

BISTROT MAURICE

GOOD FOOD - GOOD WINE - COOL FRIENDS

Ici, vous ne mangerez (presque) que des produits français et de saison, livrés frais tous les jours par des producteurs locaux. 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 plats du jour et 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.

Et comme on travaille des produits locaux et saisonniers ultra- frais, il peut arriver parfois que certains plats soient victimes de leur succès. Pas de panique, notre chef ne manque jamais de créativité pour s'adapter. Et nous on compte sur votre compréhension si jamais votre plat fétiche venait à manquer ou évoluer.

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

Eté 2024

Menu élaboré par Aurélien Mallia & Romain Abrivard
@amchefadomicile

MENU MIDI

ENTRÉE + PLAT + DESSERT : 30€
ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT : 24€
PLAT SEUL : 18€

ENTRÉES

Carpaccio de maigre, vinaigrette à l'orange, sarrasin torréfié, salade d'herbe.

Velouté du moment : Salmorejo, noisettes torréfiées.

PLATS

Salade César de Maurice : poulet pané, romaine, oeuf, parmesan et pancetta.

Option végétarienne sur demande.

Poisson du marché, purée patate douce à la vanille, condiment céleri noisette.

Gnocchis, crème poivrons et tomates, pignon de pin, Ossau-Iraty.

Pièce de boeuf, échalotes confites, frites.

DESSERTS

Mousse au chocolat, streuzel chocolat, sauce au cacao.

Brioche perdue, caramel au beurre salé, chouchous de cacahuète, chantilly

BONUS (HORS FORMULE)

Café + mini mousse choco : **5€**

Carte par Aurélien Mallia
& Romain Abrivard
@amchefadomicile

Plats fait maison, frais et locaux
Taxes et service inclus
Prix nets en euro TTC

MENU SOIR

ENTRÉES

- Velouté du moment** : Salmorejo, noisettes torréfiées,
mouillettes truffées, pan gratato : **10€**
- Oeuf meurette**, champignons, poitrine fumée, sauce vin rouge : **10€**
- Carpaccio de maigre**, vinaigrette à l'orange,
gel orange et citron, fruits de la passion : **11€**
- Vitello tonnato**, sauce thon confit, oignons verts : **12€**

PLATS

- Salade César de Maurice** : poulet pané, romaine, oeuf,
parmesan et pancetta (*option végétarienne*) : **18€**
- Gnocchis**, crème poivrons et tomates, pignon de pin, Ossau-Iraty : **18€**
- Poisson du marché**, purée patate douce à la vanille,
condiment céleri et noisette : **21€**
- Pièce de boeuf**, échalotes confites, frites : **22€**

DESSERTS

- Mousse au chocolat**, streuzel chocolat, sauce au cacao : **8€**
- Brioche perdue**, caramel au beurre salé, chouchous de cacahuète, chantilly : **8€**
- Figues rôties au miel**, émulsion verveine, tuile aux zestes de citron : **10€**

Carte par Aurélien Mallia
& Romain Abrivard
@amchefadomicile

Plats fait maison, frais et locaux
Taxes et service inclus
Prix nets en euro TTC

GLOU GLOU

Été 2024

SOFT

Coca Cola, Coca Cola zéro, 4€
Thé glacé, Ginger beer, Tonic,
Limonade, Perrier.

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

Abatille plate ou pétillante 75cl 6€

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

Diabolo 4,5€

COCKTAILS

Spritz classique 9€
Spritz du moment 10€

Suze Tonic 8€

Vermouth Tonic
Lillet Tonic

Gin Tonic 10€
Cognac Tonic

Americano 10€
Negroni
Old fashion

Moscow / London / 10€
Jamaican Mule

Virgin cocktail - Sans alcool 8€

CHAUD

Expresso 2€

Allongé / Noisette 2,5€

Double expresso 4€

Café au lait 4,5€

Thé, infusion 4€

Chocolat chaud 5€

Cappuccino 5€

BIÈRE

25cl - 50cl

Pression 3,5€ / 7€

Monaco 3,5€ / 7€

Panaché 3,5€ / 7€

Bière du moment - 33cl 5€

APÉRITIFS

Ricard / Anisé - 2cl 3,5€

Suze - 6cl 5€

Vermouth rouge / blanc - 6cl 6€

Lillet rose / blanc - 6cl 6€

Kir cassis 6€

Kir bulles cassis 7€

*Tous nos alcools sont sélectionnés avec
soin, principalement fait en France ou
bien produit. Demandez nous !*

VIN BLANC



15cl



75cl

. Vin du moment

. Côte du Rhone - Les Séguines

Viognier, Grenache Blanc / 2022 / Domaine du Séminaire
Frais et fruité, attention peut se boire beaucoup trop vite.

