

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.

Taxes et services inclus - Prix nets en euros TTC

MENU MIDI

Entrée/plat ou plat/dessert - **24**

Entrée/plat/dessert - **30**

ENTRÉES

Suggestions du jour - 8

PLATS

Suggestions du jour - 18

Crousty Croque - 18

Pulled pork, béchamel, parmesan, pain de mie. Servi avec frites et coleslaw à la mayo épicée.

Boeuf carottes - 18

Joue de bœuf mijoté a la bière, crémeux et carottes rôties.

DESSERTS

Mousse choco - 8

Praliné pécan et crumble chocolat.

Fromage - 8

Arrivage selon l'humeur du fromager.

Dessert du moment - 9

CARTE SOIR

ENTRÉES

Poireaux brulés au zaatar - 9

Sauce gribiche, gel d'orange, noisettes et câpres frits.

Velouté du moment au sumac - 9

Lard de colonnata, crumble.

Gyoza de boudin noir - 11

Champignons de saison, émulsion au wakamé.

Tartare de boeuf & os à moelle - 12

PLATS

Ravioles d'hiver - 21

Farce aux butternut, chataignes et sarrasin, crémeux chou kale et ricotta, praliné de courge, émulsion sauge.

Poisson selon arrivage - 22

Purée de panais, galette de riz et nori, lard de colonnata, salicorne et espuma de combawa.

Poitrine de porc ibaiama - 22

Polenta crouillante, ossau iraty gratiné, carottes rôties praliné cacahuètes, jus de volaille.

Pintade d'hiver - 22

Pintade, endives caramélisées, champignons, jus de volaille et praliné noix.

DESSERTS

Fromage - 8

Arrivage selon l'humeur du fromager.

Mousse choco - 9 pour 1 / 16 pour 2

Praliné pécan et crumble chocolat.

Dessert du moment - 10

GLOUGLOU

SOFT

Coca Cola - 4
Coca cola zéro - 4
Thé glacé - 4
Ginger beer - 4
Tonic - 4
Limonade - 4
Diabolo - 4,5

Jus de fruits Vitamont - 4.50
Pomme, ananas, orange, tomate

Sirop à l'eau - 2.50
Menthe, orgeat, fraise, citron, pêche

EAU

Abatille plate
50cl - 4
75cl - 6

Abatille bulle
33cl - 4
75cl - 6

HOT

Café - 2
Allongé - 2
Double - 4
Thé - 4

GLOUGLOU

COCKTAIL

Spritz Pampelle - 9
Spritz Apérol - 9
Spritz Chambéryzette - 9

Suze tonic - 8
Vermouth tonic - 8
Chambéryzette tonic - 8
Gin tonic - 9
Cognac Tonic - 10

Americano - 9
Negroni - 10

Moscow Mule - 10
London Mule - 10

Oscos Tonic - sans alcool - 8

APERITIF

Anisé de Pontarvier - 3.50
Ricard - 3.50
Suze - 5
Vermouth de Savoie - 6
Chambéryzette - 6

BIERE

Blonde pression
Demi - 3,5
Pinte - 7
Monaco - 4
Panaché - 4

DIGESTIF

Cognac XO - 14
Whisky des Charentes - 9
Rhum du Pérou 12 ans - 9
Tequila Calle 23 - 8

Liqueur de menthe - 6
Liqueur de café - 6
Liqueur de citron - 6

WINE WINE



BLANC

. **Côte du Rhone - Les Séguines**   — — — — 5€ 22€

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

. **Bordeaux - Sauvignon by Beynat**  — — — — 6€ 26€

100% Sauvignon / 2022 / Château Beynat
Comme un Entre Deux Mers (mais mieux !)

. **Bordeaux -Dolia**  — — — — — — — — — — 28€

50% Sémillon, 50 % Colombard / 2022 / Château de la Grave
Frais, sec et une touche minérale dû à son élevage en dolia.

. **Anjou - Attention Chenin Méchant**   — — — — — — — — 30€

100% Chenin / 2021 / Clos des treilles
Incroyablement frais avec des notes d'agrumes.

. **Beaujolais - Beaujolais Blanc**  — — — — — — — — 7€ 35€

100% Chardonnay / 2020 / Romain Zordan
Un chardonnay comme on aime, rond, frais et minéral

. **Jurançon - Sixième Sens**   — — — — — — — — 37€

100% Gros Manseng / 2020 / Domaine Coustarret
Fruité et sec, l'acidité sur la fin vient le sublimer.

