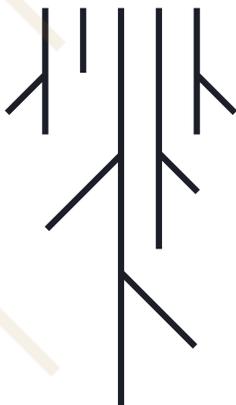


RACINES



Audrey, Charlotte, Shissel, Marion, Mathieu, Robin, George, Jérémy
et Benoit vous souhaitent un « Bon appétit ! »

« Par passion du bon, du beau et de l'authentique »

Toutes nos viandes et nos légumes sont d'origine française, 100% de nos plats sont cuisinés ici

Nos valeurs : Travailler avec des maraîchers et des éleveurs locaux engagés de qualité.

Nous prêtons attention aux allergies de notre clientèle, les informations à déclaration obligatoire sont disponibles sur simple demande auprès du personnel.

Retrouver toute l'actualité du BISTROT RACINES

@bistrotracines_chartres



À TOUTE HEURE

11h à 23h

LE HOUMOUS BEAUCERON - 6€ 

LE PÂTÉ DE CHARTRES - 15€

LE PAIN À L'AIL ET FINES HERBES - 9€ 

Pain de la Boulangerie Baptiste

L'INTEMPOREL CROQUE-MONSIEUR « RACINES » - 13€

Jambon Blanc cuit au Torchon sans Sel Nitrité, Comté, et Pain de Campagne

LA RILLETTE DE PORC NOIR "MÉDAILLE D'OR" DE BILLANCELLES - 8€

LES SARDINES MILLÉSIMÉES DE SAINT-GILLES CROIX DE VIE - 8€

LE SAUCISSON SEC DE TRADITION - 11€

 Recette Végétarienne

Prix nets en euros, taxes et service compris.

L'abus d'alcools est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

DÉJEUNER "SUR LE POUCE" 23€

au Déjeuner du Mardi au Vendredi



Maitres Cuisiniers
DE FRANCE

PLAT DU JOUR
3 BOUCHÉES SUCRÉES
CAFÉ

MENU « NOTRE TERROIR » 35€

LE PÂTÉ DE CHARTRES

Canard sauvage, Cochon Fermier et Foie Gras

-

LA CRÉPINETTE DE BOEUF DU PERCHE

Blettes, Jus Gourmand

-

L'ÎLE FLOTTANTE AUX PRALINES ROSES
SERVIE « À LA LOUCHE » & CRÈME ANGLAISE

“MENU ENFANT” 12,90€

Sur Demande

PLATS ADAPTÉS DE LA CARTE ET BOULE DE GLACE OU ÎLE FLOTTANTE
SIROP À L'EAU, DIABOLO OU JUS DE POMME BIO

NOS ENTRÉES

LE PÂTÉ DE CHARTRES - 15€

Au Canard Sauvage, Cochon Fermier et Foie Gras, Pickles

VELOUTÉ DE TOPINAMBOUR ET PANAIS - 8€

Croûtons à l'ail

L'ENTRÉE CANAILLE DU MOMENT - 10€

L'inspiration Bistrotière du Chef

BEIGNETS DE SILLURE DU PERCHE - 10€

Condiment à l'ail doux, Lentilles Beluga

L'OEUF BIO MAYO - 7€



Participation au Championnat du Monde ASOM 2023

LA TRUITE DU COIN FAÇON GRAVELAX À LA VODKA DE FARONVILLE - 13€

Betteraves, Râpé d'Agrumes

NOS PLATS

PLAT DU JOUR (DU MARDI AU VENDREDI MIDI) - 16€

Toujours Cuisiné avec Passion

CRÉPINETTE DE BOEUF DU PERCHE - 18 €

Blettes & Jus Gourmand

PAVÉ DE BOEUF AU FOIE GRAS POÊLÉ - 28€

Pommes Dauphine, Carotte & Echalote Confite

COCOTTE DE LÉGUMES "RACINES" À LA TRUFFE NOIRE DU PÉRIGORD- 19€



Oeuf Fermier Bio Mollet et Tomme de Savoie, Mélanosporum

DOS DE CABILLAUD SKREI RÔTI, RÂPÉ DE CITRON DE MENTON - 24€

Vinaigrette aux Herbes, Légumes du Coin

COQUILLES SAINT-JACQUES DE LA BAIE DE SEINE - 26€

Gratinée à la Normande



Maitres Cuisiniers
DE FRANCE



Recette Végétarienne

PLATS À PARTAGER !

Pour 2 Personnes



LE FAUX-FILET DE BOEUF DU PERCHE "RACE À VIANDE" MATURÉ - 57€

Carottes, Grenailles et Jus réduit

L'ARDOISE DU MOMENT

"RETOUR DE CHASSE", "RETOUR DU MARCHÉ" OU "RETOUR DE PÊCHE"

À partager ou pas, selon l'Inspiration du Chef

PAR ENVIE OU GOURMANDISE, UNE GARNITURE SUPPLÉMENTAIRE :

SALADE : 4€

POMMES DAUPHINES : 4€

FRICASSÉS DE LÉGUMES: 4€

NOS DESSERTS

LA PIÈCE DE FROMAGE AFFINÉ DU MOMENT - 9€

Sélectionnée avec soin par Sandrine et Richard Hamel

LES 3 BOUCHÉES SUCRÉES DU MOMENT - 7€

Pour les Indécis et les Petites Faims

LE BABA AU CITRON DE MENTON - 10€

Limoncello Maison

LA CRÈME BRÛLÉE AU THÉ BLEU DE CHARTRES - 8€

Parfums de Thés Verts et Noirs, Violette et Petites Baies Rouges

L'ÎLE FLOTTANTE AUX PRALINES ROSES SERVIE "À LA LOUCHE" - 9€

Cuite Longuement au Four, Crème Anglaise Vanillée



Recette Végétarienne

NOS PRODUCTEURS, NOS PARTENAIRES

LE POTAGER DE DIANE, BOULLAY-THIERRY
LES JARDINS D'IMBERMAIS, MARVILLE-MOUTIERS-BRULÉ
LA FERME DURBOIS, BILLANCELLES
POULE ET OEUF, DANGERS
FERME AU COLOMBIER, NÉRON
FERME DE LA BELVINDIÈRE, LA CHAPELLE ROYALE
FERME DU COLOMBIER, DIGNY
LA RÉCOLTE DES GAUTHIER, DAMPIERRE SOUS BROU
GAËL CARTRON, LUPLANTÉ
FAMILLE COURTOIS, LE PÉAGE
FERME SAINTE SUZANNE, CHARTRES
VIRGINIA CORN, TREMBLAY LES VILLAGES
MAISON LORIN, MOUTIERS AU PERCHE
SUR LE CHAMP, CHARTRES
MADAME PRALINÉ, CHARTRES
LISAQUA, SAINT-HERBLAIN
CHAMPİBEAUCE, ALLUYES
MANUFACTURE CLUIZEL, MESNILS-SUR-ITON
BOULANGERIE BAPTISTE, CHARTRES
CHICORÉE LUTUN, OYE-PLAGE

Retrouvez toute l'actualité du BISTROT RACINES

@bistrotracines_chartres