7€

5€

23€

. Côte de Gascogne - Lou Piaf

Sauvignon, Ugni, Colombard / 2022 / Domaine Capmartin
Frais, plein de vie, l'accord parfait entre le fruit et la minéralité.

26€

. Bordeaux - Cuvée Romane

Sauvignon blanc, Sauvignon gris, Sémillon / 2019 /
Château Moulin de Peyronin
Sec mais ultra gourmand grâce à son élevage en fut de chêne.

7€

28€

. Alsace - Reisling

100% Reisling / 2019 / Domaine Martin Jund
Un reisling, rien de plus. Des fleurs, du fruit et de la vivacité.

7€

30€

. Loire - Varenne du Poirier

100% Chenin / 2019 / Domaine Les Grandes Vignes
Un chenin comme on aime, frais, minéral avec une touche d'iode.

36€

. Chablis - Michel Laroque et ses enfants

100% Chardonnay / 2022 / Domaine d'Henrinri
Le Chablis d'apéritif par excellence, vif, fin, racé, on adore !

40€

. Saint Emilion - Orchis

100% Sémillon / 2021 / Vignoble Pueyo
Pépité bordelaise qui fait valser les fleurs et la minéralité.

42€

. Jura - Clos de Jerminy

100% Chardonnay / 2020 / Domaine Overnoy
Un vin élégant qui est fait pour les dîners copieux.

50€



Vin bio



Vin en biodynamie



Vin nature

VIN ROUGE



15cl



75cl

. Vin du moment

. Côte du Rhone - Tradition

Grenache, Syrah / 2022 / Domaine du Séminaire
Facile, peu de tanin, à boire presque frais.

7€

5€

23€

. Madiran - Tannat

100% Tannat / 2019 / Domaine Capmartin
Du raisin à l'état pur. Un vin charnu, avec du caractère.

6€

6€

26€

. Côte de Castillon - Banzaï

100% Merlot / 2020 / Château Brandeau
Loin des traditions bordelaises, un vrai vin de copains !

7€

7€

30€

. Côte Roannais - Pourpre

Gamay St Romain, Gamay de Bouze / 2022 / Domaine Reniteo
Poivré, épicé, un vin rond et charnu comme on aime.

33€

. Corbière - Cyprès de toi

Grenache, Syrah, Carignan / 2022 / Fond Cyprès
Une ode aux cépages du Sud. Dense et profond.

35€

. Cahors - Le clos

100% Malbec / 2022 / Domaine Clos Dauliac
Vin dense qui marie les tanins à la fraîcheur.

40€

. Bourgogne - Haute côtes de Beaune

100% Pinot noir / 2022 / Closerie des Alisiers
Léger et fruité, une confitures de fruits rouges à boire.

45€

. Bordeaux - Saint-Emilion Grand Cru

Merlot, Cabernet franc, Cabernet sauvignon / 2017
Château Belregard-Figeac
Un indispensable pour se faire ultra plaisir.

55€



Vin bio



Vin en biodynamie



Vin nature

WINE WINE



ROSÉ

. Provence - Cuvée des oliviers

Caladoc, Carignan, Merlot / 2022 / Domaine des Captives

Un rosé gris, sec et frais. Le meilleur ami de l'été.

5€

23€

ORANGE

. Vin du moment

Bordeaux, Languedoc ... demandez à la team !

7€

30€

BULLES

. Pétillant du moment

Blanc, rose, rouge, demandez à la team !

7€

30€

. Prosecco - Terre Dei Buth

100% Glera / 2021 / Venetie

Le véritable prosecco, direct from Italie !

7€

30€

. Champagne du moment

Pour les belles occasions, demandez nos belles bouteilles.

70€



Vin bio



Vin en biodynamie



Vin nature

GOOD TO KNOW

Quantité des boissons servie :

Apéritif : 6cl

Vin au verre : 15cl

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