

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

Salsa de tomates cerises - 14 € 
Burrata, 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 17h30

Duo de croquettes maison - 8€

Jambon / piquillos et cébette

Œuf mayo du moment - 7€ 


Selon inspiration

Artichauts confits puis frits - 8 € 

Sauce aigrette

Terrine de campagne de Papi - 8€

Aux fruits secs

Burrata - 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** Duo du croquettes

+

2 verres de rouge Bordeaux - Médoc

ou 2 verres Blanc Bordeaux - Entre deux mers

ou 2 verres Rosé Var - Domaine d'Estandon

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**