

BISTROT MAURICE

GOOD FOOD - GOOD WINE - COOL FRIENDS



Bienvenue chez Maurice,

Ici les classiques du bistrot sont revisités pour faire sourire vos papilles. Vous ne mangerez que des produits français et de saison, livrés frais tous les jours par des producteurs locaux.

Chez Maurice, on adore les belles tablées de copains qui se régalent, les rires aux éclats et les visages qui s'illuminent autour d'un bon plat . Alors installez vous comme à la maison, et laissez vous surprendre.

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 vins du moment qui ne sont pas sur la carte. On a toujours de nouvelles recettes et de belles surprises à vous faire découvrir.

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



FORMULE MIDI

du mardi au samedi

ENTRÉE + PLAT + DESSERT : 30€

ENTRÉE + PLAT / DESSERT + PLAT : 25€

ENTRÉES

Poireaux vinaigrette 

Œuf mayo du moment 

Terrine de campagne

Cornichons, oignons grelots, moutarde à l'ancienne

PLATS

Poisson de la criée

*Mousseline de carottes à l'orange, condiment pomme-céleri
branche, beurre blanc*

Pièce du boucher

Frites, salade, sauce chimichurri

Salade César

Salade d'Été 

Haricots verts, pêche, feta

DESSERTS

Café-merveilles

Mousse au chocolat

Abricots pochés

Crèmeux citron et sablé breton

Assiette de fromages (+ 5€)

Sélection de fromages, pain de campagne



CARTE

Midi & Soir

ENTRÉES

Poireaux vinaigrette - 8 € 

Œuf mayo du moment - 7 € 

Terrine de campagne - 9 €

Cornichons, oignons grelots, moutarde à l'ancienne

DESSERTS

Café-merveilles - 5 €

Mousse au chocolat - 7,5€

Clafoutis aux framboises - 9 €

Abricots pochés - 8 €

Crèmeux citron et sablé breton

Assiette de fromages - 10 €

*Sélection de fromages,
pain de campagne*

PLATS

Poisson de la criée - 22 €

*Mousseline de carottes à l'orange, condiment
pomme-céleri branche, beurre blanc*

Pièce du boucher - 20 €

Frites, salade, sauce chimichurri

Salade César - 19 €

Salade de haricots verts, pêche, feta - 18 € 

Quasi de veau basse température
façon Piccata - 28 €

*Duo de courgettes, salsa verde aux tomates confites,
sauce beurre-citron-câpres*

À GRIGNOTER

Bol de frites - 5€

Bol de salade - 4€

PLAT EN DUO

Côte de cochon

≈ 600g - 50 €

*Poêlée de haricots
verts à la persillade
et sauce charcutière*





À GRIGNOTER

À partir de 18h30

Œuf mayo du moment - 7€ 

Selon inspiration

Terrine de campagne de Papi - 8€

Aux fruits secs

Le véritable Fuet à partager - 10€

À découper à table, comme à la maison

Croque Monsieur de notre enfance - 10€

Bol de salade - 4€ 

Bol de frites - 5€ 

HAPPY SPRITZ

Happy hour de 17h30 à 19h30

Retrouvez notre sélection de Spritz à prix
mini tous les soirs !

NOS RECETTES :

LILLET SPRITZ - BLANC

LILLET SPRITZ - ROSE

APEROL SPRITZ

CAMPARI SPRITZ

LIMONCELLO SPRITZ



5€

CAFÉ & SOFT & BIERES

Café :

Expresso - **2,5€**

Allongé / Noisette - **2,5€**

Double expresso - **4€**

Café au lait - **4,5€**

Thé / infusion - **4€**

Cappuccino - **5€**

Softs :

Coca Cola, Coca Cola zéro - **4,5€**

Thé glacé, Ginger beer, Tonic, Limonade - **4,5€**

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

Diabolo : menthe, orgeat, fraise, citron, grenadine, pêche - **5€**

Eaux :

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

Perrier 33cl - **4,5€**

Sirop à l'eau : menthe, orgeat, fraise, citron, grenadine, pêche - **3€**

Bières :

Pression Azimut Blonde - 25cl : **4€** / 50cl : **8€**

Monaco - 25cl : **4,5€** / 50cl : **9€**

Panaché - 25cl : **4,5€** / 50cl : **9€**

Bière sans alcool 33cl - **6€**

Bière Blanche bouteille l'Effet Papillon - **6€**

APÉRITIFS & COCKTAILS

Apéritifs :

