

# 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.



# 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 bœuf 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, grenadine - **4,5€**

## **Eaux :**

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

Perrier 33cl - **4,5€**

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

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 Combiér - 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**

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

Chateau La Louviere 2017 - **75€** ♥

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€** ♥

### **Medoc**

Château du Hâ 2022 - **29€** 🍷

### **Moulis**

Chateau Poujeaux 2011 - **65€**

Chasse Spleen 2021 - **75€**

### **Pauillac**

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

Petit Mouton 2021 - **380€**

Chateau Mouton Rothschild 2001 - **650€**

Chateau 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 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 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