



# BISTROT DE LA PLACE

Bistrot Restaurant  
Bar à vin



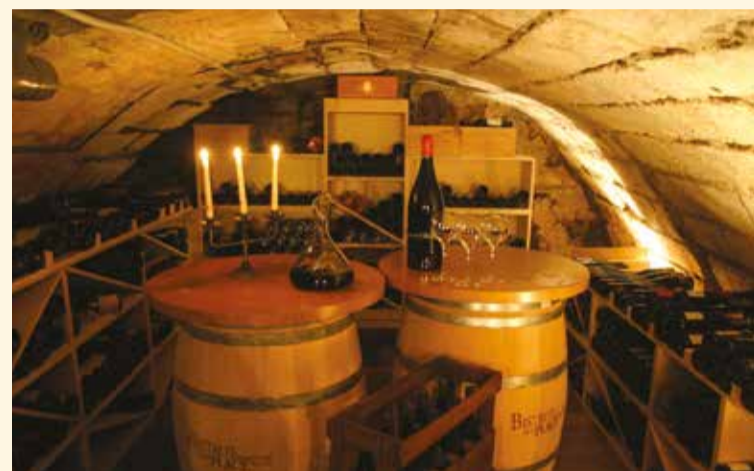
Une petite faim, un petit creux et Tapas !  
dans la journée ou l'apéro... Something to nibble

- Rillettes de poisson maison, pain grillé ..... **3,60 €**  
*Homemade fish «rillettes» and toast*
- Rillettes de cochon maison..... **3,80 €**  
*Homemade pork «rillettes»*
- Terrine du Bistrot sur tartine au levain ..... **3,80 €**  
*Slice of homemade country pâté*
- Boîte de sardines de St-Gilles-Croix-de-Vie à l'huile d'olive ..... **3,80 €**  
*Canned sardines in olive oil*
- Panier de frites\* (250 g) Basket of chips ..... **3,80 €**
- Jambon de truie noire sauvage, affiné 40 mois (30 g)..... **7,50 €**  
*Black sow ham (40 months cured)*
- Rillauds maison (100 g) ..... **4,10 €**  
*Homemade Pork belly*
- Chorizo AOC Terruel, piquant (30 g) ..... **4,30 €**  
*AOC Terruel chorizo, spicy*
- Saucisson fumé maison (30g) ..... **4,30 €**  
*House smoked sausage*
- Duo de chèvre Saint-Maure et camembert affiné..... **4,80 €**  
*Duo of matured goat Saint-Maure and camembert*
- Chèvre mariné à l'huile d'olive et aromates ..... **4,90 €**  
*Cheese marinated in olive oil and herbs*
- Planche de 5 fromages affinés ..... **8,90 €**  
*Selection of 5 matured cheeses*

\* seul produit qui n'est pas fait maison

## APÉRITIF EN CAVE

300 références et 5000 bouteilles



**VENTE DE VINS, WHISKIES,  
ALCOOLS, SPIRITUEUX  
AU PRIX CAVISTE**

### Eaux minérales

	50 cl	100 cl
Vittel .....	<b>3,70 €</b>	<b>4,80 €</b>
San Pellegrino.....	<b>4,00 €</b>	<b>4,90 €</b>
Perrier .....	<b>4,00 €</b>	<b>4,90 €</b>
Fines bulles		



## Planche de charcuterie à partager

2 à 4 pers : 19,00 €

- Terrine maison, rillettes de cochon maison, chorizo AOC Terruel, jambon de truie noire sauvage affiné 40 mois, saucisson fumé maison.

*A platter of cured meats and pâtés for 2 : homemade country pâté, homemade pork «rillettes», Black sow ham, AOC Terruel chorizo, house smoked sausage*

## Huîtres de Noirmoutier - Oysters

- Les huîtres de Raymond Kadem, ostréiculteur

*Nous avons sélectionné pour vous les meilleures huîtres du moment. Profitez d'une pause iodée.*

Dégustation 3 huîtres et un verre de vin blanc pour 6,90 €

Rendez-vous Ecailler le samedi matin sur notre TERRASSE

Huîtres n°3.....	Les 6	les 9	les 12
	<b>9,80 €</b>	<b>13,80 €</b>	<b>18,80 €</b>



**Ouvert à partir de 10h pour toute consommation**

*Viandes origine France ou Union Européenne - Taxes et Service compris - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération  
Taxes and service included - Excessive drinking is dangerous for the health, alcoholic beverages should be consumed with moderation*

Nos fournisseurs : Huîtres : Raymond Kadem - Poissons : Common, Faust, criées de St Guénolé et Le Guilvinec, Berjac Marées

Viandes et volailles : Savia Saumur - Fruits et légumes : Le Duff, maraîchers locaux - Fromages affinés : Yannick Berthonneau (Halles St Pierre)

Boulangerie : Fournil St Pierre et Nantilly - Sebastien Girardeau





# Carte de Printemps

CHEF DE CUISINE GAETAN LEVEUGLE



## Entrées - Starters

- Entrée du jour sur ardoise *Starter of the day – see board*
- Terrine de campagne maison et ses condiments (servie en terrine)..... **6,30 €**  
*Homemade country pâté and condiments*
- Fondant de poireaux **BIO** avec condiments de la sauce gribiche ..... **6,90 €**  
*Organic leek fondant with condiments of sauce gribiche*
- Anchoïade d'avocats, jardin de légumes croquants *Avocado, Crispy Vegetable*.... **9,20 €**
- Œuf **BIO** poché, aux légumes printaniers, crémeux de petits pois  
*Poached egg, with spring vegetables, creamy peas*..... **7,60 €**
- Salade César (blancs de volailles cuits à l'étouffée aux épices, parmesans, croutons aillés, champignons, anchois et sauce césar) ..... **Plat : 13,90 €**  
*White poultry cooked with smothered spices, parmesans, croutons, anchovies and Caesar sauce*
- Millfeuille de poissons aux pommes de terre nouvelles et aromates  
*Fish with new potatoes and herbs* ..... **8,90 €**