. **Blaye Côte de Bordeaux - Blanc Bonhomme**   — — 40€

Colombard, Sauvignon Blanc, Sémillon / 2021
Château PeyBonhomme les Tours
Elevé dans un oeuf en grès qui apporte gras et acidité.

. **Bourgogne - Haute côte de Beaune**   — — — — 45€

100% Chardonnay / 2020 / Domaine Bonnardot
Un classique vif, minéral, frais avec une touche de fruits.



Vin bio



Vin en biodynamie



Vin nature

WINE WINE



ROUGE

- . **Côte du Rhone - Tradition**   — — — — — — — — — — **5€ 22€**
Grenache, Syrah / 2022 / Domaine du Séminaire
Facile, peu de tanin, à boire presque frais.
- . **Castillon Côte de Bordeaux - Y'a de la joie**  — — **6€ 26€**
Merlot, Cab Sauvignon, Malbec / 2022 / Château Beynat
Fruité, frais, facile à boire pour de la joie entre copains.
- . **Bordeaux - Rouge Intense** — — — — — — — — — — **7€ 28€**
Cab Sauvignon, Merlot / 2019 / Château La Gorce
Un vin du médoc, intense comme son nom.
- . **Corbière - Cyprès de toi**   — — — — — — — — — — **30€**
Grenache, Syrah, Carignan / 2022 / Fond Cyprès
Une ode aux cépages du Sud. Dense et prodond.
- . **Morgon - Chateau Grand près**   — — — — — — — — — — **35€**
100% Gamay / 2021 / Chateau du grand Pré
Léger, souple, fruits rouges, la vraie définition du Morgon.
- . **Beaujolais - Maurice**   — — — — — — — — — — **38€**
100% Gamay / 2021 / Marc Delienne
Vin charnu, une vraie confiture de fruits rouges.
- . **Pic St Loup - Château Del Ranq**  — — — — — — — — — — **45€**
Syrah et Grenache / 2021 / Domaine Bonnardot
De la chaleur et des épices, un classique moderne.
- . **Pessac Leognan - Cuvée Paul**  — — — — — — — — — — **55€**
Merlot, Cab Sauvignon / 2019 / Château Haut-Bergey
L'unique Pessac en biodynamie, un incontournable.



Vin bio



Vin en biodynamie



Vin nature

WINE WINE



ROSÉ

. **Provence - Cuvée des oliviers**  — — — — — **5€ 22€**

Caladoc, Carignan, Merlot / 2022 / Domaine des Captives

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


. **Côteaux d'Aix - Pomponette**  — — — — — **30€**

Syrah, grenache, mourvedre, cinsault, vermentino / 2021

Domaine de Sulauze.

Pour ceux qui aiment le rosé avec un peu plus de fruits et de rondeur.

ORANGE

. **Languedoc - Vin Orange**  — — — — — **7€ 35€**

Viognier, Muscat Petit Grain / 2022 / Domaine de Coursac

Des raisins macérés pendant 30 jours pour donner un goût de pêche et agrumes à ce vin orange.

BULLE

. **Prosecco - Terre Dei Buth**  — — — — — **5€ 22€**

100% Glera / 2021 / Venetie

Le véritable prosecco, direct from Italie !

. **Champagne - Reliance**  — — — — — **70€**

Pinot Meunier, Chardonnay, Pinot Noir / Franck Pascal

Pionnier de la Biodynamie en Champagne, voila un extra brut pour toutes les occasions.



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 :

Gyoza : gluten, lait, mollusques.

Tartare : fruits à coque, poisson.

Poireaux : fruits à coque, oeufs, sulfite, moutarde

Velouté : Lait, fruits à coques.

Burger : fruits à coque, sulfite, oeuf, moutarde, gluten.

Joue de boeuf : sulfite, gluten, fruits à coque.

Raviole : Lait, fruits à coques, oeuf, sulfite.

Poisson : Lait, crustacé, poisson, mollusques, sesame, soja, fruits à coques.

Poitrine : Lait, fruits à coque, arachides, gluten.

Veau : Oeuf, lait, fruits à coque, gluten, celeri.

Mousse : lait, oeuf, gluten, arachide

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