

BISTROT DE LA PLACE

SAUMUR | PLACE SAINT-PIERRE



Chef de cuisine Xavier RANCHER et sa brigade

ÉTÉ 2021



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

Piquillos sur taboulé bulghour vinaigrette safranée

Piquillos on tabbouleh bulgur saffron sauce

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 de Touraine pork steak homemade mustard

Pavé de merlu, vinaigrette Granny Smith

Hake steak with Granny Smith sauce

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

Cookies-Brownie crème glacée sauce chocolat

Cookies-brownie ice cream with chocolate sauce

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 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

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

Piquillos sur taboulé bulghour vinaigrette safranée 7,80€

Piquillos on tabbouleh bulgur saffron sauce

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)

Tartare de daurade royale, coulis de betterave à la rose 12,00€

Sea bream tartare, beetroot coulis with rose

Huîtres de Noirmoutier (n°3)

Noirmoutier oysters (n°3)

Les 6 10,40€

Les 9 15,40€

Les 12 19,40€

VÉGÉTARIEN - VEGETARIAN

Piquillos sur taboulé bulghour vinaigrette safranée 12,00€

Piquillos on tabbouleh bulgur saffron sauce

Panaché de légumes nouveaux et raviolis frites, vinaigrette citron pomme 14,00€

Mix of new vegetables and fried ravioli, lemon-apple sauce

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 et Le Guilvinec -

Ostréiculture : Raymond Kadem (Noirmoutier) -

Pisciculture : Le Moulin d'Air (Allannes).

Fruits et légumes : 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 du Puits Neuf,

Chèvreerie Ory, Flore d'étable.

Boulangerie : Fournil Saint-Pierre, boulangerie

Nantilly.

Merci à eux.

NOUS VOUS PROPOSONS UNE CARTE CRÉATIVE ET ADAPTÉE AUX PRODUITS DE SAISON ET AUX SUGGESTIONS DE NOS FOURNISSEURS PARTENAIRES

POISSONS - FISH

Poisson du jour sur ardoise en fonction du marché

Fish of the day according on the market's selection

Pavé de merlu vinaigrette Granny Smith 16,00€

Hake steak with Granny Smith sauce

Poisson entier, rôti au four, beurre meunière sur commande / on demand

Whole sh, 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 de 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

Epaule d'agneau confite, jus aux épices 22,00€

Confit shoulder of lamb, spiced 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) 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.

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!

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 €

Cheese duo, green salad

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

Cookies-brownie crème glacée sauce chocolat 7,60 €

Cookies-brownie ice cream with chocolate sauce

Entremet aux fruits rouges sur biscuit noisette 7,80 €

Red berry dessert on hazelnut biscuit

Coupes de glaces et sorbets (3 boules) - Artisanales 7,60 €

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 Raisins, Chocolate sauce and extra whipped cream

• Coupe Fraîcheur : fraise, citron vert, coulis de fruits rouges et chantilly 7,40 €

Strawberry, 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 3,20 €

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

Bulles du Bistrot 4,50 €

The Bistrot's glass of local sparkling wine

Eau plate (MITTEL®) 50cl : 3,70 € / 1L : 4,80 €

Flat water

Eau gazeuse 50cl : 4,00 € / 1L : 4,90 €

(SAN PELLEGRINO® OU PERRIER FINES BULLES®) Sparkling water

Café 2,20 €

Coffee

Sélection de thé et tisane 3,30 €

A variety of teas and herbal teas

À L' APÉRO, EN CAS DE PETIT CREUX

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

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

Huîtres de Noirmoutier (n°3) 10,40 €

Noirmoutier oysters (n°3) 15,40 €

Les 6 19,40 €

Dégustation 3 huîtres et un verre de Saumur blanc 8,30€

Try 3 oysters and a glass of white Saumur wine

De 11h à 14h30 et de 18h30 à 22h 11 to 2:30 p.m. and 6:30 to 10 p.m.

CÔTÉ TERRE - OUR SNACK PLATTERS

Planche de 5 fromages affinés 8,90 €

The refined cheese platter, 5 varieties

Planche de charcuterie à partager pour 2 à 3 personnes 20,00 €

Terrine maison, rillettes de cochon, jambon, Jesus 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)

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

Panier de frites maison (250 g) selon variétés 4,30 €

Home-made french fries (250gr)

Jambon sec de la Vallée des Aldudes 10-14 mois (60 g) 8,20€

Dry ham from Aldudes Valley 10-14 months (60gr)

Rillauds d'anjou 4,60 €

Rillauds of anjou (local pork delicacy)

Chorizo de la Vallée des Aldudes (60 g) - Produit fermier 4,60 €

Chorizo from Aldudes Valley (60gr)- Made in farm

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

Jésus from Basque Country (60gr) - Made in farm 2 months refined

Duo de fromages 4,90 €

Cheese duo

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

CARTE DU MENU



Le Bistrot de la Place vous met aussi l'eau à la bouche sur [@](#) [f](#) rejoignez-nous !

Les prix sont indiqués TTC et service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Tax and service included. Alcohol abuse is bad for your health. Consume with moderation Viande « origine UE »