Ricard - **3,5€**

Suze - **6€**

Lillet Blanc / Rose - **6€**

Vermouth Blanc / Rouge - **7€**

Porto Burmester 10 ans - **8€**

Spritz :

Lillet Spritz - Blanc / Rose - **8€**

Aperol Spritz - **9€**

Campari Spritz - **9€**

Limoncello Spritz - **9€**

St Germain Spritz - **10€**

Tonic :

Suze Tonic - **8€**

Vermouth Tonic - rouge / blanc - **9€**

Gin Tonic - **12€**

Vodka Tonic - **12€**

Mule :

Moscow Mule - **12€**

London Mule - **12€**

Jamaïcain Mule - **12€**

French Mule - **13€**

Vermouth :

Americano - **10€**

Negroni - **12€**

Cocktail sans alcool : 10€

VINS AU VERRE & VINS DES VOISINS

Vins au verre :

- **Rouge :**

Vin du moment - **8€**

Bordeaux - Médoc - Château Layauga-Duboscq - **6€**

Bordeaux - Lalande de Pomerol - Puy Morland - **8€** 

Loire - Chinon - Domaine la Marinière - Boris Desbordes - **8€** 

- **Blanc :**

Vin du moment - **8€**

Bordeaux - Entre deux mers - Château Haut-Meyreau - **6€**

Loire - Saumur - Domaine du vieux Pressoir - **8€** 

- **Rosé & bulles :**

Rosé - Var - Domaine d'Estandon - Souvenir du Var - **6€** 

Prosecco - Maison Nani - Invino - **6€**

LES VINS DES VOISINS

Chaque trimestre nous mettons à l'honneur les vins préférés de nos habitués et voisins du quartier. Proposez nous votre vin préféré sur notre compte Instagram @bistrotmaurice

Le **rosé** de Tata Rosé : Var - Souvenir du Var - **26€**

Le **blanc** de Cleo : Loire - Menetou Salon - **42€**

Le **rouge** d'Hugues : St Estèphe - Haut Marbuzet - **68€**



Vin bio



Coup de coeur de Maurice

VINS ROSÉS & BULLES

Rosé :

Var - Domaine d'Estandon - Souvenir du Var - **26€** ♥

Provence - Domaine d'Estoublon - Roseblood - **34€**

Bulles & Champagne :

Prosecco - Maison Nani - Invino - **30€**

Henri Duboscq - Grand Cru Brut Blanc de Blancs - **75€** ♥

Bollinger - Spéciale cuvée - **110€**

Laurent Perrier - Cuvée Rosé - **130€**

Ruinart - Blanc de Blanc - **150€**



Vin bio



Coup de coeur de Maurice

VINS BLANCS

Blanc :

• Bordeaux :

Entre deux mers - Château Haut-Meyreau - 2024 - **27€**

Pessac-Léognan - Château Carbonnieux - 2023 - **69€** 

• Bourgogne :

Petit Chablis - Domaine Orion - 2023 - **40€**

Chassagne-Montrachet - Vincent Bouzereau - 2020 - **130€**

• Loire :

Saumur - Domaine du vieux Pressoir - 2023 - **30€** 

Menetou Salon - Domaine Philippe Gilbert - 2024 - **42€**  

Pouilly Fumé - Elisa - 2024 - **59€** 

• Rhône :

Côte du Rhône - Castelas - Les Mésanges - 2024 - **29€**

Crozes-Hermitage - Domaine de Mucyn - 2022 - **44€** 

• Jura :

Côte du Jura - Domaine de Savigny - Savagnin - 2020 - **39€** 

• Provence :

