

BISTROT DE LA PLACE

SAUMUR | PLACE SAINT-PIERRE



A L'APÉRO, EN CAS DE PETIT CREUX

SNACKS FOR THE APERITIF OR IN CASE YOU'RE FEELING PECKISH

CÔTÉ TERRE

OUR SNACK PLATTERS

Planche de 5 fromages affinés **8,90 €**
The refined cheese platter, 5 varieties

Planche de charcuterie maison, à partager **19 €**
Terrine maison, rillettes de cochon maison, chorizo AOC Terruel, jambon de truie noire sauvage affiné 40 mois, saucisson fumé maison.

The home-made cold-meats platter, ideal for sharing
Home-made terrine, pork rillettes, PDO Terruel chorizo, 40-month matured wild hog ham slices, home-made smoked saucisson

Rillettes de cochon maison **4,40 €**
Home-made pork rillettes

Terrine de campagne maison et ses condiments **6,90 €**
Home-made country terrine with condiments served in a pot

Panier de frites maison* (250 g) *Homemade french fries* **4,30 €**
*selon variétés

Jambon de truie noire sauvage, affiné 40 mois (30 g) **8,20 €**
40-month matured wild hog ham slices

Rillauds maison (100g) **4,60 €**
Home-made rillauds (local pork delicacy)

Chorizo AOC Terruel, piquant (30 g) **4,60 €**
PDO Terruel chorizo, spicy

Saucisson fumé (30 g) **4,40 €**
Smoked saucisson

Duo de fromages fermiers : camembert affiné et chèvre de la Chèvrerie ORY **4,90 €**
Farmer's cheese duo: refined camembert and ORY goat's cheese

CÔTÉ MER

SEAFOOD AND FISH

Boîte de sardines de St-Gilles-Croix-de-Vie à l'huile d'olive **4,30 €**
Tin of St-Gilles-Croix-de-Vie sardines in olive oil

Rillettes de poisson maison, pain grillé **3,90 €**
Home-made fish rillettes with toast

Huîtres de Noirmoutier (n°3) - Noirmoutier (n°3) oysters **10,20 €**
Les 6

Les 9 **15,20 €**

Les 12 **19,20 €**

Dégustation 3 huîtres et un verre de Saumur blanc **7,90 €**
Try 3 oysters and a glass of white Saumur wine

PRINTEMPS 2018

— MENU DU BISTROT — BISTROT MENU

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

Entrée - Plat - Dessert
Starter - Main - Dessert **21,90 €**

ENTRÉES - STARTER

Entrée du jour sur ardoise
Starter of the day - see board

Œuf BIO cocotte du moment
Organic baked egg, varies depending on the season

Terrine de campagne maison et ses condiments
Home-made country terrine served with condiments

PLATS - MAIN COURSE

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

Gouline angevine (Tourte locale traditionnelle avec rillauds et champignons)
Angevine Gouline (the traditional Anjou pie, made from "rillaud", a local pork delicacy and mushrooms)

Pavé de cabillaud, bouillon thaï
Cod slice, thai soup

FROMAGES & DESSERTS

CHEESES & DESSERTS

Duo de fromages fermiers : camembert affiné et chèvre de la Chèvrerie ORY
Farmer's cheese duo: refined camembert and ORY goat's cheese

Dessert du jour sur ardoise
Dessert of the day - see board

Flan pâtissier et caramel au beurre salé de Guérande
French custard pie and salted butter caramel from Guérande

Glaces & sorbets (coupe 2 ou 3 boules) voir carte des desserts
Ice creams and sorbets (2 or 3 scoops) see dessert menu

NOTRE CHEF GAËTAN LEVEUGLE ET SA BRIGADE VOUS PROPOSENT UNE CARTE CRÉATIVE ET ADAPTÉE AUX PRODUITS DE SAISON ET AUX SUGGESTIONS DE NOS FOURNISSEURS PARTENAIRES.

ENTRÉES - STARTERS

Entrée du jour sur ardoise
Starter of the day - see board

Œufs de caille panés, crumble à l'encre de seiche **7,10 €**
Battered quail egg with squid ink crumble

Terrine de campagne maison et ses condiments **6,90 €**
Home-made country terrine served with condiments

Saint-Jacques pochée au safran, beurre de myrtille d'Anjou **8,90 €**
Safran infused poached St Jacques scallops with Anjou blueberry butter

Huîtres de Noirmoutier (n°3) Noirmoutier (n°3) oysters **10,20 €**
Les 6 **15,20 €**
Les 9 **19,20 €**

SALADES FRAICHEURS - SALADS

Salade Caesar (Salade romaine, poulet aux épices et parmesan, champignons, croûtons et sauce caesar)
Caesar salad (Romaine lettuce, spicy chicken with parmesan cheese, mushrooms and Caesar salad dressing)

Entrée Starter **7,80 €**

Plat Main meal **14,80 €**

Salade énergie (émincé de choux blanc, toast de saumon fumé, crevettes et espuma de pamplemousse rose)
Energy salad (thin slices of white cabbage, slice of toast topped with smoked salmon, prawns and pink grapefruit foam)

Entrée Starter **8,20 €**

Plat Main meal **15,80 €**

POISSONS - FISH

Poisson du jour sur ardoise en fonction du marché
Fish of the day depending on the market's selection

Pavé de cabillaud, bouillon thaï **13,40 €**
Cod slice, thai soup

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 et légumes : Christophe Viement, Le Duff Boucherie, charcuterie : Savia Saumur - Fromagerie : Yannick Berthonneau, Chèvrerie Ory - Boulangerie : Fournil Saint-Pierre, boulangerie Nantilly. Merci à eux.

