

# 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.



# MENU DU MIDI

---

**ENTRÉE + PLAT + DESSERT : 30€**

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

**PLAT SEUL : 20€**

---

## ENTRÉES

**Poireaux fondants** - Vinaigrette gribiche - croutons à l'ail

**Oeuf 64** - Crème de carottes - émulsion d'ail confit - pamplemousse

## PLATS

**Pièce de bœuf grillé** - Frites maison - échalotes confites - sucrine

**Poisson de la criée** - Fricassée de légumes de saison - beurre blanc

**Endives braisées à la bière** - Béchamel légère moutardée - kasha sarrasin

## DESSERTS

**Poire pochée aux épices douces** - Ganache montée tonka - crumble amande

**Mousse choco-praliné** - Streusel cacao - tuile au gruë de cacao

## GARNITURES

**Bol de frites** - 5€ l'unité - 7€ à partager

**Bol de salade** - 4€ l'unité - 6€ à partager



## MENU DU SOIR

---

### ENTRÉES

**Saumon Gravelax - 12€**

*Vierge de pomme - sauce moutarde miel - mâche*

**Oeuf 64 - 10€**

*Crème de carottes - émulsion d'ail confit - pamplemousse*

**Poireaux fondants - 10€**

*Vinaigrette gribiche - croutons à l'ail*

---

### PLATS

**Paleron braisé - 22€**

*Ecrasé de pomme de terre - sauce marchand de vin*

**Pièce de boeuf grillé - 20€**

*Frites maison - échalotes confites - sucrine*

**Poisson de la criée - 23€**

*Fricassée de légumes de saison - beurre blanc*

**Endives braisées à la bière - 20€**

*Béchamel légère moutardée - kasha sarrasin*

---

### SUPPL SUCRÉ

**Poire pochée aux épices douces - 10€**

*Ganache montée tonka - crumble amande*

**Mousse choco-praliné - 12 €**

*Streusel cacao - tuile au gruë de cacao*

---

**Bol de frites - 5€ l'unité - 7€ à partager**

**Bol de salade - 4€ l'unité - 6€ à partager**



# CAFÉ & SOFT & BIÈRE

## **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, Citronnade - **4,5€**

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

Diabolo : Menthe, orgeat, fraise, citron, grenadine - **4,5€**

## **Eaux :**

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

Perrier 33cl - **4,5€**

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

---

## **Bières :**

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

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

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

Bière sans alcool 33cl - **6€**

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

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



# APÉRITIFS & VINS AU VERRE

## *Apéritifs :*

Ricard - **3,5€**

Suze - **6€**

Lillet Blanc / Rose - **6€**

Vermouth Blanc / Rouge - **6€**

Porto Burmester 10 ans rouge - **8€**

Pineau des Charentes blanc - **8€**

---

## *Vins au verre :*

### **Rouge :**

Vin du moment - **8€**

Bordeaux - Médoc 2022 - Château du Hâ - **6€** 

Languedoc - Limoux 2021- Le Coeur sur la Main - **8€**  

### **Blanc :**

Vin du moment - **8€**

Bordeaux - Entre deux Mers 2023 - Château Lestrille - **6€** 

VDF - Bourgogne - Arnaud Combier 2023 - Blanc Sain - **8€**  

### **Rosé :**

Provence - Domaine d'Estoublon - Roseblood - **7€**



# COCKTAILLERIE

## ***Spritz :***

- Aperol Spritz - **9€**
- Campari Spritz - **9€**
- Limoncello Spritz - **9€**
- St Germain Spritz - **10€**

## ***Tonic :***

- Suze Tonic - **8€**
- Vermouth Tonic - rouge / blanc - **8€**
- Lillet tonic - rose / blanc - **9€**
- Gin Tonic - **12€**
- Vodka Tonic - **12€**
- Tequila Tonic - **12€**
- Cognac Tonic - **13€**

## ***Mule :***

- Moscow mule - **12€**
- London mule - **12€**
- Jamaïcain mule - **12€**
- French Mule - **13€**

