

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 adores 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.

MENU DU MIDI

Entrée + plat + dessert : 30€

Entrée + plat ou plat + dessert : 25€

Plat seul : 20€

ENTRÉES

Velouté de panais

Encornets poêlés à la persillade - noisettes torréfiées (option vg possible)

Poireaux fondants

Vinaigrette mimosa, lard frit

Œuf mayo de Maurice

Mayonnaise à l'ail noir - croutons - roquette

Terrine de campagne maison aux fruits secs

GARNITURES

Frites - 5€ l'unité / 7€ à partager

Salade - 4€ l'unité / 6€ à partager

PLATS

Andouillette

Purée maison - salade - sauce moutarde à l'ancienne

Suprême de volaille

Purée de céleri rave au café - jus de viande - crumble miso

Poisson de la criée

Mousseline de butternut au paprika fumé, pak-choï, sauce au vin blanc

Lasagne végétarienne

Légumes d'hiver - salade verte

DESSERTS

Mousse au chocolat

Streusel cacao

Millefeuille

Crème diplomate vanille

Moelleux citron

Crèmeux citron - crumble amande

Café - Merveilles

À GRIGNOTER

À partir de 16h30

Saucisson - 9€

Sec, entier à partager

Rillettes de sardine - 7€

Croq'Maurice - 9€

Œuf mayo du moment - 8€

Selon inspiration

Terrine de campagne - 8€

Aux fruits secs, pickles de moutarde et cornichons

Houmous de pois chiches au zaatar - 10€

Vierge herbacée de légumes de saison

Bol de salade

4€ l'unité - 6€ à partager

Bol de frites

5€ l'unité - 7€ à partager



MENU DU SOIR

Entrée + plat + dessert : 38€

À partir de 19h

ENTRÉES

Poireaux fondants



Vinaigrette mimosa, lard frit

Velouté de panais



Encornets poêlés à la persillade - noisettes torréfiées

(option vg possible)

PLATS

Andouillette

Purée maison - salade - sauce moutarde à l'ancienne

Lasagne végétarienne



Légumes d'hiver - salade verte

DESSERTS

Millefeuille

Crème diplomate vanille - caramel beurre salé

Moelleux citron

Crèmeux citron - crumble amande

CARTE DU SOIR

À partir de 19h

ENTRÉES

Velouté de panais - 10€

Encornets poêlés à la persillade - noisettes torréfiées (option vg possible)

Poireaux fondants - 10€

Vinaigrette mimosa, lard frit

Ou carte à grignoter

DESSERTS

Mousse au chocolat - 12€

Streusel cacao - feuilletage caramélisé

Millefeuille - 10€

Crème diplomate vanille - caramel au beurre salé

Moelleux citron - 10€

Crèmeux citron - crumble amande

Café - Merveilles - 8€

PLATS

Andouillette - 20€

Purée maison - salade - sauce moutarde à l'ancienne

Suprême de volaille - 22€

Purée de céleri rave au café - jus de viande - crumble miso - céleri rôti

Poisson de la criée - 23€

Mousseline de butternut au paprika fumé, pak-choï, sauce au vin blanc.

Lasagne végétarienne - 20€

Légumes d'hiver - salade verte

PLAT À PARTAGER - 59€

Faux-filet de boeuf grillé

(400-500g) - Race gasconne

- Purée de pommes de terre ou frites ou légumes
- Servi avec salade et sauce béarnaise

CAFÉ & SOFT & BIÈRE

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, Citronnade - **4,5€**

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

Diabolo : Menthe, orgeat, fraise, citron, grenade - **4,5€**

Eaux :

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

Perrier 33cl - **4,5€**

Sirop à l'eau : Menthe, orgeat, fraise, citron, grenade - **3€**

Bières :

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

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

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

Bière sans alcool 33cl - **6€**

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

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

APÉRITIFS & VINS AU VERRE

Apéritifs :

Ricard - **3,5€**

Suze - **6€**

Lillet Blanc / Rose - **6€**

Vermouth Blanc / Rouge - **6€**

Porto Burmester 10 ans rouge - **8€**

Pineau des Charentes blanc - **8€**

Vins au verre :

Rouge :

Vin du moment - **8€**

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

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

Blanc :

Vin du moment - **8€**

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

VDF - Bourgogne - Arnaud Combier 2023 - Blanc Sain - **8€** 🌱 ❤️

Rosé :

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

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 sans 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 9e centenaire - **22€**

Rhum :

St James Blanc Bio - **8€**

St James Cuvée excellence - **10€**

Plantation Stiggins - **12€**

Clement XO - **13€**

Zacapa 23 ans - **15€**

Whisky :

Maker's Mark Bourbon - **10€**

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

Bellevoye 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€**

VINS ROSÉS & BULLES

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€**

VINS BLANCS

Bordeaux et sa région :

Entre deux Mers 2023 - Château Lestrille - **27€** 

Pessac Leognan 2022 - Chateau Carbonnieux - **86€**

Pessac Leognan 2019 - Domaine de Chevalier - **145€**

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€**  

Bourgogne :

VDF - Chardonnay 2023 - Arnaud Combier - Blanc Sain - **34€**  

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

Clémentin de Pape Clément 2021 - **75€**

Château La Louvière 2017 - **75€** 

Château Pape Clément 2021 - **180€**

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

Château Haut Brion 2019 - **650€**

Château Haut Brion 2010 - **1 170€**

St Estèphe

Château Haut Marbuzet 2018 - **68€** 

Medoc

Château du Hâ 2022 - **29€** 

Moulis

Château Poujeaux 2011 - **65€**

Chasse Spleen 2021 - **75€**

Pauillac

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

Petit Mouton 2021 - **380€**

Château Mouton Rothschild 2001 - **650€**

Château Latour 2011 - **650€**

VINS ROUGES

Bordeaux et sa région, la suite :

St Julien

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 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 Combier - **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 Entrecoeurs - **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 servies :

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