

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>	5,20 €
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, fumé à la ficelle (env. 60 g) <i>String-smoked Scottish salmon (60gr) and its sides</i>	13,00 €
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°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   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 **20,30 €**

Starter and Main OR Main and Dessert

Entrée - Plat - Dessert **25,50 €**

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

Oeuf frit aux champignons Bio de chez Bruno et au lard

Fried egg with Bruno's bio mushrooms and bacon

PLATS - MAIN COURSE

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

1/2 rognon de veau au Porto

Half veal kidney in Porto wine

Pavé de merlu au panais, céleri et cresson

Hake fillet with parsnip, celery, and watercress

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)*

Choux aux poires caramélisées

Caramel pear puffs

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 - 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*

AUTOMNE 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

Oeuf frit aux champignons Bio de chez Bruno et au lard **7,60 €**

Fried egg with Bruno's bio mushrooms and bacon

Filet de canette mariné au soja et miel **12,00 €**

Duckling fillet with honey and soy marinade

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

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

POISSONS - FISH

Pavé de merlu au panais, céleri et cresson **16,50 €**

Hake fillet with parsnip, celery, and watercress

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 fish, oven-roasted with meunière butter sauce

VIANDES - MEAT

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

1/2 rognon de veau au Porto **13,90 €**

Half veal kidney in Porto wine

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

Quasi de veau, bouillon aux légumes d'Automne **24,00 €**

Haunch of tender veal with seasonable vegetable broth

Entrecôte de Race (300Gr) 'Parthenaise' **29,00 €**

ou 'Rouge des Prés' "

Parthenaise" or "Rouge des Prés" Entrecote (300gr)

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

Assiette de Saumon d'Ecosse (env. 60Gr) **13,00 €**

fumé à la ficelle et accompagnement

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

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* **5,20 €**

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)*

Choux aux poires caramélisées **7,50 €**

Caramel pear puffs

Biscuit vanille, mousse chocolat noir et mangue **7,80 €**

Vanilla biscuit, dark chocolate mousse caramelized mango

Coupes de glaces et sorbets - Artisanales

Artisanal ice creams and sorbets

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

rum 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 €**

crème de meringue à l'italienne et fruits frais

Vanilla ice 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, rum-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 **3,40 €**

A variety of teas and herbal teas

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.