

# BISTROT DE LA PLACE



## Carte Printemps-Été

Une petite faim, un petit creux !  
dans la journée ou l'apéro...

Something to nibble

<b>Mini-tartines (4)</b> 4 slices of baguette with various toppings .....	<b>3,00 €</b>
<b>Rillettes d'oie de notre région</b> Local «rillettes» (potted goose meat) .....	<b>3,20 €</b>
<b>Tranche de terrine maison</b> Slice of homemade country pâté .....	<b>3,90 €</b>
<b>Boîte de sardines de St-Gilles-Croix-de-Vie à l'huile d'olive</b> Canned sardines in olive oil.....	<b>2,90 €</b>
<b>Frites maison (250 g)</b> Homemade chips .....	<b>3,30 €</b>
<b>Jambon ibérique de bellota (DOP) affiné 36 mois (30 g)</b> .....	<b>6,80 €</b>
<i>Bellota iberian ham, 36-month cured</i>	
<b>Rillauds d'Anjou (100 g)</b> Pork belly, a local speciality .....	<b>3,50 €</b>
<b>Saucisson ibérique (50 g)</b> .....	<b>3,60 €</b>
<i>«Bellota Sierra» Iberian dried sausage</i>	
<b>Chorizo Cular ibérique (50 g)</b> .....	<b>3,60 €</b>
<i>«Bellota Sierra» Iberian chorizo</i>	
<b>Duo de fromages affinés</b> Duo of matured cheeses .....	<b>4,20 €</b>
<b>Planche de 5 fromages affinés</b> Selection of 5 matured cheeses .....	<b>6,90 €</b>



## NOIRMOUTIER

### les huîtres

de Raymond Kadem, ostréiculteur



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

## Planche de charcuterie à partager

2 pers : 17,00 €

Terrine maison, rillettes de notre région, saucisson et chorizo ibérique, jambon ibérique de bellota affiné 36 mois

A platter of cured meats and pâtés (pork) for 2: homemade country pâté, local "rillettes", Iberian dried sausage and chorizo, bellota Iberian ham 36-month cured.



Par 6, par 9 ou 12

ou

Dégustation 3 huîtres  
et un verre de vin blanc

**6,90 €**

BISTROT *Bistrot Restaurant*  
DE LA PLACE *Bar à vin*

**Ouvert de 10h à 24h  
pour toute consommation**

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

# Fait Maison - Cuisiné sur place

HOME MADE IN OUR KITCHENS



Notre Chef de cuisine : **Thierry SAMOUEL**

## Entrées - Starters

- Entrées Plats**
- Terrine de campagne maison et ses condiments (servie en terrine).....**5,80 €**  
*Homemade country pâté and condiments*
- Salade printanière, assortiment de légumes crus .....**5,60 €** .... **10,80 €**  
et cuits, sorbet tomate basilic à l'huile de noisette  
*Spring salad, assortment of raw and cooked vegetables, tomato and basil sorbet*
- Œufs de caille poêlés, mesclun et rilauds d'Anjou .....**6,20 €**  
*Panned quail eggs, mixed salad and Anjou pork belly speciality*
- Rouleau de printemps au saumon fumé .....**6,30 €**  
et son mesclun acidulé  
*Smoked salmon spring rolls with acidic mixed salad*
- Jambon ibérique de bellota (DOP) affiné 36 mois (30 grs)  
*Bellota iberian ham, 36-month cured* .....**6,80 €**
- Tartare de cabillaud au citron vert, sorbet poivron .....**6,70 €**  
*Cod marinated in lime juice bell pepper sorbet*

## Huîtres de Noirmoutier - Oysters

- Les 6    les 9    les 12
- Huîtres n°3 ..... **9,60 €**    **13,60 €**    **18,60 €**

## Planche de Charcuterie - Platter .....2 pers : 17,00 €

Terrine maison, rillettes d'oie de notre région, saucisson et chorizo ibérique, jambon ibérique de bellota (DOP) affiné 36 mois *A platter of cured meats and pâtés (pork) for 2: homemade country pâté, local goose "rillettes", Iberian dried sausage and chorizo, bellota Iberian ham 36-month cured.*

## Poissons - Fish

Sur ardoise en fonction du marché *See board, depending on the catch*

## Viandes de bœuf de race **Salers** - Beef

- Morceau du boucher.....**160 g : 13,60 €**  
*Prime cut of beef*
- Entrecôte (1 ou 2 pers)  
*Boneless rib steak* ..... environ **300 g : 22,50€**
- Filet de bœuf  
*Cut of beef* ..... environ **180 g : 23,50€**
- Côte de bœuf rôtie en cocotte (2 ou 3 pers)  
facturation 6,50€ les 100 gr) ..... **1 kg : 65,00 €**  
*Fore rib of beef from a local breed, cooked in a casserole*
- Sauces au choix : ..... **0,50 €**  
**poivre, échalote, roquefort**  
*Selection of sauces : pepper, shallot, roquefort*

