

BISTROT DE LA PLACE

SAUMUR | PLACE SAINT-PIERRE



ÉTÉ / AUTOMNE 2020



MENU DU BISTROT - BISTROT MENU

Entrée - Plat OU Plat - Dessert Starter - Main OR Main - Dessert	17,80 €
Entrée - Plat - Dessert Starter - Main - Dessert	22,90 €

ENTRÉES - STARTER

Entrée du jour sur ardoise Starter of the day - see board	
Salade de champignons bio de chez Bruno Bio mushroom salad from Bruno	
Terrine de campagne maison et ses condiments Home-made country terrine served with pickles	
Crème de carotte à la badiane aux érilles Carrot cream with star anise and spring curds	

PLATS - MAIN COURSE

Plat du jour sur ardoise Dish of the day - see board	
Demi coquelet rôti aux oignons confits Half roasted cockerel with candied onions	
Aile de raie de Bretagne beurre meunière Brittany skate wing, meunière butter	

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	
Entremet pommes caramel beurre salé Salted butter caramel apple entremet	
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 Starter - Main OR Main - Dessert	10,00 €

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 sablé Scoop of ice (vanilla or strawberry or chocolate) OR Pistachio & Raspberry sweetness on biscuit	
--	--

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 Home-made country terrine served with pickles	6,90€
Millefeuille de lapin fermier aux fruits secs Farm rabbit millefeuille with dried fruits	9,50€
Œuf en meurette au Saumur-Champigny Egg meurette with Saumur-Champigny	7,80€
Tataki de canard au miel et aux épices Duck Tataki with honey and spices	8,90€

Huîtres de Noirmoutier (n°3)

Noirmoutier oysters (n°3)	
Les 6	10,40€
Les 9	15,40€
Les 12	19,40€

VÉGÉTARIEN - VEGETARIAN

Salade de champignons bio de chez Bruno Bio mushroom salad from Bruno	7,00€
Assiette végétarienne du jour Vegetarian dish of the day	12,00€

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 (Allonnes). Fruits et légumes : Christophe Viemont (Villebernier), Jean-Luc Bresson (Varenes-sur-Loire). Champignons bio : Bruno Andorin (Chacé). Boucherie : Savia (Saumur), Ferme Tivaux (volailles, lapin). Charcuterie : Pierre Oteiza (Pays-basque). Fromagerie : Fromagerie du Puits Neuf, Yannick Berthonneau, Chèvrerie Ory. Boulangerie : Fournil Saint-Pierre, boulangerie Nantilly. Merci à eux.

500 RÉFÉRENCES DE VIN, DONT 40 AU VERRE DEMANDEZ LA CARTE DES VINS !

PARTAGEZ L'APÉRITIF EN CAVE !

HAVE YOUR APERITIF IN THE WINE CELLAR! (UPON REQUEST AND DEPENDING ON AVAILABILITY)

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	
Aile de raie de Bretagne beurre meunière Brittany skate wing, meunière butter	14,00€

VIANDES - MEAT

Plat du jour sur ardoise Dish of the day - see board	
Demi coquelet rôti aux oignons confits Half roasted cockerel with candied onions	13,50€
Pavé de bœuf d'anjou avec réduction de Saumur Champigny Anjou beef rump steak with reduction of Saumur Champigny	14,50€
Selle d'agneau Français farce forestière French saddle of lamb forest stuff	22,00€
Tataki de canard au miel et aux épices Duck Tataki with honey and spices	17,90€
Tartare de bœuf Charolais coupé au couteau Hard cut Charolais beef tartare	
180g	16,90€
250g	22,40€
Entrecôte 'Rouge des Prés' env. 300g Rouge des Prés rib steak, about 300 gr	26,00€
Côte de Bœuf 'Rouge des Prés' cuite en cocotte (env. 1 kg) pour 2 ou 3 personnes Rouge des Prés Beef Prime Rib cooked in a pan (about 1 kg) for 2 or 3 people	86,00€

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 » Green salad dressed with «La Tourangelle oil»	3,20 €
Duo de fromages, salade verte Cheese duo, green salad	4,90 €
Plateau de fromages affinés du Maître fromager Refined cheese platter chosen by our master cheese ripener	8,90 €

DESSERTS - DESSERTS

Dessert du jour sur ardoise Dessert of the day - see board	
Déclinaison de chocolat crème de cacao Variation of cocoa cream chocolate	7,60 €
Café gourmand Coffee with a selection of mini pastries	8,90 €
Baba au rhum ambré, mousse aux marrons Dark rum baba, chestnut mousse	7,80 €
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 Chocolate, Rum and Raisins, Chocolate sauce and extra whipped cream	6,90 €
• Coupe Fraîcheur : fraise, citron vert, coulis de fruits rouges et chantilly Strawberry, green lemon, red fruit coulis and extra whipped cream	7,40 €
• Coupe Vacherin : vanille et fruits frais, meringue à l'italienne Vanilla, fresh fruits, Italian meringue	6,90 €
• Coupe Poire Angevine : sorbet poire et eau de vie de Poire William du Val de Loire Pear sorbet with pear Eau-de-vie from Loire Valley	7,20 €

SÉLECTION DU BISTROT

Verre du Bistrot : blanc, rosé ou rouge Glass of wine, the Bistrot selection (red, white or rosé)	2,90 €
Bulles du Bistrot The Bistrot's glass of local sparkling wine	4,50 €
Eau plate (MITTEL®) Flat water	50cl : 3,70 € / 1L : 4,80 €
Eau gazeuse (SAN PELLEGRINO® OU PERRIER FINES BULLES®) Sparkling water	50cl : 4,00 € / 1L : 4,90 €
Café Coffee	2,20 €
Sélection de thé et tisane A variety of teas and herbal teas	3,30 €

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'Ecosse fumé à la ficelle (env. 60 g) String-smoked Scottish Salmon (60gr)	9,80 €
Boîte de sardines de Saint-Gilles-Croix-de-Vie à l'huile d'olive Tin of St-Gilles-Croix-de-Vie sardines in olive oil	4,30 €
Huîtres de Noirmoutier (n°3) Noirmoutier oysters (n°3)	
Les 6	10,40 €
Les 9	15,40 €
Les 12	19,40 €

Dégustation 3 huîtres et un verre de Saumur blanc Try 3 oysters and a glass of white Saumur wine	8,30€
---	-------

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 The refined cheese platter, 5 varieties	8,90 €	Jambon sec de la Vallée des Aldudes 10-14 mois (60 g) Dry ham from Aldudes Valley 10-14 months (60gr)	8,20€
Planche de charcuterie à partager Terrine maison, rillettes de cochon, jambon, Jesus basque, chorizo de la Vallée des Aldudes et rillaud d'anjou The charcuterie platter to share Home-made terrine, pork rillettes, ham, chorizo from the Aldudes valley and rillaud of anjou (local pork delicacy)	20,00 €	Rillauds d'anjou Rillauds of anjou (local pork delicacy)	4,60 €
Rillettes de cochon de la charcuterie Branchereau Branchereau delicatessen pork rillettes	4,60 €	Chorizo de la Vallée des Aldudes (60 g) - Produit fermier Chorizo from Aldudes Valley (60gr)- Made in farm	4,60 €
Terrine de campagne maison et ses condiments Home-made country terrine with pickles	6,90 €	Jésus du Pays Basque (60 g) - Produit fermier affiné 2 mois Jésus from Basque Country (60gr) - Made in farm 2 months refined	4,40 €
Panier de frites maison (250 g) selon variétés Home-made french fries (250gr)	4,30 €	Duo de fromages Cheese duo	4,90 €



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 »