

# BISTROT MAURICE

GOOD FOOD - GOOD WINE - COOL FRIENDS



Bienvenue chez Maurice,

Ici les classiques du bistrot sont revisités pour faire sourire vos papilles. Vous ne mangerez que des produits français et de saison, livrés frais tous les jours par des producteurs locaux.

Chez Maurice, on adore les belles tablées de copains qui se régalent, les rires aux éclats et les visages qui s'illuminent autour d'un bon plat . Alors installez vous comme à la maison, et laissez vous surprendre.

Nos vins sont principalement bio ou en biodynamie et nos alcools sont français ou faits par des Français à l'étranger. On les sélectionne avec sens et gourmandise, parce que bien manger et bien boire c'est le début du bonheur. N'hésitez pas à demander les vins du moment qui ne sont pas sur la carte. On a toujours de nouvelles recettes et de belles surprises à vous faire découvrir.

On vous souhaite de repartir le ventre plein et le cœur joyeux.



# FORMULE MIDI

*du mardi au samedi*

**ENTRÉE + PLAT + DESSERT : 30€**

**ENTRÉE + PLAT / DESSERT + PLAT : 25€**

## ENTRÉES

**Poireaux vinaigrette** 

**Œuf mayo du moment** 

**Terrine de campagne**

*Cornichons, oignons grelots, moutarde à l'ancienne*

## PLATS

**Poisson de la criée**

*Mousseline de carottes à l'orange, condiment pomme-céleri  
branche, beurre blanc*

**Pièce du boucher**

*Frites, salade, sauce chimichurri*

**Salade César**

**Salade d'Été** 

*Haricots verts, pêche, feta*

## DESSERTS

**Café-merveilles**

**Mousse au chocolat**

**Abricots pochés**

*Crèmeux citron et sablé breton*

**Assiette de fromages (+ 5€)**

*Sélection de fromages, pain de campagne*



# CARTE

## Midi & Soir


### ENTRÉES

Poireaux vinaigrette - 8 € 

Œuf mayo du moment - 7 € 

Terrine de campagne - 9 €  
*Cornichons, oignons grelots, moutarde à l'ancienne*

Soupe froide de melon au porto - 12 €   
*Méli-mélo de framboise et melon à la verveine, breuilh*

Burrata 125gr - 14 €   
*Tomates cerises, pesto et croûtons*

### DESSERTS

Café-merveilles - 5 €

Mousse au chocolat - 7,5€

Clafoutis aux framboises - 9 €

Abricots pochés - 8 €  
*Crèmeux citron et sablé breton*

Assiette de fromages - 10 €  
*Sélection de fromages, pain de campagne*

### PLATS

Poisson de la criée - 22 €  
*Mousseline de carottes à l'orange, condiment pomme-céleri branche, beurre blanc*

Pièce du boucher - 20 €  
*Frites, salade, sauce chimichurri*

Salade César - 19 €

Salade de haricots verts, pêche, feta - 18 € 

Quasi de veau basse température façon Piccata - 28 €  
*Duo de courgettes, salsa verte aux tomates confites, sauce beurre-citron-câpres*

### À GRIGNOTER


Bol de frites - 5€

Bol de salade - 4€

### PLAT EN DUO

Côte de cochon  
= 600g - 50 €  
*Poêlée de haricots verts à la persillade et sauce charcutière*

### L'ASSIETTE DU SOIR

Assiette végétarienne du moment - 23 €   
*Courgette farcie à la kasha sarrasin, mousseline de carotte, salsa verte*





# À GRIGNOTER

---

*À partir de 18h30*

**Œuf mayo du moment - 7€** 


*Selon inspiration*

**Artichauts confits puis frits - 8 €** 

*Sauce aigrelette*

**Terrine de campagne de Papi - 8€**

*Aux fruits secs*

**Burrata 125gr - 10€** 

*Vinaigrette et toast de pain de campagne*

**Le véritable Fuet à partager - 10€**

*À découper à table, comme à la maison*

**Croq Monsieur de notre enfance - 10€**

**Bol de salade - 5 €** 

**Bol de frites - 6 €** 

## L'APÉRO IDÉAL - 18€

---

Burrata **ou** Fuet **ou** Artichaut

+

2 verres de rouge Bordeaux - Médoc

**ou** 2 verres Blanc Bordeaux - Entre deux mers

**ou** 2 verres Rosé Var - Domaine d'Estandon

# HAPPY SPRITZ

*Happy hour de 17h30 à 19h30*

Retrouvez notre sélection de Spritz à prix  
mini tous les soirs !