## Classiques - Classics

- Suprême de poulet jaune du maine, ..... **12,40 €**  
*Local Maine chicken supreme*
- Gibelotte de lapin «Le rex» du poitou ..... **12,60 €**  
*Poitou speciality rabbit stew « le rexé*
- Tartare de bœuf **Charolais**, frites maison..... **180g : 14,80 €**  
*Steak tartare (French beef)with homemade chips* ..... **250g : 19,90 €**
- Rognon de veau à la crème  
et aux champignons (spécialité du Chef) ..... **14,80 €**  
*Veal kidneys in a cream and mushroom sauce (our Chef's speciality)*
- Porc ibérique au jus aromatisé *Iberian Pork with aromatic sauce* **17,80 €**
- Frites «maison» «Homemade chips» ..... **250g : 3,30 €**

## Fromages - Cheeses

- Duo de fromages affinés *Duo of matured cheeses* ..... **4,20 €**
- Salade verte à l'huile d'olive *Green salad with olive oil*..... **2,90 €**
- Plateau de fromages affinés du Maître fromager..... **7,40 €**  
*Cheese monger's selection of matured cheeses*

## Desserts - Desserts

- Crème chocolat, croquant, tuile amandes  
*Chocolate cream with an almond biscuit* ..... **5,90 €**
- Omelette norvégienne flambée au Royal Combiér..... **6,10 €**  
*Norwegian omelette with Royal Combiér flambé*
- Tarte fine aux fraises, crème chantilly..... **6,40 €**  
*Butter biscuit with caramelised apples and an apple-and-cider sorbet*
- Mi-cuit framboises et son sorbet..... **6,60 €**  
*Raspberry fondant with sherbet*
- Café gourmand *Gourmet coffee* ..... **6,90 €**

## Glaces & sorbets / Ice-cream & sorbets

- Coupe 2 boules 2 scoops ..... **4,30 €**
- Coupe 3 boules 3 scoops ..... **5,90 €**
- Supplément de chantilly..... **0,50 €**  
*Extra cost for vanilla whipped cream*

### PARFUMS AU CHOIX :

Fraise, citron vert, chocolat, vanille bourbon, caramel beurre salé, framboise, cassis *Strawberry, lime, chocolate, Bourbon vanilla, salted butter caramel, raspberry, blackcurrant*

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

# Produits frais | Carte revisitée chaque saison.

Les produits marqués d'un astérisque \* sur l'ardoise ne sont pas compris dans le menu

## Menu «bistrot» à 15,80 €

Entrée - Plat OU Plat - Dessert  
Starter - Main course or Main course - Dessert

## Menu «bistrot» à 20,80 €

Entrée - Plat - Dessert  
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*

Salade printanière, assortiment de légumes  
crus et cuits, sorbet tomate basilic

*Spring salad, assortment of raw and cooked vegetables,  
tomato and basil sorbet*

Rouleau de printemps au saumon fumé  
et son mesclun acidulé

*Smoked salmon spring rolls with acidic mixed salad*

Œufs de caille poêlés, mesclun et rilauds d'Anjou  
*Panned quail eggs, mixed salad and Anjou pork  
belly speciality*

### 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*

Tagliatelles à la carbonara

*Carbonara tagliatelli*

Morceau du boucher de race **SALERS**  
*Prime cut of beef*

Suprême de poulet jaune du maine  
*Local Maine chicken supreme*

### Dessert - Dessert

Dessert du jour sur ardoise  
*Dessert of the day – see board*

Crème chocolat, croquant, tuiles amandes  
*Chocolate cream with an almond biscuit*

Mi-cuit framboises et son sorbet  
*Raspberry fondant with sherbet*

Glaces & sorbets (coupe 2 ou 3 boules)  
*Ice cream & sorbets (2 or 3 scoops)*

## Plat du Jour

sur ardoise  
*Dish of the day*

9,50 €



## Menu «enfant»

à 7,50 € (- de 12 ans)  
*Children's menu (under 12)*



Tranche de Terrine maison  
ou salade aux lardons

*Homemade pâté or salad with bacon pieces*

Steak haché ou poisson du jour sur ardoise  
*Minced beef or fish of the day*

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*

## La race **SALERS** parmi les meilleures races françaises

**Salers, c'est tout d'abord un village  
niché sur les replis et contreforts du  
Puy Marie dans le Cantal.**

Cette viande est donc issue d'une race qui produit du lait dans les pâturages et qui, engraisée pendant les mois d'été, donne une viande mature et persillée. Sa chair est à la fois bien rouge, plus ferme que la moyenne, persillée, juteuse, fondante et parfumée.

La race Salers possède d'excellentes vertus nutritionnelles par son apport en protéines et en fer. De plus, la teneur en lipides de nombreux morceaux ne dépasse pas 5%.