AOP Les Baux de Provence - Domaine d'Estoublon -

Château D'Estoublon - 2020 - **38€**

Coteaux d'Aix-en-Provence - Domaine d'Estoublon -

Villa Baulieu - 2016 - **45€** 



Vin bio



Coup de coeur de Maurice

VINS ROUGES

- **Bourgogne :**

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

Côte d'or - Domaine Jean Fournier - Bourgogne - 2022 - **45€** 

Pommard - La charnière - 2018 - **81€**

Gevrey-Chambertin - Domaine Philippe Livera - 2018 - **98€**

- **Cahors :**

AOP Cahors - Domaine Combet la Serre - 2021 - **33€** 

- **Languedoc :**

Terrasse du Larzac - Clos Constantin - 2024 - **40€** 

- **Loire :**

Chinon - Domaine la Marinière - Boris Desbordes - 2023 - **29€** 

Saint Nicolas de Bourgueil - Domaine Olivier - 2024 - **34€** 

- **Rhône :**

VDF - Tranquille pinard - 2024 - **27€** 

Crozes-Hermitage - Domaine de Mucyn - 2023 - **46€** 

Châteauneuf du Pape - Domaine du Banneret - 2020 - **89€** 

- **Provence :**

AOP Les Baux de Provence - Domaine d'Estoublon - Château D'Estoublon - 2020 - **38€** 

- **Etranger :**

Italie - Guido Porro Barolo - VP Caterina - 2018 - **60€** 



VINS ROUGES & PÉPITES DE LA CAVE

• Bordeaux :

Bordeaux - Ocha - Alexander Sichel - 2024 (servi frais) - **35€**  

Médoc - Château Layauga-Duboscq - 2021 - **28€** 

Lalande de Pomerol - Puy Morland - 2022 - **35€**

Pomerol - Château Mazeyres - 2021 - **63€** 

Saint-Estèphe - Haut Marbuzet - 2019 - **68€** 

Saint-Émilion - Château Cartier - 2021 - **50€**  

Saint-Émilion - Château la Dominique - 2017 - **95€**

Moulis - Chasse Spleen - 2021 - **60€**

Pessac-Léognan - Château la Louvière - 2017 - **70€** 

Pessac-Léognan - Château Pape Clément - 2021 - **138€**

Margaux - Château du Tertre - 2021 - **73€**

Margaux - Château Lascombes - 2018 - **126€**

Les pépites de la cave

St Julien - Château Beychevelle - 2023 - **150€**

Pauillac - Petit Mouton - 2021 - **336€**

Pessac Leognan - Château La Mission Haut Brion - 2017 - **360€**

St-Emilion - Château Beau Séjour Becot - 2009 - **156€**

St-Emilion - Château Figeac - 2021 - **264€**

St-Emilion - Château Ausone - 2006 - **780€**

Pomerol - Château La Conseillante - 2017 - **216€**

Pomerol - Château La Fleur Petrus - 2018 - **300€**

Pomerol - Château Trotanoy - 2015 - **336€**

 Vin bio

 Coup de coeur de Maurice

DIGESTIFS & ALCOOLS

Digestifs :

Menthe pastille - **8€**

Limoncello - **8€**

Cognac :

Martell - VS - **10€**

Armagnac :

Tariquet - VSOP - **10€**

Chartreuse :

Chartreuse verte - **12€**

Rhum :

Plantation Stiggings - **12€**

Gin :

Bacalan Dry - France - **9€**

Mirabeau Rose - France - **10€**

Whisky :

Maker's Mark Bourbon - **10€**

Bellevoye blanc (élevage en fut de Sauternes) - **10€**

Oban 14 ans - **14€**

Tequila & Mezcal :

Tequila Calle 23 Blanco - **10€**

Mezcal San Cosme Oaxaca - **11€**

Vodka :

Pyla - **11€**

GOOD TO KNOW

(ET UN PEU OBLIGATOIRE)

CONTENANCE BOISSONS ALCOOLISÉES

ANISÉS - 2 CL

DIGESTIFS, LIQUEURS, ALCOOLS FORTS - 4 CL

APÉRITIFS, PORTO, AMERS - 6 CL

COUPE DE CHAMPAGNE - 12 CL

VERRE DE VIN - 12 CL

BOUTEILLE DE VIN - 75 CL

MAGNUM - 150 CL

Conformément au décret en vigueur (art.9 du Règlement (CE) n°1169/2011) applicable au 1er Janvier 2015, nous souhaitons informer notre aimable clientèle que nos réalisations peuvent contenir un ou plusieurs des 14 produits allergènes. Pour toute information supplémentaire, nous vous invitons à vous rapprocher de notre responsable bar avant toute commande de plats et/ou boissons afin de vous apporter précision.

Allergènes et origine des viandes : Se référer à la cuisine.

Prix nets, taxes et service compris.

Les paiements en CB et espèces sont acceptés.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Wifi : Les copains de Bistrot Maurice

Code : **Maurice@2023**