## ***Vermouth :***

- Americano - **10€**
- Negroni - **12€**

***Cocktail sans alcool : 10€***

# DISTILLERIE

## ***Digestifs :***

Menthe pastille - **8€**

Get 27 - **8€**

Limoncello - **8€**

Amaretto - **8€**

## ***Cognac :***

Merlet - VS - **10€**

Hennessy - VS - **11€**

Remy Martin - VSOP - **12€**

## ***Armagnac :***

Chateau Laballe - Resistance - **11€**

Chateau Laballe - Gold 21 - **12€**

## ***Chartreuse :***

Chartreuse jaune - **10€**

Chartreuse ge centenaire - **22€**

## ***Rhum :***

St James Blanc Bio - **8€**

St James Cuvée excellence - **10€**

Plantation Stiggings - **12€**

Clement XO - **13€**

Zacapa 23 ans - **15€**

## ***Whisky :***

Maker's Mark Bourbon - **10€**

Bellevoie blanc (élevage en fut de Sauterne) - **10€**

Bellevoie rouge (élevage en fut de St Emilion) - **11€**

Nikka from the barrel - **11€**

Oban 14 ans - **14€**



# DISTILLERIE

## ***Gin :***

Bacalan Dry - France - **9€**

Mirabeau Rose - France - **10€**

Roku - Japon - **10€**

Monkey 47 - Allemagne - **11€**

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

Tequila Calle 23 Blanco - **10€**

Mezcal San Cosme Oaxaca - **11€**

## ***Vodka :***

Pyla - **10€**

Sauvelle - **11€**

Nade - **13€**



# VINS ROSÉS & BULLES

## ***Rosé :***

Provence - Domaine d'Estoublon - Roseblood - **28€**

Provence - Minuty - Prestige - **38€**

Provence - Domaine d'Estoublon - Le magnum - **56€**

---

## ***Champagne :***

Juliette Petret - La flamboyante - **75€**

Bollinger - Spéciale cuvée - **110€**

Laurent Perrier - Cuvée Rosé - **145€**

Ruinart - Blanc de Blanc - **150€**

Laurent Perrier - Cuvée grand siècle - **350€**

# VINS BLANCS

## Bordeaux et sa région :

Entre deux Mers 2023 - Château Lestrille - **27€** 🍷  
Pessac Leognan 2022 - Chateau Carbonnieux - **86€**  
Pessac Leognan 2019 - Domaine de Chevalier - **145€**

## Alsace :

Riesling 2021 - Valentin Zusslin - Les chapelles - **56€** 🍷

## Jura :

Côte du Jura 2020 - Domaine de Savigny - Savagnin - **42€**

## Rhone :

Côtes du Rhône 2023 - Domaine Malijay - M de Malijay - **27€**  
Crozes Hermitage 2023 - Domaine de Mucyn - **53€** 🍷 ❤️

## Loire :

Coteaux du Giennois 2023 - Joseph Mellot - La Gaupière - **30€**  
Menetou Salon 2023 - Domaine de Beaurepaire - **38€** 🍷 ❤️

## Bourgogne :

VDF - Chardonnay 2023 - Arnaud Combiér - Blanc Sain - **34€** 🍷 ❤️  
Chassagne Montrachet 2020 - Vincent Bouzereau - **160€**

## Vin de France :

Chardonnay 2023 - Pas vu Pas Pris - Jeff Carrel - **29€** 🍷

## Allemagne :

Riesling 2022 - Dreissigacker - **35€** 🍷

# VINS ROUGES

## *Bordeaux et sa région :*

### **Pessac - Leognan**

Clementin de Pape Clement 2021 - **75€**

Chateau La Louviere 2017 - **75€** ♥

Chateau Pape Clement 2021 - **180€**

Chateau La Mission Haut Brion 2017 - **450€**

Chateau Haut Brion 2019 - **650€**

Chateau Haut Brion 2010 - **1 170€**

### **St Estèphe**

Chateau Haut Marbuzet 2018 - **68€** ♥

### **Medoc**

Château du Hâ 2022 - **29€** 🍷

### **Moulis**

Chateau Poujeaux 2011 - **65€**

Chasse Spleen 2021 - **75€**

### **Pauillac**

Château Haut-Batailley 2018 - Verso - **44€** ♥

Petit Mouton 2021 - **380€**

Chateau Mouton Rothschild 2001 - **650€**

Chateau Latour 2011 - **650€**

# VINS ROUGES

## *Bordeaux et sa région, la suite :*

### **St Julien**

Chateau Beychevelle 2021 - **180€**

### **St-Emilion**

Chateau La Dominique 2017 - **125€** ♥

Chateau Beau Séjour Becot 2009 - **200€**

Chateau Figeac 2021 - **300€**

Chateau Ausone 2006 - **850€**

### **Pomerol**

Chateau La Conseillante 2017 - **260€** ♥

Chateau La Fleur Petrus 2018 - **340€**

Chateau Trotanoy 2015 - **350€**

### **Margaux**

Chateau du Tertre 2021 - **90€** ♥

Chateau Lascombes 2018 - **140€**

Chateau Pavillon Rouge 2021 - **280€**

Chateau Margaux 2021 - **660€**

Chateau Margaux 2020 - **670€**



# VINS ROUGES

## France & monde :

### Languedoc :

Limoux 2021- Le Coeur sur la Main - **32€**  

### Loire :

Saint-Nicolas de Bourgueil 2024 - Domaine des Berris - **34€**  

### Bourgogne :

Morgon 2023 - Domaine de Thulon - **33€**

Morgon 2021 - Laura Lardy - Cote de Py - **59€**

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

Côtes de Nuits Villages 2022 - Famille Roux - Aux Montagnes - **52€** 

Cote d'or 2022 - Domaine Jean Fournier - Marsannay - **63€**  

Pommard 2018 - Famille Maréchal - La charnière - **105€**

Gevrey Chambertin 2018 - Domaine Philippe Livera - **120€**

Vosne Romanée 2021 - Domaine Jean Ferry - **162€** 

Echezeaux Grand Cru 2018 - Domaine Lamarche - **320€**

### Rhône :

Vaucluse 2024 - Domaine Malijay - Le Petit Prince de Malijay - **27€** 

Crozes Hermitage 2023 - Domaine Mucyn - Les Entrecœurs - **53€** 

Cote rôtie 2021 - Domaine François & fils - **100€** 

Chateau neuf du pape 2020 - Domaine du Banneret - **115€**

### Monde :

Argentine 2020 - Domaine Bousquet - Gran Malbec - **45€** 

Italie 2018 - Guido Porro Barolo - VP Caterina - **100€**



Vin bio



Coup de coeur de Maurice

# GOOD TO KNOW

## **Quantité des boissons servies :**

Apéritif : 6cl

Vin au verre : 12cl

Vin en bouteille : 75cl

Digestif : 4cl

## **Allergènes :**

Se referer à la cuisine.

## **Origine des viandes :** France

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

Tous les plats sont faits maison.

**Wifi** : Les copains de Bistrot Maurice

Code : Maurice@2023