

# 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 MIDI

**ENTRÉE + PLAT + DESSERT : 30€**  
**ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT : 24€**  
**PLAT SEUL : 18€**

---

## ENTRÉES

**Soupe à l'oignon**, croutons épicés.

**Aubergine grillés** : mousse de chèvre, menthe, pointe de figue.

## PLATS

**Salade César de Maurice** : poulet pané, romaine, oeuf, parmesan et pancetta.  
*Option végétarienne sur demande.*

**Poisson du marché**, beurre blanc cornichons, smash potatoes.

**Patate douce rôtie**, mozzarella, pois chiches, crème de cresson, grenade.

**Pièce de boeuf**, échalotes confites, frites.

## DESSERTS

**Mousse au chocolat**, streuzel chocolat, sauce au cacao.

**Poire pochée à l'hibiscus**, pistache, crème mascarpone vanille.

## BONUS (HORS FORMULE)

Café + mini mousse choco : **5€**

Carte par Aurélien Mallia  
& Romain Abrivard  
[@amchefadomicile](#)

*Plats fait maison, frais et locaux*  
*Taxes et service inclus*  
*Prix nets en euro TTC*

# MENU SOIR

## ENTRÉES

**Soupe à l'oignon**, croutons épicés : **10€**

**Oeuf meurette**, champignons, poitrine fumée, sauce vin rouge : **10€**

**Aubergine grillés** : mousse de chèvre, menthe, pointe de figue : **11€**

**Vitello tonnato**, sauce thon confit, oignons verts : **12€**

## PLATS

**Salade César de Maurice** : poulet pané, romaine, oeuf,  
parmesan et pancetta (*option végétarienne*) : **18€**

**Patate douce rôtie**, mozzarella, pois chiches, crème de cresson, grenade : **20€**

**Poisson du marché**, beurre blanc cornichons, smash potatoes : **21€**

**Pièce de boeuf**, échalotes confites, frites : **22€**

**Côte de boeuf Simmental 1kg**, échalotes confites, frites : **80€**

## DESSERTS

**Mousse au chocolat**, streuzel chocolat, sauce au cacao : **8€**

**Riz au lait**, caramel beurre salé : **8€**

**Poire pochée à l'hibiscus**, pistache, crème mascarpone vanille : **10€**

Carte par Aurélien Mallia  
& Romain Abrivard  
@amchefadomicile

*Plats fait maison, frais et locaux*  
*Taxes et service inclus*  
*Prix nets en euro TTC*

# GLOU GLOU

Eté 2024

## SOFT

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

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

Abatille plate ou pétillante 75cl 6€

Sirop à l'eau : Menthe, orgeat, 3€  
fraise, citron, grenadine.

Diabolo 4,5€

## COCKTAILS

Spritz classique 9€  
Spritz du moment 10€

Suze Tonic 8€

Vermouth Tonic  
Lillet Tonic

Gin Tonic 10€  
Cognac Tonic

Americano 10€  
Negroni  
Old fashion

Moscow / London / 10€  
Jamaican Mule

Virgin cocktail - Sans alcool 8€

## CHAUD

Expresso 2€

Allongé / Noisette 2,5€

Double expresso 4€

Café au lait 4,5€

Thé, infusion 4€

Chocolat chaud 5€

Cappuccino 5€

## BIÈRE

25cl - 50cl

Pression 3,5€ / 7€

Monaco 3,5€ / 7€

Panaché 3,5€ / 7€

Bière du moment - 33cl 5€

## APÉRITIFS

Ricard / Anisé - 2cl 3,5€

Suze - 6cl 5€

Vermouth rouge / blanc - 6cl 6€

Lillet rose / blanc - 6cl 6€

Kir cassis 6€

Kir bulles cassis 7€

*Tous nos alcools sont sélectionnés avec  
soin, principalement fait en France ou  
bien produit. Demandez nous !*

# VIN BLANC



15cl



75cl

## . Vin du moment

### . Côte du Rhone - Les Séguines

Viognier, Grenache Blanc / 2022 / Domaine du Séminaire  
Frais et fruité, attention peut se boire beaucoup trop vite.

