

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

Mardi au vendredi (*hors jours fériés*)

ENTRÉE + PLAT + DESSERT : 30€

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT : 25€

PLAT SEUL : 20€

ENTRÉES

Gravlax de maigre bio, condiment Savora au miel et à l'aneth.

Gaspacho, tomates, poivron, concombre.

Pâté en croute (+3€ sur la formule)

PLATS

Poisson de la criée, légumes d'été et beurre blanc.

Légumes farcis, chair à saucisse et risotto.

Légumes farcis végétarien, fêta et risotto.

Salade César de Maurice.

DESSERTS

Mousse au chocolat.

Tartelette crème pâtissière et fraise.



MENU DU SOIR

ENTRÉES

Gravlax de maigre bio - 14€

Condiment Savora au miel et à l'aneth.

Pâté en croute Richelieu - 15€

Porc confit, foie gras, trompettes de la mort.

Encornet en persillade - 12€

Légumes de saisons confits.

Buratta - 10€

Tartare de tomates, huile d'olive.

PLATS

Entrecôte charolaise (Fr,300gr) - 28€

Mitrailles confites et légumes de saison.

Poisson de la criée - 24€

Beurre blanc, légumes de saison.

Magret de canard - 26€

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

Salade fraîcheur aux légumes - 21€

Feta, vinaigrette miel citron.

SUCRÉ

Fromage de chèvre aux fleurs - 8,50€

Mousse au chocolat - 10€

Ile flottante, caramel beurre salé, pistache - 11€

BOISSONS

SOFT

Coca Cola, Coca Cola zéro, Thé glacé, Ginger beer, Tonic, Limonade, Perrier. **4,5€**

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€**

VINS AU VERRE ROSÉS & BULLES

Vins au verre :

Rouge :

Bordeaux - Médoc 2022 - Château du Hâ - **6€** 🍷

Languedoc - Limoux 2021- Le Coeur sur la Main - **8€** 🍷 ❤️

Blanc :

Bordeaux - Entre deux Mers 2023 - Château Lestrille - **6€** 🍷

VDF - Bourgogne - Arnaud Combiar 2023 - Blanc Sain - **8€** 🍷 ❤️

Rosé :

Provence - Domaine d'Estoublon - Roseblood - **7€**

Champagne :

Juliette Petret - La flamboyante - **12€** 🍷

Rosé :

Provence - Domaine d'Estoublon - Roseblood - **28€**

Provence - Minuty - Prestige - **38€**

Provence - Domaine d'Estoublon - Le magnum - **56€**

Bulles :

Juliette Petret - La flamboyante - **75€** 🍷

Bollinger - Spéciale cuvée - **110€**

Laurent Perrier - Cuvée Rosé - **145€**

Ruinart - Blanc de Blanc - **150€**

Laurent Perrier - Cuvée grand siècle - **350€**

VINS BLANCS

Bordeaux et sa région :

- Entre deux Mers 2023 - Château Lestritte - **27€** 
- Pessac Leognan 2022 - Dada de Rouillac - **45€** 
- Pessac Leognan 2022 - Chateau Carbonnieux - **86€**
- Pessac Leognan 2019 - Domaine de Chevalier - **145€**
- Moelleux - Cérons 2023 - Domaine du Salut - **32€** 

Alsace :

- Riesling 2021 - Valentin Zusslin - Les chapelles - **56€** 

Jura :

- Côte du Jura 2020 - Domaine de Savigny - Savagnin - **42€**

Rhone :

- Côtes du Rhône 2023 - Domaine Malijay - M de Malijay - **27€**
- Crozes Hermitage 2023 - Domaine de Mucyn - **53€**  

Loire :

- Coteaux du Giennois 2023 - Joseph Mellot - La Gaupière - **30€**
- Menetou Salon 2023 - Domaine de Beaurepaire - **38€**  
- Sancerre 2023 - Pierre Morin - Premices - **45€** 

Bourgogne :

