meringue

à l'italienne et fruits frais

*Bourbon vanilla ice cream, double meringue cream, Italian meringue and fresh fruit*

• **Coupe Poire angevine** : sorbet poire **7,20 €**

et eau de vie de poire William du Val de Loire

*Pear sorbet with William pear Brandy from Loire Valley*

**Glace ou sorbet la boule** *Scoop of ice cream or sorbet* **2,80 €**

**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

#### SÉLECTION 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 €**

Sélection de thés et tisanes

*A variety of teas and herbal teas* **3,40 €**