

A L'APERRO, EN CAS DE PETITS CREUX

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

CÔTÉ TERRE - OUR SNACK PLATTERS

Rillettes de cochon de la charcuterie Branchereau <i>Branchereau delicatessen pork rillettes</i>	4,90 €
Terrine de campagne maison et ses condiments <i>Homemade country terrine with pickles</i>	8.00 €
Jambon sec de la Vallée des Aldudes 10-14 mois (60g) <i>Dry ham from Les Aldudes Valley 10-14 months (60gr)</i>	8,90 €
Chorizo de la Vallée des Aldudes (60g) Produit fermier <i>Chorizo from Les Aldudes Valley - Farm product (60gr)</i>	5,10 €
Jésus du Pays Basque (60g) Produit fermier affiné 2 mois <i>Jésus from the Basque Country (60gr) - Large dry sausage Farm product, matured for 2 months</i>	4,80 €
Panier de frites maison (250g) selon variétés <i>Basket of homemade fries (250gr)</i>	4,80 €
Planche de charcuterie à partager (2 à 3 personnes) <i>Terrine maison, rillettes de cochon, jambon sec 10-14 mois, Jésus basque et chorizo de la Vallée des Aldudes produit fermier P. OTEIZA Charcuterie sharing platter for 2 to 3 people. Homemade terrine, pork rillettes, dry ham 10-14 months, Basque Jésus and chorizo from the Aldudes Valley farm product</i>	22,00 €
Planche mixte à partager charcuterie fromage(2 à 3 personnes) Chèvre de Saint Maure de Touraine; Camembert, Comté	28,00 €
Duo de fromages <i>Cheese duo</i> Chèvre de Sainte Maure de Touraine, Tomme blanche de vache affinée <i>Farmhouse goat cheese, matured Tomme cow's milk cheese</i>	6,00 €
Plateau de 5 fromages affinés du Maître fromager <i>Refined cheese platter selected by our Master Cheesemaker</i>	9,80 €

CÔTÉ MER - SEAFOOD PLATTERS

Assiette de Saumon d'Ecosse, fumé à la ficelle (env.60 g) <i>String-smoked Scottish salmon (60gr) and its sides</i>	13,50 €
Boîte de sardines de st-Gilles-Croix-de-Vie à l'huile d'olive <i>Tin of St-Gilles-Croix-de-Vie sardines in olive oil</i>	4,50 €
Huîtres de Noirmoutier (n°2) <i>Noirmoutier Oysters (n°2)</i> Les 6 : 12,00 € Les 9 : 18,00 € Les 12 : 23,00 €	

Dégustation 3 huîtres (n°2) & 1 verre de Saumur blanc **11,00 €**

Sample 3 oysters with a glass of white Saumur wine

Nos plats sont servis avec des légumes frais de saison

Our dishes are served with fresh and seasonal vegetables

Les prix sont indiqués TTC et service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

A consommer avec modération *Prices indicated include tax and service. Alcohol misuse is bad for your health, please consume in moderation*

Viande « origine UE » "European" meat



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

**PARTAGEZ
L'APERITIF
EN CAVE !**

sur demande et en fonction de la disponibilité

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

**LES VINS,
ALCOOLS,
WHISKIES,
SPIRITUEUX**

sont disponibles

**À LA VENTE À EMPORTER, À
PRIX CAVISTE !**

*WINES, LIQUORS, WHISKIES, AND SPIRITS
ARE AVAILABLE FOR SALE TO TAKE AWAY AT THE BESTCELLAR
PRICES !*

16, place St Pierre - 49400 SAUMUR

Tél: +33(0)2 41 51 13 27

contact@bistrotdeplace-saumur.com

www.bistrotdeplace-saumur.com

Le bistrot de la Place vous met aussi l'eau à la bouche sur Instagram et Facebook

Rejoignez-nous !



