



BISTROT DE LA PLACE

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 **3,80 €**
Homemade fish «rillettes» and toast
- Rillettes de cochon maison..... **4,20 €**
Homemade pork «rillettes»
- Terrine de campagne maison et ses condiments (servie en terrine)..... **6,80 €**
Homemade country pâté and condiments
- Boîte de sardines de St-Gilles-Croix-de-Vie à l'huile d'olive **4,20 €**
Canned sardines in olive oil
- Panier de frites* (250 g) Basket of chips **4,20 €**
- Jambon de truie noire sauvage, affiné 40 mois (30 g)..... **7,90 €**
Black sow ham (40 months cured)
- Rillauds maison (100 g) **4,50 €**
Homemade Pork belly
- Chorizo AOC Terruel, piquant (30 g) **4,50 €**
AOC Terruel chorizo, spicy
- Saucisson fumé (30g) **4,30 €**
House smoked sausage
- Duo de chèvre Saint-Maure et camembert affiné..... **4,90 €**
Duo of matured goat Saint-Maure and camembert
- Planche de 5 fromages affinés **8,90 €**
Selection of 5 matured cheeses

* seul produit qui n'est pas fait maison

**OFFREZ-VOUS
L'APÉRITIF EN CAVE**
(sur réservation)

300 références et 5000 bouteilles



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

Eaux minérales

	50 cl	100 cl
Vittel	3,70 €	4,80 €
S.PELLEGRINO	4,00 €	4,90 €
Perrier Fines bulles	4,00 €	4,90 €



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 7,90 €

	Les 6	les 9	les 12
Huîtres n°3.....	9,90 €	14,60 €	19,40 €



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
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

- Glace Bâtonnet Snickers **3,90 €**
«Snickers» ice-cream

- Cône Vanille-Chocolat OU Vanille-Fraise **2,50 €**
Cone Vanille-Chocolat OR Vanilla-Strawberry

- Stick Oasis enfant **2,30 €**
«Oasis» stick child




Carte d'été

BISTROT DE LA PLACE - CHEF DE CUISINE GAETAN LEVEUGLE



Entrées - Starters


- Entrée du jour sur ardoise  Starter of the day – see board
- Œuf **BIO** poché, aux légumes printaniers, crémeux de petits pois
Poached egg, with spring vegetables, creamy peas **6,90 €**
- Cheesecake salé aux jeunes légumes et son pesto **7,80 €**
Cheesecake salted with young vegetables and pesto
- Anchoïade d'avocats, jardin de légumes croquants Avocado, Crispy Vegetable.... **9,20 €**
- Salade César (blancs de volailles cuits à l'étouffée aux épices, parmesans, croutons aillés, champignons, anchois et sauce césar) Entrée : **7,60 €**
..... Plat : **14,50 €**
White poultry cooked with smothered spices, parmesans, croutons, anchovies and Caesar sauce

Poissons - Fish

POISSON FRAIS - FRESH FISH

- Poisson du jour sur ardoise  en fonction du marché
See board, depending on the catch

Viandes - Meat

- Plat du Jour sur ardoise  Dish of the day
- Poitrine de cochon fermier, confite, garniture du jour **12,90 €**
Farmer's pig breast confite, garniture of the day
- Sauté d'épaule d'agneau (abricots, amandes grillées, citron confit et Quinoa d'Anjou) **14,90 €**
Lamb shoulder (apricots, grilled almonds, lemon confit and Quinoa of Anjou)
- Tartare de Boeuf **Charolais** à la méditerranéenne coupé au couteau, pommes de terre nouvelles rissolées au beurre **180g : 15,90 €**
..... **250g : 21,90 €**
Steak tartare «charolais race» cut by knife, new potatoes browned in butter ...
- Entrecôte de race **VBF** au beurre du Bistrot, pommes Pont Neuf Limousine, Charolaise et Normande **env. 300g : 23,80 €**
VBF entrecote steak (c. 300g) with Bistrot butter, apples

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

Fromages - Cheeses - Du maître fromager

- 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»

10,00 € (- de 12 ans)
Children's menu (under 12)

- Tranche de Terrine maison OU salade de tomate et oeuf dur
Slice of home-made terrine OR gruyere cheese puff
- Steak haché charolais OU filet de poisson pané maison
Penne Bolognese OR home-made breaded fish fillet
- Cône Vanille-chocolat ou Vanille-fraise OU Stick Oasis enfant
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
- Nougat glacé à la façon du Bistrot **6,80 €**
Semolina with exotic fruits
- Déclinaison de chocolat  Guanaja à 70% .. **7,30 €**
Chocolate Declination, Guanaja 70%
- Fruits melba sur clafoutis aux fruits de saison... **8,90 €**
Fruits melba on clafouti with seasonal fruits
- Café gourmand Gourmet coffee **8,20 €**

Glaces & sorbets - Ice-cream & sorbets

Maître Artisan Glacier



- Coupe 2 boules 2 scoops **4,80 €**
- Coupe 3 boules 3 scoops **6,90 €**
- 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 «DE LA PLACE»

Entrée - Plat OU Plat - Dessert **16,80 €**
Starter - Main course or Main course - Dessert

Entrée - Plat - Dessert **21,90 €**
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, à la duxelle de champignons blonds de Saumur
Poached egg, mushrooms of Saumur

Plat - Main course

- Plat du jour sur ardoise Dish of the day – see board
- Tartare de Saumon à l'aneth (pommes vertes, échalotes et condiments)
Salmon tartare with dill (green apples, shallots and condiments)
- 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 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