

# DIVE BOUTEILLE 2020

*Samedi 1er, Dimanche 2, Lundi 3 Février*

*Notre cuisine est locale, réalisée chaque jour par notre brigade à partir de produits frais et de saison*

## ENTRÉES

Terrine de campagne maison et ses condiments	6.90 €
Encornets rôtis au Pesto sur nouilles chinoises	7.30 €
Velouté de butternut, chantilly et lard fumé	7.50 €
Gouline angevine ( <i>rillauds, champignons et tome d'Anjou</i> )	7.80 €
Gravlax de saumon d'Ecosse, crème Savora à l'aneth	9.90 €
Marbré de Foie Gras et artichaut	12.90 €

## HUITRES DE NOIRMOUTIER

Les huîtres N°3 de Raymond Kadem	les 6	les 9	les 12
	10.60 €	15.80 €	20.90 €

## POISSONS

Koulibiak de saumon, crème citron vert et aneth	13.50 €
Filet de barbue, jus de viande corsé au Saumur Champigny	28.00 €

## PLATS

Cuisse de Chapon, crème de chorizo	14.50 €
Poêlée de rognon de veau à la crème de Porto	16.90 €
Tartare de bœuf charolais (environ 180 gr) <b>préparé</b> coupé au couteau, pommes rissolées au beurre de baratte	17.20 €
Mironton de pot au feu, sauce Gribiche	12.90 €
Joues de porc de la maison Louis Ospital au cidre fermier	13.50 €
Entrecôte de race « Rouge des Près » (env. 300g) sauce béarnaise, gratin dauphinois et salade verte	24.80 €
Côte de bœuf de race « Rouge des Près » d'environ 1kg100 (Pour 2 ou 3 personnes)	79.00 €

## FROMAGES

Salade verte à l'huile de La Tourangelle	3.80 €
Duo de fromages ( <i>chèvre de Saint Maure et brie de Meaux affiné</i> )	4.80 €
Plateau de cinq fromages affinés du Maître Fromager	8.90 €

## DESSERTS

Paris-Saumur au Royal Combier	7.30 €
Tarte tatin, crème battue	7.40 €
Macaron framboise chocolat et coulis	7.90 €
Dôme de chocolat noir à 72% sur biscuit cuillère	8.80 €
Coupe de 2 boules de glace ou sorbet ( <i>fraise, vanille, rhum-raisin, papaye, poire et citron vert</i> )	4.90 €
Coupe Saumuroise ( <i>sorbet poire et poire William</i> )	7.90 €

**Le Bistrot de la Place vous met aussi l'eau à la bouche**

Rejoignez-nous sur   !

# BISTROT DE LA PLACE

SAUMUR | PLACE SAINT-PIERRE

## A L'APÉRO, EN CAS DE PETIT CREUX ET À PARTAGER

### CÔTÉ TERRE

Planche de 5 fromages affinés	8.90 €
Planche de charcuterie à partager Terrine maison, rillettes de cochon, chorizo, jambon & saucisson	20.00 €
Rillettes de cochon de chez Branchereau	4.40 €
Terrine de campagne Bistrot et ses condiments	6.90 €
Panier de frites maison (250 gr) selon variétés	4.30 €
Jambon de la Vallée des Aldudes – 14 mois - Pierre Oteiza (30 gr)	8.80 €
Rillauds maison	4.60 €
Chorizo des Aldudes – Pierre Oteiza (30 gr)	4.80 €
Saucisson sec Ibaïama – Louis Ospital (30 gr)	4.60 €
Duo de fromages fermiers : Camembert affiné et chèvre de la Chèvrerie Ory	4.90 €

### CÔTÉ MER

Boîte de sardines de St-Gilles-Croix-de-Vie à l'huile d'olive	4.30 €
Huitres de Noirmoutier (n°3)	
Les 6	10.60 €
Les 9	15.80 €
Les 12	20.90 €



**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 : Common, Faust, Raymond Kadem,  
Criées de Saint-Guénolé et Le Guilvinec  
Fruits & légumes : Christophe Viement, Le Duff, Monsieur & Madame Bresson  
Boucherie, charcuterie : Savia Saumur, Oteiza, Louis Ospital  
Fromagerie : Yannick Bertonneau, Chèvrerie Ory & Fromagerie du Puits Neuf  
Boulangerie : Le Fournil Saint-Pierre, Boulangerie Nantilly

Merci à eux.