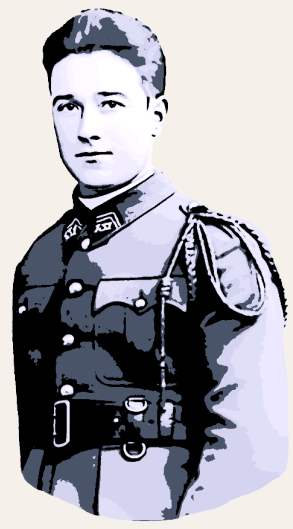
Maurice

MENU À MANGER

CARTE HIVER 2023



M Menu
VG Végétarien
GL Sans Gluten

À Partager !

PLANCHE DE CHARCUTERIE	15
PLANCHE DE FROMAGES AOP	17
PLANCHE MIXTE	20
LES TAPAS DU MOMENT	
L'Assiette de 6 Tapas	10
L'Assiette de 14 Tapas	20
L'Assiette de 20 Tapas	30

Entrées

VELOUTÉ DE POTIRONS M VG GL — 7
Potirons, châtaignes, condiments & épices

GRAVLAX DE BOEUF M GL — 8
Boeuf, gingembre, carottes à l'orange

GAMBAS AU PANKO — 9
Friture fine, mayonnaise Sriracha & coriandre

6 HUÎTRES M GL — 12
Huîtres Marenne d'Oléron, vinaigre échalotes

TARTARE DE BAR GL — 14
Bar, avocat, agrumes, poutargue

FOIE GRAS MAURICE GL — 19
Assemblage maison truffé, cuit

Enfants MENU KRYSTA

PLAT
Petit Burger ou Poisson pané
Frites, légumes ou écrasé de pommes de terre

DESSERT
Gâteau au chocolat ou Dessert glacé

FORMULE - 11 ANS — 9

OUVERTURE

MIDI	Lun - Sam	12h - 14h20
	Dimanche	12h - 14h45
SOIR	Lun - Jeu	19h - 22h
	Ven - Sam	19h - 23h
	Dimanche	19h - 22h

RÉSERVATION
TEL 05.49.50.10.80
NET www.mauricepoitiers.com

Steakhouse

BEURRE ARRANGÉ MAISON — 2
La recette du moment pour l'amour du gras

PIÈCE DU BOUCHER DE RACE M — 16,5

TARTARE DE BOEUF DE RACE 180G — 17

FAUX FILET DE RACE 250G — 20

FILET DE RACE 250G — 29
Option Foie - gras — 35

ENTRECÔTE DE RACE 400G — 31

BURGER ANTTON 110G — 13
Cheddar, salade, tomate, oignon rouge

ACCOMPAGNEMENT : *Écrasé de pommes de terre ou Frites maison*
SAUCE : *Maurice, Bleu ou Morilles (+2€)*
Sauf burger & filet foie gras, nos viandes sont servies avec un beurre
Nous travaillons en direct avec un abattoir local sur du boeuf régional de race. Nos équipes taillent la viande pour en obtenir les morceaux.



CÔTE DE BOEUF DE RACE — 65
1,2 kg, découpée à table, frites ou écrasé de pommes de terre à volonté. Attention, 10 minutes par cuisson

Formules

Parmi les choix de plats (M), composez votre menu selon ces différentes formules

ENTRÉE/PLAT OU PLAT/DESSERT — 24

ENTRÉE/PLAT/DESSERT — 30

COMPLÈTE — 38
Entrée/Plat/Dessert + Boisson apéritive + Vin ou Eau minérale + Boisson chaude

LES ALLERGÈNES

SCANNEZ LE QR CODE

Plats

BAR ENTIER RÔTI M GL — 19
Crème de panais vanillé, potimarron & fenouil

RISOTTO VÉGÉ TRUFFÉ M VG — 17
Brocolis, carotte, betterave, potimarron

MAGRET DE CANARD GL — 19
Écrasé de pommes de terre à l'huile de noisette, potimarron confit & coing

SAINT JACQUES — 20
Snackées, risotto aux cèpes, crème de lard (potirons en substitut)

KILLER BURGER — 19
Pain feuilleté, boeuf, camembert pané, compotée d'oignons-miel-moutarde, salade, lard grillé

RIS DE VEAU GL — 28
cuit basse température, sauce aux Morilles, écrasé de pommes de terre à l'huile de noisette

Desserts

ASSIETTE DE FROMAGES M — 10

CAFÉ GOURMAND M — 8

PAIN PERDU M — 7,5

PARIS BREST M — 8

TATIN AUX POMMES REVISITÉE M — 8

BLANC DORÉ — 10
Chocolat blanc, caramel & cacahuètes

WINTER IS COMING — 10
Chocolat noir, champignons & châtaignes

VOYAGE ENSOLEILLÉ — 10
Tarte aux agrumes revisitée

GRANDE PROFITEROLLE — 8

LA BOULE DE GLACE — 2
vanille, chocolat, caramel, café, rhum-raisin, citron, passion, fraise, menthe-chocolat, noisettes, pistache, cassis, framboise