## *NOS RECETTES :*

**LILLET SPRITZ - BLANC**

**LILLET SPRITZ - ROSE**

**APEROL SPRITZ**

**CAMPARI SPRITZ**

**LIMONCELLO SPRITZ**



**5€**

# CAFÉ & SOFT & BIERES

## **Café :**

Expresso - **2,5€**

Allongé / Noisette - **2,5€**

Double expresso - **4€**

Café au lait - **4,5€**

Thé / infusion - **4€**

Cappuccino - **5€**

---

## **Softs :**

Coca Cola, Coca Cola zéro - **4,5€**

Thé glacé, Ginger beer, Tonic, Limonade - **4,5€**

Jus de fruits : pomme, ananas, orange, tomate - **4,5€**

Diabolo : menthe, orgeat, fraise, citron, grenadine, pêche - **5€**

---

## **Eaux :**

Abatille plate ou pétillante 75cl - **6€**

Perrier 33cl - **4,5€**

Sirop à l'eau : menthe, orgeat, fraise, citron, grenadine, pêche - **3€**

---

## **Bières :**

Pression Azimut Blonde - 25cl : **4€** / 50cl : **8€**

Monaco - 25cl : **4,5€** / 50cl : **9€**

Panaché - 25cl : **4,5€** / 50cl : **9€**

Bière sans alcool 33cl - **6€**

Bière Blanche bouteille l'Effet Papillon - **6€**

# APÉRITIFS & COCKTAILS

## **Apéritifs :**

Ricard - **3,5€**

Suze - **6€**

Lillet Blanc / Rose - **6€**

Vermouth Blanc / Rouge - **7€**

Porto Burmester 10 ans - **8€**

## **Spritz :**

Lillet Spritz - Blanc / Rose - **8€**

Aperol Spritz - **9€**

Campari Spritz - **9€**

Limoncello Spritz - **9€**

St Germain Spritz - **10€**

## **Tonic :**

Suze Tonic - **8€**

Vermouth Tonic - rouge / blanc - **9€**

Gin Tonic - **12€**

Vodka Tonic - **12€**

## **Mule :**

Moscow Mule - **12€**

London Mule - **12€**

Jamaïcain Mule - **12€**

French Mule - **13€**

## **Vermouth :**

Americano - **10€**

Negroni - **12€**

**Cocktail sans alcool : 10€**

# VINS AU VERRE & VINS DES VOISINS

## Vins au verre :

- **Rouge :**

*Vin du moment* - 8€

**Bordeaux** - Médoc - Château Layauga-Duboscq - 6€


**Bordeaux** - Lalande de Pomerol - Puy Morland - 8€ 

**Loire** - Chinon - Domaine la Marinière - Boris Desbordes - 8€ 

- **Blanc :**

*Vin du moment* - 8€

**Bordeaux** - Entre deux mers - Château Haut-Meyreau - 6€

**Loire** - Saumur - Domaine du vieux Pressoir - 8€ 

- **Rosé & bulles :**

**Rosé - Var** - Domaine d'Estandon - Souvenir du Var - 6€ 

**Prosecco** - Maison Nani - Invino - 6€

---

## LES VINS DES VOISINS

*Chaque trimestre nous mettons à l'honneur les vins préférés de nos habitués et voisins du quartier. Proposez nous votre vin préféré sur notre compte Instagram @bistrotmaurice*