BISTROT DE LA PLACE

SAUMUR | PLACE SAINT-PIERRE

CUISINE GOURMANDE ET DE SAISON

BAR À VINS



MENU DU BISTROT

BISTROT MENU

Entrée - Plat OU Plat - Dessert <i>Starter and Main OR Main and Dessert</i>	23,00€
Entrée - Plat - Dessert <i>Starter, Main and Dessert</i>	28,00€

ENTRÉES - STARTER

Terrine de campagne maison et ses condiments <i>Homemade country terrine with pickles</i>	
Oeuf fermier mimosa aux herbes et oeufs de truite <i>Fresh farm egg mimosa (deviled egg) with aromatic herbs and trout eggs</i>	

PLATS - MAIN COURSE

Plat du jour sur ardoise <i>Dish of the day (see board)</i>	
Suprême de volaille aux herbes fraîches <i>Chicken supreme with fresh herbs</i>	
Poisson du marché coulis de poivrons au curry breton <i>Market fish with pepper coulis and breton curry</i>	

FROMAGES / DESSERTS - CHEESE / DESSERT

Douceur fromage blanc aux fruits de saison sur biscuit Joconde <i>Sweet cottage cheese with seasonal fruits on Joconde biscuit</i>	
Coupe Fraîcheur: sorbet fraise et citron vert, coulis de fruits rouges, chantilly <i>Strawberry, lime, red fruit sauce and whipped cream</i>	
Duo de fromages fermiers <i>Farmhouse cheese duo</i> Chèvre de St Maure de Touraine, Tomme blanche affinée de vache <i>Farmhouse goat cheese, matured Tomme cow's milk cheese</i>	

MENU APPRENTI GOURMET

GOURMET APPRENTICE MENU

(Jusqu'à 12 ans - <i>For children under 12 years old</i>)	
Entrée - Plats OU Plat - Dessert <i>Starter and Main OR Main and dessert</i>	12,00 €
Tranche de terrine maison OU Oeuf fermier mimosa <i>Homemade country terrine OR Fresh farm egg mimosa</i>	
Steack haché OU Filet de poisson, avec frites <i>Ground beef OR fish fillet, and French fries</i>	
Boule de glace au choix (vanille, fraise, chocolat) OU Dessert du jour sur ardoise <i>Scoop of ice cream (vanilla or strawberry or chocolate) OR Dessert of the day (see board)</i>	
Sirop à l'eau offert <i>Fruit-flavoured water, complimentary</i>	

Le Bistrot de la Place part à la découverte des meilleurs producteurs et vous propose un florilège de spécialités de la région et d'ailleurs.

Poissonnerie : Faust (Saumur), Common (Saumur), Criées de Saint-Guénolé (Le Guilvinec) - **Ostréiculture :** Raymond Kadem (Noirmoutier) - **Fruits et légumes :** Yoann GUYOMARD (Verrie) - Jardin d'Anjou (St Lambert des Levées), Jean-Luc Bresson (Varennes-sur-Loire). **Champignons :** SAS La Fessardière (Turquant) - **Boucherie :** Savia (Saumur), Ferme Tivaux (volailles, lapin). **Charcuterie :** Pierre Oteiza (Pays-basque) - **Fromagerie :** Fromagerie (Puits Neuf), Flore d'étable (Thouars) - **Boulangerie :** Fournil (Saint-Pierre), boulangerie (Nantilly).

Merci à eux.

ETE 2024

NOTRE CHEF DE CUISINE ET SA BRIGADE VOUS PROPOSENT UNE CUISINE DE BISTROT À PARTIR DES PRODUITS FRAIS, DE SAISON ET RÉGIONAUX, DE NOS FOURNISSEURS PARTENAIRES.

ENTREES - STARTER

Oeuf fermier mimosa aux herbes et oeufs de truite <i>Fresh farm egg mimosa (deviled egg) with aromatic herbs and trout eggs</i>	7,50 €
Terrine de campagne maison et ses condiments <i>Homemade country terrine with pickles</i>	8,00 €
Poulpe grillé et sauce vierge <i>Grilled octopus with virgin sauce</i>	13,00 €
Assiette de Saumon d'Écosse, fumé à la ficelle (env.60 g) <i>String-smoked Scottish salmon (60gr) and its sides</i>	13,50 €
Huîtres de Noirmoutier (n°2) <i>Noirmoutier Oysters (n°2)</i>	
Les 6 : 12,00 € Les 9 : 18,00 € Les 12 : 23,00 €	

