

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.



MENU DU MIDI

Lundi au vendredi (*hors jours fériés*)

ENTRÉE + PLAT + DESSERT : 30€

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT : 25€

PLAT SEUL : 20€

ENTRÉES

Velouté de carottes, crumble thym et miel.

Harengs pomme à l'huile.

4 huitres n°3 Arcachon

Petit pâté en croute

PLATS

Saucisse Montbéliarde, chou-fleur au cheddar, jus corsé.

Steak de thon Albacore, sauce au poivre et carottes en textures.

Salade de chou rouge et de carottes, falafel à la betterave, feta, noix de cajou, vinaigrette curry et mangue, grenades et herbes.

Salade César.

DESSERTS

Mousse au chocolat.

Tartelette citron meringuée.



MENU DU SOIR

ENTRÉES

Sashimi de thon rouge - 14€

Straciatella et mélasse de date.

Pâté en croute Richelieu - 15€

Porc confit, foie gras, trompettes de la mort.

Cœur de canard - 12,50€

Sauce chimichurri et sarrasin torréfié.

Encornet en persillade - 12€

Légumes de saisons confits.

Asperges gratinées - 10€

Mousseline yuzu, noisettes torréfiées et sauce César

PLATS

Entrecôte charolaise (Fr,300gr) - 28€

Mitrailles confites et légumes de saison.

Poisson de la criée - 24€

Siphon de hollandaise au yuzu et au miel, légumes de saison.

Magret de canard - 26€

Jus thym miel, légumes de saison, et crumble au thym.

Porto Bello en tempura - 21€

Crémeux parmesan, légumes rôtis.

SUCRÉ

Saint Marcellin coulant au miel - 8,50€

Mousse au chocolat - 10€

Chou Maurice, crème vanille et praliné noisette - 11€

BOISSONS

SOFT

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

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

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

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

Diabolo **4,5€**

COCKTAILS

Spritz classique **9€**

Spritz St Germain **10€**

Spritz Maurice **12€**

Suze Tonic **8€**

Vermouth Tonic **8€**

Lillet Tonic **9€**

Gin Tonic **12€**

Cognac Tonic **13€**

Americano **10€**

Negroni **12€**

Moscow / London / **12€**

Jamaican Mule

Virgin cocktail - Sans alcool **10€**

CHAUD

Expresso **2,5€**

Allongé / Noisette **2,5€**

Double expresso **5€**

Café au lait **4,5€**

Thé / infusion **4€**

Cappuccino **5€**

BIÈRE

25cl - 50cl

Pression **4€ / 8€**

Monaco **4,5€ / 9€**

Panaché **4,5€ / 9€**

Bière sans alcool 33cl **6€**

APÉRITIFS

Ricard / Anisé - 2cl **3,5€**

Suze - 6cl **5€**

Vermouth rouge / blanc - 6cl **6€**

Lillet rose / blanc - 6cl **6€**

DIGESTIFS

Menthe pastille - 5cl **8€**

Get 27 - 5cl **8€**

Limoncello - 5cl **8€**

Amaretto - 5cl **8€**

Whisky - 4cl **9€**

Rhum - 4cl **10€**

Cognac - 4cl **10€**

Armagnac - 4cl **10€**

CARTE DES VINS - BLANC



Vin du moment, demandez nous !

- . Entre deux Mers - Château Lestrille**  **6€ 27€**
Sauvignon - Sauvignon Gris - Muscadelle / Marqué au nez par les agrumes, la poire et une note florale. Vin frais et très expressif.
- . Côtes du Rhône - M de Malijay**  **27€**
Grenache Blanc - Viognier - Clairette / Souple et riche. On aime son côté désaltérant et minéral.
- . Vin de France - Pas vu Pas Pris**  **29€**
Chardonnay / Arômes explosifs comme la poire, la pomme et même un peu le pamplemousse. A boire très facilement.
- . Loire - Coteaux du Giennois - Joseph Mellot** **30€**
Sauvignon / Très beau caractère avec une finale expressive.
- . Bourgogne - Arnaud Combiere - Blanc Sain**  **8€ 34€**
Chardonnay / Très aromatique, on aime sa fraîcheur tonique.
- . Allemagne - Trocken - Rheinhessen Dreissigacker**  **35€**
Riesling / Fraicheur et tension, on aime son final salin.
- . Loire - Menetou Salon - Domaine de Beaurepaire**  **38€**
Sauvignon / Arômes d'agrumes, de fleurs blanches et une subtile minéralité. On aime son côté rafraîchissant.
- . Côtes du Jura - Domaine de Savigny** **42€**
Savagnin / Le jura en bouteille : finesse, puissance et grande longueur en bouche.
- . Bourgogne - Saint Aubin - Domaine Roux**  **54€**
Chardonnay / Frais et tendu, avec une belle minéralité. On aime son côté persistant en bouche et subtilement boisé.



Vin bio



Vin en biodynamie



Vin en conversion

CARTE DES VINS - ROUGE



Vin du moment, demandez nous !

- . IGP Vacluse - Petit Prince de Malijay**  **27€**
Carignan - Grenache - Syrah / A boire presque frais, on aime sa légèreté mais aussi sa richesse de goût.
- . Haut-Médoc Cru Artisan - Château du Hâ**  **6€ 29€**
Cabernet Sauvignon - Merlot / Caractéristique de la région bordelaise, on aime sa structure et son équilibre.
- . Limoux - Le Coeur sur la Main**  **8€ 32€**
Merlot - Syrah - Grenache / Un vin qui sent la chaleur du sud, complexe et concentré, on aime son côté épice.
- . Morgon - Domaine de Thulon - Les Charmes** **33€**
Gamay / Un vin harmonieux et séduisant doté d'une large palette aromatique. On aime ses notes de cerises griottes.
- . Saint-Nicolas de Bourgueil - Domaine des Berris**  **34€**
Cabernet Franc / Très aromatique, on aime sa rondeur en bouche.
- . Hautes Côtes de Beaune - Arnaud Combiér**  **38€**
Pinot Noir / Arômes vifs de petits fruits rouges pour un beau classique de Bourgogne.
- . Pauillac - Château Haut-Batailley Verso** **44€**
Merlot - Cabernet Sauvignon - Petit Verdot / Ample et rond, il conjugue fruit et équilibre à une belle fraîcheur.
- . Côtes de Nuits Villages - Famille Roux - "Aux Montagnes"**  **52€**
Pinot Noir / Un concentré de fruits rouge avec des notes de sous-bois. On aime son côté expressif et délicat.
- . Bordeaux - Saint Estephe - Château Haut Marbuzet 2018** **63€**
Cabernet sauvignon - merlot - cabernet franc - petit verdot / Bordeaux dans une bouteille pour se faire plaisir.



CARTE DES VINS - AUTRES



Rosé :

. Provence - Domaine d'estoublon - Roseblood

Floral et élégant, Roseblood est le rosé de l'été par excellence.
A consommer sans modération.

7€ 27€

. Provence - Minuty - Prestige

La finesse domine, accompagnée d'une subtile touche d'agrumes
et d'une finale saline. On aime son côté minéral.

38€

Champagne :

. Juliette Petret - La Flamboyante

Chardonnay / Grand Cru Blanc de Blancs / On aime ses très fines
bulles, son nez minérale et son ultra fraîcheur en bouche.

15€ 75€

GOOD TO KNOW

Quantité des boissons servie :

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