

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 DU MIDI

Mardi au vendredi (*hors jours fériés*)

ENTRÉE + PLAT + DESSERT : 30€

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT : 25€

PLAT SEUL : 20€

ENTRÉES

*Carpaccio de tomates, stracciatella,
basilic et pistaches*

Encornet frit, sauce tartare

Pâté en croute (+3€ sur la formule)

PLATS

Salade César de maurice

Demi magret de canard,
poêlé de champignons et épinard

Poulpe grillé en persillade,
roquette, poivrons confits et pignons de pin

Risotto,
courgette et pesto

DESSERTS

Crème brûlée à la vanille de Madagascar

Assiette de fromage (+3€ avec le menu)

Tarte sablée aux figues



MENU

(Tous les soirs, samedis midis & jours fériés)

ENTRÉES

Oeuf parfait - 13€

Crèmeux de champignons, noisettes et croutons à l'ail.

Maquereau - 13€

Pomme Granny, raifort et celeri rave.

Tartare de boeuf - 14€

Jaune d'oeuf confit, sauce chimichurri, panko.

Pâté en croute Richelieu - 15€

Porc confit, foie gras, trompettes de la mort.

PLATS

Cabillaud rôti - 25€

Purée de carotte, jus au curry et vierge aux fruits secs.

Canette des Landes - 27€

Gratin de patate douce, figes rôties et jus aux fruits rouges.

Gnocchis - 23€

Courges rôties, vieux parmesan et éclats de noix.

SUCRÉ

Crème brûlée à la vanille de Madagascar - 8€

Tarte sablée aux figes fraîches et crème d'amande - 11€

Assiette de fromage - 10€

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€**

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 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€**

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€**



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

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

CAFÉ & SOFT & BIERES

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€**

Champagne :

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

COCKTAILLERIE

SIGNATURES

12€ / 16€ | 12CL

OH MY LITCHI

Floral, élégant aux senteurs d'agrumes

GIN BACALAN DRY, INFUSION DE LITCHI ET HIBISCUS

JUS DE PAMPLEMOUSSE, MUSCAT PÉTILLANT ITALIEN (OU) CHAMPAGNE

SANS ALCOOL 10€



14€ | 12CL

BOMITA

Végétal, acidulé, floral aux notes fumées

TEQUILA ET MEZCAL, JUS DE CITRON VERT

SIROP DE FLEURS DE JASMIN, COMBAWA ET GALANGA



12€ | 14CL

SUNSET SPRITZ

Frais, agrumé et tropical

PROSECCO, LIQUEUR À BASE DE GIN, ORANGE AMÈRE

SAFRAN ET OEILLET PASSION, EAU PÉTILLANTE



COCKTAILLERIE

SIGNATURES

14€ | 12CL

NOUAGE

Onctueux, gourmand et réconfortant



COGNAC, VIN DE SAUTERNES, SIROP DE
MIRABELLES, MIEL AU FENOUIL, AQUAFABA

14€ | 12CL



SUBTROPICAL

Fruité, rafraîchissant avec un final épicé

RHUM PLANTATION À L'ANANAS, JUS DE CLÉMENTINE ET
YUZU, SIROP D'ANANAS CONFIT, PIMENT D'ESPELETTE,
INFUSION DE CACAO TORRÉFIÉ

13€ | 15CL



SICILIAN NIGHT

Désaltérant aux notes d'agrumes

GIN BACALAN DRY, INFUSION DE KALAMANSI ET MIEL DE TILLEUL
INFUSION D'EUCALYPTUS, TONIC

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