

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.

Printemps 2024

Menu élaboré par Aurélien Mallia & Romain Abrivard
@amchefadomicile

MENU MIDI

Printemps 2024

Carte par Aurélien Mallia
& Romain Abrivard
@amchefadomicile

ENTRÉES

Oeuf mayonnaise miso, soja, cacahuètes. **8€**

Coeur de poireau rôti, nori, oignons frits. **8€**

Tataki de truite de Banka, sésame, oignon vert. **8€**

Tartare de boeuf, canneberge, graine de moutarde marinée. **8€**

PLATS

Pièce de boeuf snackée, échalotes confites, patatas bravas. **18€**

Moules du moment, frites de patates douces. **18€**

Suprême de volaille jaune, sauce suprême, légumes croquants. **18€**

Risotto aux asperges vertes. **18€**

DESSERTS

Mousse au chocolat, streuzel, sauce cacao aux épices douces. **8€**

Riz au lait, caramel beurre salé, noisettes grillées. **8€**

Tarte au citron. **8€**

Café gourmand
+ 2€ avec la formule **10€**

**ENTRÉE + PLAT
PLAT + DESSERT**
24€

**ENTRÉE + PLAT
+ DESSERT**
30€

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



MENU SOIR

Printemps 2024

Carte par Aurélien Mallia
& Romain Abrivard
@amchefadomicile

ENTRÉES

Oeuf cocotte, pancetta, syphon pomme de terre parmesan. **8€**

Fleurs de courgette farcies à la ricotta et légumes, bagna cauda. **10€**

Ceviche de tataki de truite de Banka, leche de tigre. **12€**

Tartare de boeuf, os à moelle, graines de moutarde marinées. **12€**

PLATS

Nouilles soba façon ramen, légumes glacés, tofu rôti. **18€**

Pièce de boeuf snackée, condiment lemon grass, légumes croquants. **21€**

Poisson du marché, risotto, asperges vertes. **22€**

Côte de porc Kintoa, patatas bravas, jus à la bière noire. **25€**

Côte de porc à partager à deux. **48€**

A PARTAGER

Patatas bravas **4€**

Frites de patates douces **4€**

DESSERTS

Carpaccio de fruits frais, sirop au vin rosé. **7€**

Mousse au chocolat streuzel, sauce cacao aux épices douces **8€**

Financier pistache, mousse marcarpone aux agrumes, ganache chocolat Gianduja **8€**

Café gourmand **10€**

Digestif gourmand **13€**

DIGESTIFS

Selon l'humeur du caviste - 4cl

Cognac / Armagnac **12€**

Whisky / Rhum **12€**

Chartreuse **10€**

Menthe Pastille **7€**

Limoncello **7€**

GLOU GLOU

Printemps 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, fruité, peut se boire beaucoup trop vite.

5€

22€

. Bordeaux - Sauvignon by Beynat



100% Sauvignon / 2022 / Château Beynat
Comme un Entre Deux Mers (mais mieux !)

6€

26€

. Bordeaux - Dolia



50% Sémillon, 50 % Colombard / 2022 / Château de la Grave
Frais, sec et une touche minérale dû à son élevage en dolia.

7€

28€

. Anjou - Attention Chenin Méchant



100% Chenin / 2021 / Clos des treilles
Incroyablement frais avec des notes d'agrumes.

30€

. Beaujolais - Beaujolais Blanc



100% Chardonnay / 2020 / Romain Zordan
Un chardonnay comme on aime, rond, frais et minéral

35€

. Jurançon - Sixième Sens



100% Gros Manseng / 2020 / Domaine Coustarret
Fruité et sec, l'acidité sur la fin vient le sublimer.

37€

. Blaye Côte de Bordeaux - Blanc Bonhomme



Colombard, Sauvignon Blanc, Sémillon / 2021
Château PeyBonhomme les Tours
Élevé dans un oeuf en grès qui apporte gras et acidité.

40€

. Bourgogne - Haute côte de Beaune



100% Chardonnay / 2020 / Domaine Bonnardot
Un classique vif, minéral, frais avec une touche de fruits.

45€



Vin bio



Vin en biodynamie



Vin nature

VIN ROUGE



. Vin du moment

7€

. Côte du Rhone - Tradition

Grenache, Syrah / 2022 / Domaine du Séminaire

Facile, peu de tanin, à boire presque frais.

5€

23€

. Castillon Côte de Bordeaux - Y'a de la joie

Merlot, Cab Sauvignon, Malbec / 2022 / Château Beynat

Fruité, frais, facile à boire pour de la joie entre copains.

6€

26€

. Bordeaux - Rouge Intense

Cab Sauvignon, Merlot / 2019 / Château La Gorce

Un vin du médoc, intense comme son nom.

7€

28€

. Corbière - Cyprès de toi

Grenache, Syrah, Carignan / 2022 / Fond Cyprès

Une ode aux cépages du Sud. Dense et profond.

30€

. Morgon - Château Grand près

100% Gamay / 2021 / Château du grand Pré

Léger, souple, fruits rouges, la vraie définition du Morgon.

35€

. Beaujolais - Maurice

100% Gamay / 2021 / Marc Delienne

Vin charnu, une vraie confiture de fruits rouges.

38€

. Pic St Loup - Château Del Ranq

Syrah et Grenache / 2021 / Domaine Bonnardot

De la chaleur et des épices, un classique moderne.

45€

. Pessac Leognan - Cuvée Paul

Merlot, Cab Sauvignon / 2019 / Château Haut-Bergey

L'unique Pessac en biodynamie, un incontournable.

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€

. Côteaux d'Aix - Pomponette

Syrah, grenache, mourvedre, cinsault, vermentino / 2021

Domaine de Sulauze.

Pour ceux qui aiment le rosé avec un peu plus de fruits et de rondeur.

30€

ORANGE

. Vin du moment

Bordeaux, Languedoc ... demandez à la team !

6€

30€

BULLES

. Pétillant du moment

Blanc, rose, rouge, demandez à la team !

6€

30€

. Prosecco - Terre Dei Buth

100% Glera / 2021 / Venetie

Le véritable prosecco, direct from Italie !

6€

26€

. Champagne - Reliance

Pinot Meunier, Chardonnay, Pinot Noir / Franck Pascal

Pionnier de la Biodynamie en Champagne, voilà un extra brut pour toutes les occasions.

70€



Vin bio



Vin en biodynamie



Vin nature