- VDF - Chardonnay 2023 - Arnaud Combiar - Blanc Sain - **34€**  
- Chablis 2023 - Domaine Alain Mathias - **50€** 
- Saint Aubin 2022 - Famille Roux - **54€** 
- Pouilly Fuissé 2020 - Chateau des Rontets - Clos Varambon - **76€**
- Chassagne Montrachet 2020 - Vincent Bouzereau - **160€**

Vin de France :

- Chardonnay 2023 - Pas vu Pas Pris - Jeff Carrel - **29€** 

Allemagne :

- Riesling 2022 - Dreissigacker - **35€** 

VINS ROUGES

Bordeaux et sa région :

Pessac - Leognan

Chateau Brown 2017 - **60€**

Clementin de Pape Clement 2021 - **75€**

Chateau La Louviere 2017 - **75€** 

Chateau Carbonnieux 2021 - **80€**

Chateau de Fieuzal 2019 - **99€**

Chateau Pape Clement 2021 - **180€**

Chateau La Mission Haut Brion 2017 - **450€**

Chateau Haut Brion 2019 - **650€**

Chateau Haut Brion 2010 - **1 170€**

St Estèphe

Chateau Haut Marbuzet 2018 - **68€** 

Chateau Haut Marbuzet 2021 - **72€**

Medoc

Château du Hâ 2022 - **29€** 

Chateau Layauga / Duboscq 2017 - **39€**

Moulis

Chateau Poujeaux 2011 - **65€**

Chasse Spleen 2011 - **75€**

Pauillac

Château Haut-Batailley 2018 - Verso - **44€** 

Echo de Lynch Bages 2017 - **86€**

Chateau Lynch Bages 2009 - **280€**

Petit Mouton 2021 - **380€**

Chateau Mouton Rothschild 2001 - **650€**

Chateau Latour 2011 - **650€**

VINS ROUGES

Bordeaux et sa région, la suite :

St Julien

Chateau Langoa Barton 2017 - **90€**

Chateau Beychevelle 2021 - **180€**

St-Emilion

Chateau La Dominique 2017 - **125€** 

Chateau Beau Séjour Becot 2009 - **200€**

Chateau Figeac 2021 - **300€**

Chateau Ausone 2006 - **850€**

Pomerol

Chateau Mazeyres 2019 - **70€** 

Chateau La Conseillante 2017 - **260€** 

Chateau La Fleur Petrus 2018 - **340€**

Chateau Trotanoy 2015 - **350€**

Margaux

Chateau du Tertre 2021 - **90€**

Chateau Lascombes 2018 - **140€**

Chateau Pavillon Rouge 2021 - **280€**

Chateau Margaux 2021 - **660€**

Chateau Margaux 2020 - **670€**

VINS ROUGES

France & monde :

Languedoc :

Limoux 2021- Le Coeur sur la Main - **32€**  

Loire :

Saint-Nicolas de Bourgueil 2024 - Domaine des Berris - **34€**  

Bourgogne :

Morgon 2023 - Domaine de Thulon - **33€**

Morgon 2021 - Laura Lardy - Cote de Py - **59€**

Hautes Côtes de Beaune 2023 - Arnaud Combiere - **38€**  

Côtes de Nuits Villages 2022 - Famille Roux - Aux Montagnes - **52€** 

Cote d'or 2022 - Domaine Jean Fournier - Marsannay - **63€**  

Pommard 2018 - Famille Maréchal - La charnière - **105€**

Gevrey Chambertin 2018 - Domaine Philippe Livera - **120€**

Vosne Romanée 2021 - Domaine Jean Ferry - **162€** 

Echezeaux Grand Cru 2018 - Domaine Lamarche - **320€**

Rhône :

Vaucluse 2024 - Domaine Malijay - Le Petit Prince de Malijay - **27€** 

Crozes Hermitage 2023 - Domaine Mucyn - Les Entrecœurs - **53€** 

Cote rôtie 2021 - Domaine François & fils - **100€** 

Chateau neuf du pape 2020 - Domaine du Banneret - **115€**

Monde :

Argentine 2020 - Domaine Bousquet - Gran Malbec - **45€** 

Italie 2018 - Guido Porro Barolo - VP Caterina - **100€**

 Vin bio

 Coup de coeur de Maurice

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