## Huîtres de Noirmoutier - Oysters

Huîtres n°3 **Les 6 9,80 € Les 9 13,80 € Les 12 18,80 €**

## Poissons - Fish

- Poisson du jour sur ardoise en fonction du marché  
*See board, depending on the catch*
- Aioli de cabillaud aux légumes du potager..... **16,80 €**  
*Cod with vegetables garden*

## Viandes - Meat

- Plat du Jour sur ardoise sauf samedis et jours fériés  
*Dish of the day*
- Poitrine de cochon fermier, confite, garniture du jour ..... **12,90 €**  
*Farmer's pig breast confite, garniture of the day*
- Steak Bavette d'Aloyau d'Irlande Angus (env. 160g) aux échalotes confites.. **14,80 €**  
*Ireland Angus sirloin steak (c. 160g) with candied shallots*
- Tartare de bœuf **Charolais** coupé au couteau, pommes rissolées au beurre ..... **180g : 15,10 € 250g : 20,20 €**  
*Steak tartare cut by knife with homemade chips «Charolais race»*
- Entrecôte de race **VBF** au beurre du Bistrot (env. 300g) ..... **23,80 €**  
*Limousine, Charolaise et Normande - VBF entrecote steak (c. 300g) with Bistrot butter*

**Nos viandes sont toutes mûries à point par notre Boucher !!!**  
**Viandes d'origine France ou Union Européenne**

## Fromages - Cheeses - Du maître fromager

- Chèvre mariné à l'huile d'olive et aromates..... **4,90 €**  
*Cheese marinated in olive oil and aromatics herbs*
- Salade verte à l'huile «la Tourangelle» *Green salad with olive oil* ..... **3,20 €**
- Duo de chèvre Saint-Maure et camembert affiné ..... **4,80 €**  
*Duo of matured goat Saint-Maure and camembert*
- Plateau de fromages affinés du Maître fromager..... **8,90 €**  
*Cheese monger's selection of matured cheeses*

## MENU «ENFANT»

**8,50 € (- de 12 ans)**  
*Children's menu (under 12)*

Tranche de Terrine maison OU feuilleté au gruyère  
*Slice of home-made terrine OR gruyere cheese puff*

Penne à la bolognaise OU filet de poisson pané maison  
*Penne Bolognese OR home-made breaded fish fillet*

2 boules de glace OU fromage blanc et coulis de fruits rouges  
*2 scoops of ice cream or "fromage blanc" with berry coulis*

1 sirop à l'eau offert 1 glass of cordial include

## Desserts - Desserts

- Dessert du Jour sur ardoise *Dessert of the day*
- Semoule impératrice aux fruits exotiques ..... **6,60 €**  
*Semolina with exotic fruits*
- Déclinaison de chocolat Guanaja à 70% ..... **7,30 €**  
*Chocolate Declination, Guanaja 70%*
- Macaron au caramel beurre salé ..... **6,90 €**  
*Macaron with caramel salted butter*
- Café gourmand *Gourmet coffee*..... **7,80 €**

## Glaces & sorbets - Ice-cream & sorbets

Maitre Artisan Glacier L'ANGELYS

- Coupe 2 boules 2 scoops..... **4,50 €**
- Coupe 3 boules 3 scoops ..... **6,10 €**
- Supplément de chantilly ..... **0,50 €**  
*Extra cost for vanilla whipped cream*

PARFUMS AU CHOIX : Fraise, citron vert, chocolat, vanille gousse entière Madagascar, caramel beurre salé, framboise, cassis, Cognac raisin, yaourt au lait entier, Strawberry, lime, chocolate, Madagascar vanilla, salted butter caramel, raspberry, blackcurrant, grape brandy, yogurt with whole milk

## MENU «BISTROT»

Entrée - Plat OU Plat - Dessert ..... **16,50 €**  
*Starter - Main course or Main course - Dessert*

Entrée - Plat - Dessert..... **21,70 €**  
*Starter - Main course - Dessert*

### Entrée - Starter

Entrée du jour sur ardoise *Starter of the day – see board*

**Terrine de campagne maison et ses condiments**

*Homemade country pâté and condiments*

**Œuf **BIO** poché, sur doucette de Loire, chips de lard fumé**

*Poached egg on Doucet of Loire, smoked bacon*

### Plat - Main course

Poisson du jour sur ardoise *Fish of the day – see board*

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

**Rognons de veau à la plancha sauce tartare**

*Veal kidneys with la plancha sauce tartare*

**Suprême de volaille à l'orientale, en cocotte**

*Oriental Chicken, casserole*

### Fromages / Dessert - Cheese / Dessert

**Dessert du jour sur ardoise**

*Dessert of the day – see board*

**Entremet crémeux au Saumur Brut Rosé**

*Entremet with Saumur Brut Rosé*

**Duo de chèvre Saint-Maure et camembert affiné**

*Duo of matured goat Saint-Maure and camembert*

**Glaces & sorbets (coupe 2 ou 3 boules)**

*Ice cream & sorbets (2 or 3 scoops)*

\* Les plats indiqués sur l'ardoise font partie du menu