LA NAPPAGE — 0,5
crème fouettée maison, chocolat, caramel

Prix TTC Service compris
@mauricepoitiers
DEPUIS 2020

Maurice

MENU À BOIRE

CARTE HIVER 2023

Chaudes

EXPRESSO, ALLONGÉ, SERRÉ M	2
DÉCAFÉINÉ M	2
NOISETTE M	2,2
GRAND CRÈME	3,5
THÉ, INFUSION M	3,5
CHOCOLAT CHAUD M	3,5
CAPPUCCINO	3,7
CAFÉ FRAPPÉ	5
IRISH COFFEE	8,5
LAIT (CHAUD OU FROID)	1

Bières

	33CL	50CL
BLONDE PRESSION *'FRANCETTE'* M	4,5	7
BLANCHE PRESSION *'1664'*	5	7,7
PALE ALE PRESSION *'GRIMBERGEN'*	5,2	7,9
PRESSION DE NOËL *'GRIMBERGEN'*	5,7	8,2
PICON BIÈRE	6	8,7
CORONA BOUTEILLE	6	
DESPERADOS BOUTEILLE	6	
1664 0°BOUTEILLE	5,5	

Apéritifs

RICARD, PASTIS (2CL)	3
KIR MAISON (12CL)	3,9
MARTINI (6CL)	5
COUPE DE PÉTILLANT	4,5
PORTO, PINEAU (6CL)	5
KIR PÉTILLANT (12CL)	5,5
KIR MAURICE (12CL) M	6

Pétillant, crème de pêche, curaçao

SPRITZ (20CL)	8,5
AMERICANO MAISON (20CL)	8,5
KIR ROYAL (12CL)	9
COUPE DE CHAMPAGNE (12CL)	10

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Fraicheurs

SIROP À L'EAU	2,5
JUS DE FRUITS (25CL)	4
COCA COLA ORIGINAL & ZERO (33CL) M	4
SPRITE (33CL)	4
SCHWEPPES TONIC & AGRUMES (25CL)	4
ORANGINA, FUZETEA (25CL)	4
DIABOLO	4
BADOIT ROUGE (33CL)	4
EAU MINÉRALE (50CL)	4,7
EAU MINÉRALE (1L)	6
SUPPLÉMENT TRANCHE OU SIROP	0,5

Alcools

WHISKY AU VERRE (4CL)	6,5
VODKA AU VERRE (4CL)	6,5
GIN AU VERRE (4CL)	6,5
RHUM AU VERRE (4CL)	6,5
GIN BOMBAY SAPPHIRE (4CL)	8,5
WHISKY JACK DANIEL'S (4CL)	8,5
WHISKY JUSQU'À 10 ANS (4CL)	12
WHISKY PREMIUM (4CL)	15
RHUM SUPÉRIEURS (4CL)	12
RHUM PREMIUM (4CL)	15

ACCOMPAGNEMENT SOFT (15CL) 1,5

Coca Cola Original, Limonade, Jus d'Orange, Jus d'Ananas, Jus de Pomme, Schweppes Tonic, Boisson energisante

Digestifs

GET 27 OU 31	6,5
BAILEY'S	6,5
AFTER EIGHT	7,5
EAU DE VIE	7,5
CALVADOS	7,5
COGNAC/RHUM ARRANGÉ	11
COGNAC FINE NAPOLÉON	13

Mocktails

MAURICE AU PAYS DES MERVEILLES M 6
Ananas, orange, citron, sirop grenadine

ROUGE MAURICE 7
Cranberry, Schweppes Tonic, sirop framboise

VIRGIN PINIA 7
Ananas, orange, purée coco

VIRGIN MOJITO 7
Menthe, sucre de canne, citron vert, limonade

Cocktails

MOJITO 9
Rhum brun (4cL)
Menthe, citron vert, sucre de canne, eau gaz

SEX ON THE MAURICE 11
Vodka, Crème de Pêche (3cL)
Orange, cranberry, sirop grenadine

CAÏPIRINHA 8
Cachaça (5cL)
Citron vert, sucre de canne

MAURICE LIBRE 9
Rhum brun (4cL)
Coca-Cola original, citron vert

COSMO-RICE 10
Vodka, Triple Sec (5cL)
Cranberry, citron vert

MORRIS MULE 10
Vodka (4cL)
Gingembre, ginger ale, citron vert

LONG ISLAND ICED TEA 12
Vodka, Gin, Tequila, Rhum, Triple sec (5cL)
Coca Cola original, citron vert

MAURIZZ CONCOMBRE 11
Gin (5cL)
Concombre, citron vert, eau gazeuse

HEMINGWAY 12
Rhum brun (5cL)
Miel, citron, limonade, sirop vanille

FROZEN PINA COLADA 13
Rhum blanc (5cL)
Glace coco, Ananas

FROZEN MAURICE SAN 14
Gin Bombay (5cL)
Glace citron, sirop cerise, fraise, citron vert

MILKSHAKE DE NOËL 14
Bailey's, Crème café (6cL)
Glace noisette, lait, chantilly maison

Le restaurant peut vous offrir de l'eau potable sur commande.