Le **rosé** de Tata Rosé : Var - Souvenir du Var - 26€

Le **blanc** de Cleo : Loire - Menetou Salon - 42€

Le **rouge** d'Hugues : St Estèphe - Haut Marbuzet - 68€




 Vin bio

 Coup de coeur de Maurice

# VINS ROSÉS & BULLES

## Rosé :

**Var** - Domaine d'Estandon - Souvenir du Var - **26€** 

**Provence** - Domaine d'Estoublon - Roseblood - **34€**

---

## Bulles & Champagne :

Prosecco - Maison Nani - Invino - **30€**

Henri Duboscq - Grand Cru Brut Blanc de Blancs - **75€** 

Bollinger - Spéciale cuvée - **110€**

Laurent Perrier - Cuvée Rosé - **130€**

Ruinart - Blanc de Blanc - **150€**



Vin bio




Coup de coeur de Maurice

# VINS BLANCS

## Blanc :

### • Bordeaux :

Entre deux mers - Château Haut-Meyreau - 2024 - **27€**

Pessac-Léognan - Château Carbonnieux - 2023 - **69€** 

### • Bourgogne :

Petit Chablis - Domaine Orion - 2023 - **40€**

Chassagne-Montrachet - Vincent Bouzereau - 2020 - **130€**

### • Loire :

Saumur - Domaine du vieux Pressoir - 2023 - **30€** 

Menetou Salon - Domaine Philippe Gilbert - 2024 - **42€**  

Pouilly Fumé - Elisa - 2024 - **59€** 

### • Rhône :

Côte du Rhône - Castelas - Les Mésanges - 2024 - **29€**

Crozes-Hermitage - Domaine de Mucyn - 2022 - **44€** 

### • Jura :


Côte du Jura - Domaine de Savigny - Savagnin - 2020 - **39€** 

### • Provence :

AOP Les Baux de Provence - Domaine d'Estoublon -

Château D'Estoublon - 2020 - **38€**

Coteaux d'Aix-en-Provence - Domaine d'Estoublon -

Villa Baulieu - 2016 - **45€** 



# VINS ROUGES

- **Bourgogne :**


Hautes Côtes de Beaune - Arnaud Combiar - 2023 - **38€** 

Côte d'or - Domaine Jean Fournier - Bourgogne - 2022 - **45€** 

Pommard - La charnière - 2018 - **81€**

Gevrey-Chambertin - Domaine Philippe Livera - 2018 - **98€**


- **Cahors :**

AOP Cahors - Domaine Combel la Serre - 2021 - **33€** 

- **Languedoc :**

Terrasse du Larzac - Clos Constantin - 2024 - **40€** 

- **Loire :**

Chinon - Domaine la Marinière - Boris Desbordes - 2023 - **29€** 

Saint Nicolas de Bourgueil - Domaine Olivier - 2024 - **34€** 

- **Rhône :**

VDF - Tranquille pinard - 2024 - **27€** 

Crozes-Hermitage - Domaine de Mucyn - 2023 - **46€** 

Châteauneuf du Pape - Domaine du Banneret - 2020 - **89€** 

- **Provence :**

AOP Les Baux de Provence - Domaine d'Estoublon - Château D'Estoublon - 2020 - **38€** 

- **Etranger :**

Italie - Guido Porro Barolo - VP Caterina - 2018 - **60€** 











Vin bio



Coup de coeur de Maurice

# VINS ROUGES & PÉPITES DE LA CAVE

## • Bordeaux :

- Bordeaux** - Ocha - Alexander Sichel - 2024 (servi frais) - **35€**  
- Médoc** - Château Layauga-Duboscq - 2021 - **28€** 
- Lalande de Pomerol** - Puy Morland - 2022 - **35€**
- Pomerol** - Château Mazeyres - 2021 - **63€** 
- Saint-Estèphe** - Haut Marbuzet - 2019 - **68€** 
- Saint-Émilion** - Château Cartier - 2021 - **50€**  
- Saint-Émilion** - Château la Dominique - 2017 - **95€**
- Moulis** - Chasse Spleen - 2021 - **60€**
- Pessac-Léognan** - Château la Louvière - 2017 - **70€** 
- Pessac-Léognan** - Château Pape Clément - 2021 - **138€**
- Margaux** - Château du Tertre - 2021 - **73€**
- Margaux** - Château Lascombes - 2018 - **126€**

## *Les pépites de la cave*

- St Julien** - Château Beychevelle - 2023 - **150€**
- Pauillac** - Petit Mouton - 2021 - **336€**
- Pessac Leognan** - Château La Mission Haut Brion - 2017 - **360€**
- St-Emilion** - Château Beau Séjour Becot - 2009 - **156€**
- St-Emilion** - Château Figeac - 2021 - **264€**
- St-Emilion** - Château Ausone - 2006 - **780€**
- Pomerol** - Château La Conseillante - 2017 - **216€**
- Pomerol** - Château La Fleur Petrus - 2018 - **300€**
- Pomerol** - Château Trotanoy - 2015 - **336€**

 Vin bio

 Coup de coeur de Maurice

# DIGESTIFS & ALCOOLS

## ***Digestifs :***

Menthe pastille - **8€**

Limoncello - **8€**

## ***Cognac :***

Martell - VS - **10€**

## ***Armagnac :***

Tariquet - VSOP - **10€**

## ***Chartreuse :***

Chartreuse verte - **12€**

## ***Rhum :***

Plantation Stiggings - **12€**

## ***Gin :***

Bacalan Dry - France - **9€**

Mirabeau Rose - France - **10€**

## ***Whisky :***

Maker's Mark Bourbon - **10€**

Bellevoys blanc (élevage en fut de Sauternes) - **10€**

Oban 14 ans - **14€**

## ***Tequila & Mezcal :***

Tequila Calle 23 Blanco - **10€**

Mezcal San Cosme Oxaca - **11€**

## ***Vodka :***

Pyla - **11€**

# GOOD TO KNOW

(ET UN PEU OBLIGATOIRE)

## CONTENANCE BOISSONS ALCOOLISÉES

ANISÉS - 2 CL

DIGESTIFS, LIQUEURS, ALCOOLS FORTS - 4 CL

APÉRITIFS, PORTO, AMERS - 6 CL

COUPE DE CHAMPAGNE - 12 CL

VERRE DE VIN - 12 CL

BOUTEILLE DE VIN - 75 CL

MAGNUM - 150 CL

Conformément au décret en vigueur (art.9 du Règlement (CE) n°1169/2011) applicable au 1er Janvier 2015, nous souhaitons informer notre aimable clientèle que nos réalisations peuvent contenir un ou plusieurs des 14 produits allergènes. Pour toute information supplémentaire, nous vous invitons à vous rapprocher de notre responsable bar avant toute commande de plats et/ou boissons afin de vous apporter précision.

Allergènes et origine des viandes : Se référer à la cuisine.

Prix nets, taxes et service compris.

Les paiements en CB et espèces sont acceptés.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Wifi : Les copains de Bistrot Maurice

Code : **Maurice@2023**