

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 MIDI

ENTRÉE + PLAT + DESSERT : 30€

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT : 24€

PLAT SEUL : 18€

ENTRÉES

Poireaux, sauce gribiche à l'orange.

Oeuf mayonnaise tricolore, mayonnaise au chou rouge, oignons frits.

Terrine du moment

PLATS

Saucisse, purée de butternut, jus corsé.

Poisson du marché, carottes glacées, crèmeux de céleri.

Risotto, tombée de champignons, huile verte.

Pièce de boeuf, pomme de terre grenaille, salade.

DESSERTS

Mousse au chocolat.

Tarte tatin.

BONUS (HORS FORMULE)

Café + mini mousse choco : **5€**

Plats fait maison, frais et locaux

Taxes et service inclus

Prix nets en euro TTC

MENU

ENTRÉES

Oeuf mayonnaise tricolore, mayonnaise au chou rouge, oignons frits : **9€**

Terrine du moment : **9€**

Poireaux, sauce gribiche à l'orange : **10€**

Fromage coulant et tartines : **11€**

PLATS

Risotto, tombée de champignons, huile verte : **19€**

Saucisse, purée de butternut, jus corsé : **21€**

Poisson du marché, carottes glacées, crémeux de céleri : **21€**

Pièce de boeuf 350gr, échalotes confites, pommes de terre grenailles : **28€**

Côte de boeuf 1kg, échalotes confites, pommes de terre grenailles : **80€**

DESSERTS

Mousse au chocolat : **8€**

Tarte tatin : **9€**

Plats fait maison, frais et locaux

Taxes et service inclus

Prix nets en euro TTC

GLOU GLOU

Eté 2024

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€

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€

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€

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

7€



75cl

. Vin du moment

Côte du Rhône - Les Séguines		5€	23€
Viognier, Grenache Blanc / 2022 / Domaine du Séminaire Frais et fruité, attention peut se boire beaucoup trop vite.			
Côte de Gascogne - Lou Piaf		26€	
Sauvignon, Ugni, Colombard / 2022 / Domaine Capmartin Frais, plein de vie, l'accord parfait entre le fruit et la minéralité.			
Bordeaux - Cuvée Romane		7€	28€
Sauvignon blanc, Sauvignon gris, Sémillon / 2019 / Château Moulin de Peyronin Sec mais ultra gourmand grâce à son élevage en fut de chêne.			
Alsace - Reisling		7€	30€
100% Reisling / 2019 / Domaine Martin Jund Un reisling, rien de plus. Des fleurs, du fruit et de la vivacité.			
Loire - Varenne du Poirier		36€	
100% Chenin / 2019 / Domaine Les Grandes Vignes Un chenin comme on aime, frais, minéral avec une touche d'iode.			
Chablis - Michel Laroque et ses enfants		40€	
100% Chardonnay / 2022 / Domaine d'Henrinri Le Chablis d'apéritif par excellence, vif, fin, racé, on adore !			
Saint Emilion - Orchis		42€	
100% Sémillon / 2021 / Vignoble Pueyo Pépite bordelaise qui fait valser les fleurs et la minéralité.			
Jura - Clos de Jerminy		50€	
100% Chardonnay / 2020 / Domaine Overnoy Un vin élégant qui est fait pour les dîners copieux.			



Vin bio



Vin en biodynamie



Vin nature

VIN ROUGE



15cl

7€



75cl

23€

. Vin du moment

. Côte du Rhône - Tradition

Grenache, Syrah / 2022 / Domaine du Séminaire

Facile, peu de tanin, à boire presque frais.

. Madiran - Tannat

100% Tannat / 2019 / Domaine Capmartin

Du raisin à l'état pur. Un vin charnu, avec du caractère.

. Côte de Castillon - Banzäï

100% Merlot / 2020 / Château Brandeau

Loin des traditions bordelaises, un vrai vin de copains !

. Côte Roannais - Pourpre

33€

Gamay St Romain, Gamay de Bouze / 2022 / Domaine Reniteo

Poivré, épicé, un vin rond et charnu comme on aime.

. Corbière - Cyprès de toi

35€

Grenache, Syrah, Carignan / 2022 / Fond Cyprès

Une ode aux cépages du Sud. Dense et profond.

. Cahors - Le clos

40€

100% Malbec / 2022 / Domaine Clos Dauliac

Vin dense qui marie les tanins à la fraîcheur.

. Bourgogne - Haute côtes de Beaune

45€

100% Pinot noir / 2022 / Closerie des Alisiers

Léger et fruité, une confitures de fruits rouges à boire.

. Bordeaux - Saint-Emilion Grand Cru

55€

Merlot, Cabernet franc, Cabernet sauvignon / 2017

Château Belregard-Figeac

Un indispensable pour se faire ultra plaisir.



Vin bio

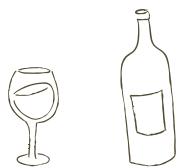


Vin en biodynamie



Vin nature

WINE WINE



ROSÉ

- . Provence - Cuvée des oliviers 5€ 23€
Caladoc, Carignan, Merlot / 2022 / Domaine des Captives
Un rosé gris, sec et frais. Le meilleur ami de l'été.

ORANGE

- . Vin du moment 7€ 30€
Bordeaux, Languedoc ... demandez à la team !

BULLES

- . Pétillant du moment 7€ 30€
Blanc, rose, rouge, demandez à la team !

- . Prosecco - Terre Dei Buth 7€ 30€
100% Glera / 2021 / Venetie
Le véritable prosecco, direct from Italie !

- . Champagne du moment 70€
Pour les belles occasions, demandez nos belles bouteilles.



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

MENU

PLATS

Echine de porc confite à la bière,
purée de carottes, chanterelles.

Poisson du marché, sauce meunière,
purée de céleri, topinambour rôti.

Risotto, tombée de champignons, huile verte.

Pièce de boeuf, pomme de terre grenaille, salade.

DESSERTS

Mousse au chocolat

Tiramisu

Pressé de pommes, crème montée
à la liqueur de St Germain.

BISTROT

MAURICE

GOOD FOOD - GOOD WINE - COOL FRIENDS