

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.

MIDI

de 12h à 14h

FORMULES

Entrée + plat + dessert	30€
Entrée + plat ou plat + dessert	25€
Plat du jour	20€
Menu enfant	12€

CETTE SEMAINE

Entrée :

Pissaladière, anchois et olives de Kalamata

Plats :

Piquillos farcis à la morue façon basque, écrasé de pommes de terre

Aubergines à la Parmigiana 🌿

Dessert :

Pavlova aux fruits rouges

À PARTAGER

Frites - **5€** l'unité / **7€** à partager

Salade - **4€** l'unité / **6€** à partager

LES CLASSIQUES

Les classiques sont aussi inclus dans les formules.

ENTRÉES

Œufs mayo, pickles de légumes et salade mesclun 🌿

Panisses de pois chiches, aïoli fumé 🌿

Terrine de campagne de Papi aux fruits secs

PLATS

Pièce du boucher, frites fraîches maison, salade et sauce chimichuri

Salade César de Maurice et son oeuf mollet

DESSERTS

Mousse au chocolat, streusel cacao

Fontainebleau aux fraises

Café et Merveilles Bordelaises de Mamie

Assiette de 3 fromages affinés (+5€ sur le menu)

À GRIGNOTER

À partir de 17h30

Saint-Marcellin rôti - 7€ 

Miel et pain toasté

Panisses de pois chiches - 7 € 

Aïoli fumé

Œuf mayo du moment - 8€ 

Selon inspiration

Terrine de campagne de Papi - 8€

Aux fruits secs

Saucisson sec « Noir de Cambes » - 10€

Servi avec beurre et cornichons

Croq'Maurice - 10€

Bol de salade 

4€ l'unité - 6€ à partager

Bol de frites 

5€ l'unité - 7€ à partager

L'APÉRO IDÉAL - 18€

Saint-Marcellin rôti **ou** Saucisson sec **ou** Panisses

+

2 verres de Rouge Bordeaux - Médoc

ou 2 verres Blanc Bordeaux - Entre deux mers

ou 2 verres Rosé Var - Domaine d'Estandon

SOIR

À partir de 19h

— ENTRÉES —

Cœur de canards en persillade et sauce miso - **10€**

Pissaladière, anchois et olives de Kalamata - **10€**

ou piochez dans la carte grignotages

— PLATS —

Piquillos farcis à la morue façon basque, écrasé de pommes de terre - **22€**

Aubergines à la Parmigiana - **20€** 

Demi magret de canard, mousseline de pommes de terre, asperges vertes et sauce au poivre - **25€**

Caillette de cochon, céleri-rave au beurre noisette et herbes fraîches - **23€**

A PARTAGER - 59€

Faux-filet de boeuf
maturé de race à viande
(≈500 g), frites et sauce
poivre ou chimichuri

— DESSERTS —

Mousse au chocolat, streusel cacao - **12€**

Fontainebleau aux fraises, granola - **10€**

Pavlova aux fruits rouges, coulis de fruits de rouges - **10€**

Assortiment de 3 fromages affinés - **10€**

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 - 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 & 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€ 

Languedoc - Limoux - Coeur sur la main - 8€ 


- **Blanc :**

Vin du moment - 8€

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

Loire - Saumur - Domaine du vieux Pressoir - 8€ 

- **Rosé :**

Var - Domaine d'Estandon - Souvenir du Var - 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



Coeur de coeur de Maurice

VINS ROSÉS & BULLES

Rosé :

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

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

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

Champagne :

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

Bollinger - Spéciale cuvée - **110€**

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

Ruinart - Blanc de Blanc - **150€**

Laurent Perrier - Cuvée grand siècle - **265€**

 Vin bio

 Coup de coeur de Maurice


VINS BLANCS

Blanc :

• Bordeaux :

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

Bordeaux blanc - Château Guiraud - G - 2023 - **32€** 

Pessac-Léognan - Château Carbonnieux - 2022 - **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€** 




Vin bio



Coup de coeur de Maurice



VINS ROUGES

- **Beaujolais :**

Morgon - Domaine de Thulon - 2024 - **34€** 

- **Bourgogne :**

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


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

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 - 2023 - **33€** 



- **Languedoc :**

Limoux - Coeur sur la main - 2021 - **32€**  

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

- **Loire :**

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

Saint Nicolas de Bourgueil - Domaine de Berris - 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 :**

- Médoc - Château Layauga-Duboscq - 2021 - **28€**
- Lalande de Pomerol - Puy Morland - 2022 - **35€** 
- Pomerol - Château Mazeyres - 2021 - **63€** 
- Saint-Estèphe - Haut Marbuzet - 2018 - **68€** 
- Saint-Emilion - Château Cartier - 2021 - **50€**  
- Saint-Emilion - Château la Dominique - 2017 - **95€**
- Moulis - Château Poujeaux - 2011 - **57€** 
- 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 - 2021 - **150€**
- Pauillac** - Petit Mouton - 2021 - **336€**
- Pessac Léognan** - 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€**

Remy Martin - VSOP - **12€**

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€**

Bellevoie 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 - **10€**

Sauvelle - **11€**

Nade - **13€**

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**