POISSONS-FISH

Poisson du marché coulis de poivrons au curry breton <i>Market fish with pepper coulis and breton curry</i>	17 €
Poisson de la criée sur ardoise <i>Fish of the day, based on today's catch (see board)</i>	
Poisson entier, rôti au four, beurre meunière Sur commande / on demand <i>Whole fosh, oven-roasted with meunière butter sauce</i>	

VIANDES - MEAT

Plat du jour sur ardoise <i>Course of the day (see board)</i>	
Suprême de volaille aux herbes fraîches <i>Chicken supreme with fresh herbs</i>	16,50 €
Tartare de boeuf Charolais coupé au couteau 180 gr 21,00 € <i>Charolais beef tartare, knife-cut</i> 250 gr 24,00 €	
Pied de cochon de la maison Girardeau aux lentilles du Puy <i>Pig's trotters from Girardeau with Puy lentils</i>	21,00 €
Demi-magret de canard aux épices <i>Half Duck breast with sweet spices</i>	25,00 €
Onglet de boeuf Angus, beurre à l'échalote <i>Angus beef hanger steak with shallots butter</i>	26,00 €
Côte de Boeuf de race "Parthenaise" cuite en cocotte (env. 1 kg) pour 2 à 3 personnes <i>Dutch oven "Parthenaise" beef ribs (about 1 Kg) for 2 or 3 people</i>	110,00 €

VEGETARIEN Plat chaud-VEGETARIAN

Steack de lentilles et pois chiches aux épices du monde, et caviar d'aubergine <i>chickpea and lentils steack spices and eggplant caviar</i>	14,00 €
---	---------



FROMAGES-CHEESE

Salade verte assaisonnée à l'huile "La Tourangelle" <i>Green salad dressed with "La tourangelle" oil</i>	4,00 €
Duo de fromages fermiers <i>Farmhouse cheese duo</i> Chèvre de St Maure de Touraine, Tomme blanche affinée de vache <i>Farmhouse goat cheese, matured Tomme cow's milk cheese</i>	6,00 €
Plateau de fromages affinés du Maître fromager <i>Refined cheese selected by our Master cheesemaker</i>	9,80 €

DESSERTS-DESSERT

Douceur fromage blanc aux fruits de saison sur biscuit Joconde <i>Sweet cottage cheese with seasonal fruits on Joconde biscuit</i>	8,00 €
Palet au chocolat noir à 70% de cacao <i>Dark chocolate "palet" biscuit with 70% cocoa</i>	9,00 €
Coupes de glaces et sorbets - Artisanales <i>Artisanal ice creams and sorbets</i>	
• Coupe Fraîcheur : Sorbet fraise et citron vert, coulis de fruits rouges, chantilly <i>Strawberry, lime, red fruit sauce and whipped cream</i>	7,50 €
• Coupe Cadre noir: crème glacée au chocolat Suisse, rhum raisins, sauce chocolat et chantilly <i>Ice cream, Swiss chocolate, rum-raisin, chocolate sauce and whipped cream</i>	8,00 €
• Coupe Poire angevine: sorbet poire et eau de vie de poire William du Val de Loire <i>Pear sorbet with William pear Brandy from loire Valley</i>	8,00 €
Glace ou sorbet la boule <i>Scoop of ice cream or sorbet</i>	3,30 €
Parfums des glaces : vanille bourbon, chocolat suisse, yaourt, fraise, rhum-raisins Sorbets : mangue, poire, citron vert	

SELECTION DU BISTROT

Verres du Bistrot : blanc, rosé ou rouge <i>Glass of wine—Bistrot selection (white, rosé, or red)</i>	3,50 €
Bulles du Bistrot <i>Glass of local sparkling wine</i>	4,50 €
Eau plate Still water (VITTEL)	50cl : 3,90 € / 1L : 5,00 €
Eau gazeuse Sparkling water	50cl : 4,10 € / 1L : 5,20 €
(SAN PELLEGRINO OU PERRIER FINES BULLES)	
Eau gazeuse Sparkling water (CHATELDON)	75cl : 5,50 €
Café coffee	2,30 €
Selection de thés et tisanes <i>A variety of teas and herbal teas</i>	3,40 €