VIANDES - MEAT

Nos viandes sont d'origine France et mûries à point par notre artisan boucher!

Plat du jour sur ardoise
Dish of the day - see board

Poitrine de cochon confite, cuite 12h à basse température **12,90 €**
Pork belly confit, slow-cooked for 12 hours

Chou farci à la viande et champignons, braisé au jus **14,90 €**
Cabbage stuffed with meat and mushrooms with sauce

Gouline angevine (Tourte locale traditionnelle avec rillauds et champignons) **14,20 €**
Angevine Gouline (the traditional Anjou pie, made from "rillaud", a local pork delicacy and mushrooms)

Tartare de bœuf Charolais coupé au couteau, pommes dauphines **16,50 €**
Charolais beef tartar, knife-sliced, dauphines potatoes

180g **22,40 €**

250g

Onglet de bœuf «bûchette» à l'échalote d'Anjou confite au Saumur-Champigny **14,80 €**
Beef undercut with Anjou shallots preserved in Saumur-Champigny red wine

Noisette d'agneau en croûte d'herbes, jus de sarriette **23,90 €**
Lamb slice with a thin herb crust and savory sauce

Tournedos de canard sur fine galette de pommes de terre **18,50 €**
Duck tournedos on a thin potato pancake

Entrecôte de race VBF au beurre du Bistrot, pressé de pommes de terre au parmesan, salade verte assaisonnée à l'huile de la Tourangelle **23,80 €**
VBP-origin rib steak cooked in butter, potatoes with parmesan slice and a green salad with Tourangelle oil dressing

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

PARTAGEZ L'APÉRITIF EN CAVE !

sur demande et en fonction de la disponibilité
HAVE YOUR APERITIF IN THE WINE CELLAR! (UPON REQUEST AND DEPENDING ON AVAILABILITY)

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!

Le Bistrot de la Place vous met aussi l'eau à la bouche sur [@](#) [f](#) rejoignez-nous !

FROMAGES & DESSERTS

Salade verte assaisonnée à l'huile «la Tourangelle» **3,20 €**
Green salad seasoned with "La Tourangelle oil"

Duo de fromages fermiers : camembert affiné et chèvre de la Chèvrerie ORY **4,90 €**
Farmer's cheese duo: refined camembert and ORY goat's cheese

Plateau de fromages affinés du Maître fromager **8,90 €**
Refined cheese platter chosen by our master cheese ripener

Dessert du jour sur ardoise **7,40 €**
Dessert of the day - seeboard

Parfait glacé à l'absinthe de la maison Combiér **9,20 €**
Iced parfait soaked in Combiér absinthe

Déclinaison de chocolat Guanaja à 70% **9,20 €**
70% Guanaja chocolate declination

Flan pâtissier et caramel au beurre salé de Guérande **6,90 €**
French custard pie and salted butter caramel from Guérande

Café gourmand **8,20 €**
Coffee with a selection of mini desserts

Paris-Brest et craquelin à la vanille **7,60 €**
Paris-Brest and a vanilla cracker

Glaces & sorbets - Maître Artisan Glacier **0,50 €**
Icecreams and sorbets from our craft ice-cream maker

PARFUMS AU CHOIX : Fraise, citron vert, chocolat, vanille gousse entière Madagascar, caramel beurre salé, framboise, cassis, Cognac raisin, yaourt au lait entier **4,80 €**
Strawberry, lime, chocolate, Madagascar vanilla, salted butter caramel, raspberry, Cognac and raisin, full milk yoghurt

• Coupe 2 boules 2 scoops **6,90 €**

• Coupe 3 boules 3 scoops

• Supplément de chantilly **0,50 €**
Extra whipped cream

SÉLECTION DU BISTROT

Verre du Bistrot : blanc, rosé ou rouge **2,90 €**
Glass of wine, the Bistrot selection (red, white or rosé)

Bulles du Bistrot **4,20 €**
The bistrot's glass of local sparkling wine

Eau plate Flat water (Vittel®) 50cl: **3,7 €**/1L: **4,80 €**

Eau gazeuse Sparkling water (SAN PELLEGRINO® ou PERRIER FINES BULLES®) 50cl: **4 €**/1L: **4,90 €**

Café Coffee **2,20 €**

Sélection de thés et tisanes **3,30 €**
A variety of teas and herbal teas

Les prix sont indiqués TTC et service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. Tax and service included. Alcohol abuse is bad for your health. Consume with moderation.