

BISTROT MAURICE

GOOD FOOD - GOOD WINE - COOL FRIENDS

Here, you will eat (almost) only French and seasonal products, delivered every day by local producers. Our wines are mainly organic or biodynamic and our alcohols are French or made by French people abroad. We select them with sense and greed, because eating well and drinking well is the beginning of happiness.

Do not hesitate to ask for the dishes of the day and the wines of the moment that are not on the menu. We always have new recipes and nice surprises for you to discover.

And as we work with seasonal and local products, sometimes it can happen that we miss certain products. Do not panic, our chef never lacks creativity to adapt. And we are counting on your understanding of our team if dishes were to be missing or to evolve.

We wish you to leave with a full stomach and a happy heart.



LUNCH MENU

TUESDAY TO FRIDAY

STARTER + MAIN COURSE + DESSERT: €30
STARTER + MAIN OR MAIN + DESSERT: €25
MAIN COURSE ONLY: €20

STARTERS

Tomato carpaccio, stracciatella, basil and pistachios

Fried squid, tartar sauce

Pâté en croûte (+3€ with the menu)

MAIN COURSES

Maurice's caesar salad

Duck breast,

sautéed mushrooms and spinach

Grilled octopus with parsley,

rocket, roasted peppers and pine nuts

Zucchini and pesto risotto

DESSERTS

Vanilla crème brûlée

Cheese trio (+3€ with the menu)

Fig tartelette



DINER MENU

STARTERS

Gazpacho – €11

Stracciatella

Fried squid – €12

Tartar sauce

Richelieu pâté en croûte – €15

Confit pork, foie gras, black trumpet mushrooms

MAIN

Beef tartare – €24

Homemade fries

Fish ceviche – €24

Coconut milk and fresh fennel salad with feta and dried fruits

Duck breast – €26

Thyme and honey jus, confit baby potatoes

Beetroot falafel salad – €21

Feta, honey and lemon vinaigrette

SWEET

Goat cheese with edible flowers – €8.50

Chocolate mousse – €10

Strawberries with whipped cream and almond biscuit – €11

DRINKS

SOFT

Coca Cola, Coca Cola zero, 4,5€
Ice tea, Ginger beer, Tonic,
Limonade, Perrier.

Fruits juice : apple, pineapple, 4,5€
orange, tomato.

Abatille still or sparkling - 75cl 6€

Water syrup: Mint, orgeat, 3€
strawberry, lemon, grenadine.

Diabolo 4,5€

COCKTAILS

Spritz Classic 9€
Spritz St Germain 10€
Spritz Maurice 10€

Suze Tonic 8€
Vermouth Tonic 8€
Lillet Tonic 9€

Gin Tonic 12€
Cognac Tonic 13€

Americano 10€
Negroni 12€

Moscow / London / 12€
Jamaican Mule

Virgin cocktail - Without alcool 10€

HOT

Expresso 2,5€

Long / Noisette 2,5€

Double expresso 5€

Latte 4,5€

Tea 4€

Cappuccino 5€

BEER

25cl - 50cl

Pression 4€ / 8€

Monaco 4,5€ / 9€

Panaché 4,5€ / 9€

Beer without alcool - 33cl 6€

APERITIFS

Ricard - 2cl 3,5€

Suze - 6cl 5€

Vermouth rouge / blanc - 6cl 6€

Lillet rose / blanc - 6cl 6€

DIGESTIFS

Menthe pastille - 5cl 8€

Get 27 - 5cl 8€

Limoncello - 5cl 8€

Amaretto - 5cl 8€

Whisky - 4cl 9€

Rhum - 4cl 10€

Cognac - 4cl 10€

Armagnac - 4cl 10€

WINE BY GLASS

ROSÉS & CHAMPAGNE

Wine by glass :

Red :

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

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

White :

Bordeaux - Entre deux Mers 2023 - Château Lestritte - **6€** 🍷

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

Rosé :

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

Champagne :

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

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€**

WHITE WINE

Bordeaux et sa région :

Entre deux Mers 2023 - Château Lestritte - **27€** 
Pessac Leognan 2022 - Dada de Rouillac - **45€** 
Pessac Leognan 2022 - Chateau Carbonnieux - **86€**
Pessac Leognan 2019 - Domaine de Chevalier - **145€**
Moelleux - Cérons 2023 - Domaine du Salut - **32€** 

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€**  
Sancerre 2023 - Pierre Morin - Premices - **45€** 

Bourgogne :

VDF - Chardonnay 2023 - Arnaud Combier - Blanc Sain - **34€**  
Chablis 2023 - Domaine Alain Mathias - **50€** 
Saint Aubin 2022 - Famille Roux - **54€** 
Pouilly Fuissé 2020 - Chateau des Rontets - Clos Varambon - **76€**
Chassagne Montrachet 2020 - Vincent Bouzereau - **160€**

Vin de France :

Chardonnay 2023 - Pas vu Pas Pris - Jeff Carrel - **29€** 

Allemagne :

Riesling 2022 - Dreissigacker - **35€** 

RED WINE

Bordeaux et sa région :

Pessac - Leognan

- Chateau Brown 2017 - **60€**
- Clementin de Pape Clement 2021 - **75€**
- Chateau La Louviere 2017 - **75€** 
- Chateau Carbonnieux 2021 - **80€**
- Chateau de Fieuzal 2019 - **99€**
- 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€** 
- Chateau Haut Marbuzet 2021 - **72€**

Medoc

- Château du Hâ 2022 - **29€** 
- Chateau Layauga / Duboscq 2017 - **39€**

Moulis

- Chateau Poujeaux 2011 - **65€**
- Chasse Spleen 2011 - **75€**

Pauillac

- Château Haut-Batailley 2018 - Verso - **44€** 
- Echo de Lynch Bages 2017 - **86€**
- Chateau Lynch Bages 2009 - **280€**
- Petit Mouton 2021 - **380€**
- Chateau Mouton Rothschild 2001 - **650€**
- Chateau Latour 2011 - **650€**

RED WINE

Bordeaux et sa région, la suite :

St Julien

Chateau Langoa Barton 2017 - **90€**

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 Mazeyres 2019 - **70€** 

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€**

RED WINE

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€**



Bio wine



Coup de coeur de Maurice

GOOD TO KNOW

Quantité des boissons servie :

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