

BISTROT MAURICE

GOOD FOOD - GOOD WINE - COOL FRIENDS



Welcome to Maurice!

Here, you'll find classic french bistro dishes with a little twist, designed to charm and please your taste buds. We cook only with French, seasonal ingredients, delivered fresh every day by local producers.

At Maurice, we love big tables full of friends, hearty laughs, and happy faces gathered around a good meal. So make yourself at home, relax, and let us surprise you.

Most of our wines are organic or biodynamic, and our spirits are either French or made by French folks abroad. We choose them with care and a love for good food and drink, because eating and drinking well is the first step to happiness. Feel free to ask about our current wines that might not be on the menu. We always have new recipes and delicious surprises to share.

We hope you leave with a full belly and a happy heart.



LUNCH MENU

Tuesday to Friday (Excluding public holidays)

STARTER + MAIN COURSE + DESSERT: €30
STARTER + MAIN OR MAIN + DESSERT: €25
MAIN COURSE ONLY: €20

STARTERS

Salmon, Chinese cabbage, and sesame

Roasted Jerusalem artichoke, cashew nuts, and coffee cream

Pâté en croûte (+3€ *with the menu*)

MAIN COURSES

Maurice's caesar salad

Hake with chickpea ragù,

Taggiasca olives, coriander, and chorba

Confit pork shoulder, roasted carrots,
ginger condiment, and pistachio jus

Roasted butternut, labneh, and peanuts

DESSERTS

Madagascar vanilla **crème brûlée**

Poached pear, hazelnut dacquoise, and watercress

Cheese plate (+3€ *with the menu*)



MENU

Saturday lunch and every evening.

STARTERS

Perfect egg – 13€

Mushroom cream, hazelnuts and garlic croutons.

Mackerel fish – 13€

Granny smith apple, horseradish and celeriac.

Beef tartare – 14€

Confit egg yolk, chimichurri sauce, panko.

Richelieu pâté en croûte – 15€

Braised pork, foie gras, black trumpet mushrooms.

MAIN

Fish of the day – 25€

Carrot purée, curry jus and dried fruit vinaigrette

Duck breast – 27€

Sweet potato gratin, roasted figs and red fruit jus

Gnocchi – 23€

Roasted pumpkin, aged parmesan and crushed walnuts.

SWEET

Madagascar vanilla crème brûlée – 8€

Fig tart with almond cream – 11€

Cheese plate – 10€

COFFEE & SOFT & BEER

Coffee :

- Espresso - **2,5€**
 - Long / Noisette - **2,5€**
 - Double espresso - **4€**
 - Latte - **4,5€**
 - Tea - **4€**
 - Cappuccino - **5€**
-

Softs :

- Coca Cola, Coca Cola zéro - **4,5€**
- Ice tea, Ginger beer, Tonic, Limonade, Citronnade - **4,5€**
- Fruit juice : apple, pineapple, orange, tomato - **4,5€**
- Diabolo : Mint, orgeat, strawberry, lemon, grenadine - **4,5€**

Water :

- Abatille still or sparkling - 75cl - **6€**
 - Perrier 33cl - **4,5€**
 - Water syrup : Mint, orgeat, strawberry, lemon, grenadine - **3€**
-

Beer :

- On tap - 25cl : **4€** / 50cl : **8€**
- Monaco - 25cl : **4,5€** / 50cl : **9€**
- Panaché - 25cl : **4,5€** / 50cl : **9€**
- Beer without alcool 33cl - **6€**
- Pils beer in bottle - **6€**
- White beer in bottle - **6€**

APÉRITIFS & WINE BY GLASS

Apéritifs :

Ricard - **3,5€**

Suze - **6€**

Lillet white / pink - **6€**

Vermouth white / red - **6€**

Porto Burmester 10 years red - **8€**

Pineau des Charentes white - **8€**

Wine by glass :

Red :

Wine of the day - **8€**

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

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

White :

Wine of the day - **8€**

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

VDF - Bourgogne - Arnaud Combier 2023 - Blanc Sain - **8€** 🍷 🍷

Rosé :

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

Champagne :

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



COCKTAILLERIE

Spritz :

- Aperol Spritz - **9€**
- Campari Spritz - **9€**
- Limoncello Spritz - **9€**
- St Germain Spritz - **10€**

Tonic :

- Suze Tonic - **8€**
- Vermouth Tonic - rouge / blanc - **8€**
- Lillet tonic - rose / blanc - **9€**
- Gin Tonic - **12€**
- Vodka Tonic - **12€**
- Tequila Tonic - **12€**
- Cognac Tonic - **13€**

Mule :

- Moscow mule - **12€**
- London mule - **12€**
- Jamaïcain mule - **12€**
- French Mule - **13€**

Vermouth :

- Americano - **10€**
- Negroni - **12€**

Cocktail without alcool : 10€

DISTILLERIE

Digestifs :

Menthe pastille - **8€**

Get 27 - **8€**

Limoncello - **8€**

Amaretto - **8€**

Cognac :

Merlet - VS - **10€**

Hennessy - VS - **11€**

Remy Martin - VSOP - **12€**

Armagnac :

Chateau Laballe - Resistance - **11€**

Chateau Laballe - Gold 21 - **12€**

Chartreuse :

Chartreuse jaune - **10€**

Chartreuse ge centenaire - **22€**

Rhum :

St James Blanc Bio - **8€**

St James Cuvée excellence - **10€**

Plantation Stiggings - **12€**

Clement XO - **13€**

Zacapa 23 ans - **15€**

Whisky :

Maker's Mark Bourbon - **10€**

Bellevoie blanc (élevage en fut de Sauterne) - **10€**

Bellevoie rouge (élevage en fut de St Emilion) - **11€**

Nikka from the barrel - **11€**

Oban 14 ans - **14€**



DISTILLERIE

Gin :

- Bacalan Dry - France - **9€**
- Mirabeau Rose - France - **10€**
- Roku - Japon - **10€**
- Monkey 47 - Allemagne - **11€**

Tequila & Mezcal :

- Tequila Calle 23 Blanco - **10€**
- Mezcal San Cosme Oxaca - **11€**

Vodka :

- Pyla - **10€**
- Sauvelle - **11€**
- Nade - **13€**



ROSÉS WINE & BUBBLES

Rosé :

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

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

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

Champagne :

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€**

WHITE WINE

Bordeaux et sa région :

- Entre deux Mers 2023 - Château Lestrille - **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€** 

RED WINE

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€**

RED WINE

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€**

RED WINE

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€**

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