

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 / PLAT + DESSERT : 25€

PLAT SEUL : 20€

ENTRÉES

Crèmeux de betterave 🌿

Betteraves vinaigrées, pomme, crumble de noix

Œufs mayo 🌿

Ail noir, pickles d'oignons rouges, croûtons de pain, roquette

Velouté de champignons 🌿

Velouté au lait de coco, croûtons de pain, noisettes

PLATS

Poisson de la criée

Fricassée de légumes de saison, beurre blanc

Pièce du boucher

Frites, salade, beurre maître d'hôtel

Salade César de Maurice

Poulet frit, œuf mollet, laitue iceberg, sauce César, croûtons de pain, pickles d'oignons rouges

Butternut rôtie 🌿

Laquée au miel-cidre, quinoa crémeux au gorgonzola, crumble de noix, roquette

DESSERTS

Café-merveilles

Mousse au chocolat

Fontainebleau à la fève tonka

Poire rôtie au miel, crumble de noix

Assiette de fromages (+ 5€)

Sélection de fromages, chutney du moment



CARTE DU SOIR

ENTRÉES

Crèmeux de betterave - 11€

Betteraves vinaigrées, haddock, pomme et crumble de noix

Velouté de champignons - 10€

Velouté au lait de coco, noisettes, œuf parfait à 64°C, ciboulette

Maquereau à la flamme - 11€

Déclinaison de blettes, oranges, sarrasin

DESSERTS

Mousse au chocolat maison - 8€

Crumble cacao, fleur de sel

Tarte alsacienne tiède - 8€

Praliné noisette-sarrasin, crème d'Isigny

Fontainebleau tonka - 7€

Poire rôtie au miel, crumble de noix

Assiette de fromages - 12€

Assortiment de fromages, chutney du moment

PLATS

Butternut rôtie - 20€

Laquée au miel-cidre, quinoa crèmeux au gorgonzola, crumble de noix, roquette

Filet mignon de porc - 25€

Mousseline de butternut, pommes rôties, salsa de chorizo, jus de viande

Poisson de la criée - 24€

Fricassée de légumes de saison, beurre blanc, salade d'herbes

Pièce du boucher - 32€

Entrecôte de bœuf 300 g, frites maison, échalotes roussies, sucrose, jus de viande

À GRIGNOTER

Bol de frites - 5€

Bol de salade - 5€





À GRIGNOTER

À partir de 18h30

Beignets de lentilles - 7€ 🌿

*Beignets façon falafels, mayonnaise à l'ail noir,
salade d'herbes vinaigrée*

Saint-Marcellin - 9€ 🌿

Rôti au miel, toast de pain aillé

Sardines millésimées 2025 - 12€

Toast de pain aillé

Le véritable Fuet à partager - 10€

À découper à table, comme à la maison

Croque-monsieur de notre enfance - 10€

Bol de salade - 5€

Bol de frites - 5€



L'APÉRO IDÉAL - 18€

Fuet **ou** beignets de lentilles

+

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**