7€

5€

23€

### . Côte de Gascogne - Lou Piaf

Sauvignon, Ugni, Colombard / 2022 / Domaine Capmartin  
Frais, plein de vie, l'accord parfait entre le fruit et la minéralité.

26€

### . Bordeaux - Cuvée Romane

Sauvignon blanc, Sauvignon gris, Sémillon / 2019 /  
Château Moulin de Peyronin  
Sec mais ultra gourmand grâce à son élevage en fut de chêne.

7€

28€

### . Alsace - Reisling

100% Reisling / 2019 / Domaine Martin Jund  
Un reisling, rien de plus. Des fleurs, du fruit et de la vivacité.

7€

30€

### . Loire - Varenne du Poirier

100% Chenin / 2019 / Domaine Les Grandes Vignes  
Un chenin comme on aime, frais, minéral avec une touche d'iode.

36€

### . Chablis - Michel Laroque et ses enfants

100% Chardonnay / 2022 / Domaine d'Henrinri  
Le Chablis d'apéritif par excellence, vif, fin, racé, on adore !

40€

### . Saint Emilion - Orchis

100% Sémillon / 2021 / Vignoble Pueyo  
Pépite bordelaise qui fait valser les fleurs et la minéralité.

42€

### . Jura - Clos de Jerminy

100% Chardonnay / 2020 / Domaine Overnoy  
Un vin élégant qui est fait pour les dîners copieux.

50€



Vin bio



Vin en biodynamie



Vin nature

# VIN ROUGE



15cl



75cl

7€

## . Vin du moment

### . Côte du Rhone - Tradition

Grenache, Syrah / 2022 / Domaine du Séminaire  
Facile, peu de tanin, à boire presque frais.

5€

23€

### . Madiran - Tannat

100% Tannat / 2019 / Domaine Capmartin  
Du raisin à l'état pur. Un vin charnu, avec du caractère.

6€

26€

### . Côte de Castillon - Banzaï

100% Merlot / 2020 / Château Brandeau  
Loin des traditions bordelaises, un vrai vin de copains !

7€

30€

### . Côte Roannais - Pourpre

Gamay St Romain, Gamay de Bouze / 2022 / Domaine Reniteo  
Poivré, épicé, un vin rond et charnu comme on aime.

33€

### . Corbière - Cyprès de toi

Grenache, Syrah, Carignan / 2022 / Fond Cyprès  
Une ode aux cépages du Sud. Dense et profond.

35€

### . Cahors - Le clos

100% Malbec / 2022 / Domaine Clos Dauliac  
Vin dense qui marie les tanins à la fraîcheur.

40€

### . Bourgogne - Haute côtes de Beaune

100% Pinot noir / 2022 / Closerie des Alisiers  
Léger et fruité, une confitures de fruits rouges à boire.

45€

### . Bordeaux - Saint-Emilion Grand Cru

Merlot, Cabernet franc, Cabernet sauvignon / 2017  
Château Belregard-Figeac  
Un indispensable pour se faire ultra plaisir.

55€



Vin bio



Vin en biodynamie



Vin nature

# WINE WINE



## ROSÉ

### . Provence - Cuvée des oliviers

Caladoc, Carignan, Merlot / 2022 / Domaine des Captives

Un rosé gris, sec et frais. Le meilleur ami de l'été.

5€

23€

## ORANGE

### . Vin du moment

Bordeaux, Languedoc ... demandez à la team !

7€

30€

## BULLES

### . Pétillant du moment

Blanc, rose, rouge, demandez à la team !

7€

30€

### . Prosecco - Terre Dei Buth

100% Glera / 2021 / Venetie

Le véritable prosecco, direct from Italie !

7€

30€

### . Champagne du moment

Pour les belles occasions, demandez nos belles bouteilles.

70€



Vin bio



Vin en biodynamie



Vin nature

# GOOD TO KNOW

**Quantité des boissons servie :**

Apéritif : 6cl

Vin au verre : 15cl

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