**Repas servis de 12h00  
à 14h30 et de 19h00 à 22h00**

## APÉRITIF EN CAVE 300 références et 5000 bouteilles



## Comme chez le caviste...

**Vous avez remarqué une bonne  
bouteille sur la carte ?  
Vous souhaiteriez l'acquérir ?  
Le Bistrot de la Place peut vous  
la céder au prix caviste.**

## Repas d'affaire ou de groupe, consultez-nous !



**Nous mettons tout en oeuvre pour en faire  
un moment inoubliable**

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 : Estivin, Le Duff, maraichers locaux - Fromages affinés : Yannick Berthonneau (Halles St Pierre) - Boulangerie : Fournil St Pierre et Nantilly

# Les Vins au verre...

Toute l'année plus de 30 vins au verre à découvrir

## Vins blancs 12cl

Le Bistrot blanc..... 2,80 €

### Saumur Sec

Domaine de Nerleux  
2015..... 2,90 €

Château de Brezé Arnaud Lambert  
AB 2014 ..... 3,20 €

Domaine Saint Vincent  
«La coccinelle» 2014..... 4,40 €

### Anjou blanc

Domaine de Bablut AB  
«Petit Princé» 2014 ..... 4,40 €

Domaine de Juchepie  
«Le Clos» 2013 ..... 6,20 €

### Vouvray

Domaine Vincent Carême  
AB 2014 ..... 4,30 €

### Menetou Salon

Antoine Van Remoortere  
2014..... 4,50 €

### Côtes du Rhône

Domaine des Lauses 2013 ..... 3,20 €

### Muscadet Sèvre et Maine

Joseph Landron  
«Amphibolite» AB 2015 ..... 3,90 €

### Bourgogne blanc

Santenay - Muzard et fils  
«Champs Claude» 2014 ..... 7,50 €

### Vin de France

Chenin Domaine Angeliaume ... 3,50 €  
2014

### Côtes du Marmandais

Elian Daros  
«Coucou Blanc» 2010..... 5,50 €

## Vins blancs moelleux

### Coteaux de l'Aubance

Château d'Avrillé (10cl)  
«Cuvée Beaumont» 2014 ..... 5,50 €

### Coteaux de Saumur

Domaine de Nerleux (10cl)..... 6,80 €  
«Les Loups dorés» 2014

## Vins rosés 12cl

### Cabernet de Saumur

Domaine des Sanzay 2015 ..... 2,90 €

### Chinon

Domaine de la Noblaie  
AB 2015 ..... 3,50 €

### Languedoc Pic Saint Loup

Château Puech Haut 2014..... 4,60 €

## Vins rouges 12cl

Le Bistrot rouge..... 2,80 €

### Saumur Champigny

Château de Villeneuve AB  
«Clos de la Bienboire» 2015..... 3,90 €

Laurent et Nicolas Daheuille  
AB 2014 ..... 2,90 €

Domaine des Roches Neuves  
«Terres chaudes» AB 2014 ..... 6,70 €

Jean-Noël Millon AB 2013 ..... 3,30 €

Doamine Legrand AB  
«la Chaintrée» 2002 ..... 3,80 €

### Bourgueil

Pierre et Catherine Breton  
«Nuit d'ivresse» AB 2014 ..... 5,30 €

### Vins de France

Domaine des Bablut  
«Topette à lundi» AB 2015..... 3,30 €

Le Casot des Mailloles  
«Poudre d'escampette» 2014..... 4,80 €

Domaine Viret  
«Energie Yang» 2014 ..... 3,60 €

### Chinon

Domaine Angelliaume  
2014 ..... 3,20 €

### Saumur Rouge

Château Fouquet 2014 AB..... 3,90 €

### Côtes du Rhône

Beaume de Venise  
Guy et Thomas Julien 2014..... 4,80 €

Côtes du Rhône  
Maxime et François Laurent  
2014 ..... 4,20 €

### Saint-Emilion

Château Jean Faure Grand Cru  
2010..... 6,90 €

## Vins à bulles 12cl

### Blanc

Domaine des Varinelles  
Crémant de Loire..... 4,20 €

Domaine de la Fuye  
Crémant de Loire «Flamenco» AB ... 6,00 €

 Bouvet..... 4,60 €  
«Island Antarctic»

### Rosé

Caves de Grenelle  
«Si irresistible»..... 4,40 €

### Champagne

André et Michel Drappier  
Sans soufre, zéro dosage ..... 9,00 €

## Vins en carafe

	25cl	50cl
Saumur Blanc.....	4,20 €	7,90 €
Rosé Cabernet.....	4,20 €	7,90 €
Saumur Rouge.....	4,50 €	8,50 €

## Eaux & Café

	50cl	100cl
 Vittel.....	3,60 €	4,60 €
 San Pellegrino.....	3,90 €	4,90 €
 Perrier bleu.....	3,90 €	4,90 €
Perrier bleu fines bulles		

Café.....	1,90 €
Thé, Infusion.....	2,90 €

**PARKING À PROXIMITÉ**

**Centr' Halles (sous le bistrot)  
et Fourier**

Gratuit de 12h à 14h - 20 mn gratuites  
Ouvert jusqu'à 4h du matin  
(0.10 l'heure de nuit)

Tous nos vins sont issus d'Appellation d'Origine Contrôlée - AB : Agriculture Biologique  
Taxes et service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

02 41 51 13 27 - [www.bistrotdeplace-saumur.com](http://www.bistrotdeplace-saumur.com)

**BISTROT** Bistrot Restaurant  
DE LA PLACE Bar à vin