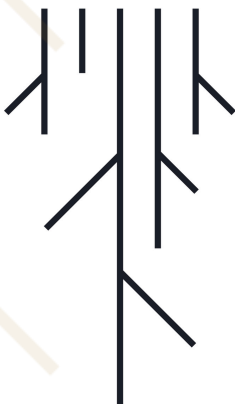


R A C I N E S



Audrey, Nadia, Charlotte, Marion, Emma, Ainhoa, Mathieu, Robin, Thomas, George, Axel, Jean-Philippe, Antoine, Jérémy,
Thomas, Lubin 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.

Le lieu d'aisance se trouve en sous-sol sur votre gauche.

Retrouver toute l'actualité du BISTROT RACINES

@bistrotracines_chartres



À TOUTE HEURE

12h à 23h

LE HOUMOUS BEAUCERON - 6€



LE PÂTÉ CROUTE "RACINES" - 13€

LE PAIN À L'AIL ET FINES HERBES - 9€



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

LA RILLETTE DE PORC NOIR "MÉDAILLE D'OR" DE BILLANCELLES - 10€

LES SARDINES MILLÉSIMÉES DE SAINT-GILLES CROIX DE VIE - 9€

LE SAUCISSON SEC DE TRADITION- 11€

LA TARTINADE DE CONCOMBRE ET FAISELLE DE CHÈVRE - 7€



LA RILLETTE D'ESTURGEON FUMÉ "PERLE NOIRE"- 12€

PLANCHE À PARTAGER "LE MEILLEUR DE RACINES" - 34€



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 Lundi au Vendredi



PLAT DU JOUR

3 BOUCHÉES SUCRÉES

CAFÉ

MENU « NOTRE TERROIR » 35€

LE PÂTÉ CROÛTE "RACINES"

Façon "Tomates Farcies"

-

FRICASSÉE DE VOLAILLE FERMIÈRE EURÉLIENNE
Aux Girolles et aux Abricots, Grenailles Persillées

-

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 "RACINES" FAÇON "TOMATES FARCIES" - 13€
Volaille et Cochon Fermier, Olives, Piquillos et Tomates Séchées

LES TOMATES ÉLEVÉES AU SOLEIL D'ICI - 9€
Chèvre Crémeux et Huile de Roquette

LES BEIGNETS DE SILLURE DU PERCHE - 9€
ketchup de fruits

L'OEUF BIO MAYO - 7€
Participation au Championnat du Monde ASOM 2023

LES 6 ESCARGOTS DE LA FERME DES MARNIÈRES - 12€
Beurre Persillé au Pontarlier

LE FOIE-GRAS EURÉLIEN MI-CUIT MAISON - 19€
Chutney du Moment

NOS PLATS

PLAT DU JOUR (DU LUNDI AU VENDREDI MIDI) - 17€
Toujours Cuisiné avec Passion

FRICASSÉE DE VOLAILLE FERMIÈRE EURÉLIENNE - 20€
Aux Girolles et Aux Abricots, Grenailles Persillées

CRU ET CUIT DE BOEUF DU PERCHE SAUCE CHIMICHURRI - 22€
Pommes Dauphine, Salade de Légumes Croquants

SAUCISSE DU PÈRE LORIN À LA TRUFFE D'ÉTÉ - 19€
Gros Jus, Salade de Jeunes Pousses et Légumes Croquants, Pommes Dauphine

DOS D'ESTURGEON DU PÉRIGORD À LA PLANCHA - 23€
Rouille et Légumes du Soleil

SALADE MARIUS À LA TRUITE DE L'EURE - 21€
Légumes Crus et Cuits, Gravelax de Truite

COCOTTE "RACINES" DE LÉGUMES D'ICI GRILLÉS - 18€
Oeuf Bio Fermier Mollet, Vieux Rodez et Vinaigrette Vierge aux Figes Fraîches

Recette Végétarienne



Maîtres Cuisiniers
DE FRANCE



PLAT À PARTAGER !

Pour 2 Personnes



LE FAUX-FILET DE BOEUF DU PERCHE "RACE À VIANDE" MATURÉ - 58€

Carottes, échalotes et Grenailles rôties, Jus réduit

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 - 10€

Sélectionnée avec soin par Sandrine et Richard Hamel

LES 3 BOUCHÉES SUCRÉES DU MOMENT - 7€

Pour les Indécis et les Petites Faims

LE ROYAL AU CHOCOLAT CLUIZEL - 9€

LE BABA AUX FIGUES DE SOLLIÈS, IVRE DE RHUM DE LA RÉUNION - 10€

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

LA SOUPE DE MELON ET PASTÈQUE À LA VERVEINE - 8€

GLACE ARTISANALE MAISON CABIRON - 3.5€ LA BOULE/6€ LES 2

Carte des Glaces et Sorbets sur Demande

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

CHAMPIBEAUCE, ALLUYES

MANUFACTURE CLUIZEL, MESNILS-SUR-ITON

BOULANGERIE BAPTISTE, CHARTRES

CHICORÉE LUTUN, OYE-PLAGE

FERME D'ORVILLIERS, BROUÉ

LA NOISERAIE SAINT JACQUES, IMBERMAIS

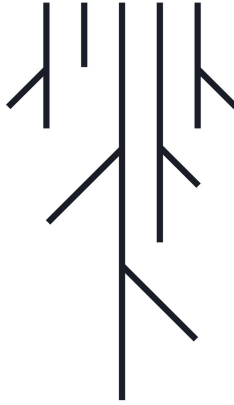
PERLE NOIRE, LES EYSIES

Retrouvez toute l'actualité du BISTROT RACINES

@bistrotracines_chartres



R A C I N E S



Audrey, Nadia, Charlotte, Marion, Emma, Ainhoa, Mathieu, Robin, Thomas, Jean-Philippe, Antoine, George, Axel, Jérémy,
Thomas, Lubin and Benoit wish you a « Bon appétit ! »

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

All of our meats and vegetables are from France and everything's cooked here

Our Values : Work with committed and local producers as most as possible

To Keep in Touch with Us :

@bistrotracines_chartres



All Day Long

From
12am To
11pm

BEAUCERON HUMMUS - 6€ 

HOMEMADE PÂTÉ CROÛTE IN A CRUSTY PASTRY - 13€

GARLIC BREAD - 9€ 

CROQUE-MONSIEUR « RACINES » - 13€

BLACK PORK RILLETES FROM BILLANCELLES - 10€

SARDINE FROM SAINT-GILLES CROIX DE VIE - 9€

DRY SAUSAGE "TRADITION" - 11€

SMOKED STURGEON RILLETES "PERLE NOIRE" - 12€

COTTAGE GOAT CHEESE AND FARMER SKYR WITH HERBS - 7€ 

APERITIV PLATTER TO SHARE "THE VERY BEST OF RACINES" - 34€



vegetarian option

DAILY SPECIAL 23€

For Lunch only, From Monday to Friday

DISH OF THE DAY & 3 MINI PASTRIES
HOT BEVERAGE OF YOUR CHOICE

MENU « LOCAL HERITAGE »

HOMEMADE PÂTE CROÛTE IN A CRUSTY PASTRY
-
CHICKEN FRICASSÉE WITH CHANTERELLE AND APRICOT
-
FLOATING ISLAND WITH PINK PRALINES
SERVED TABLESIDE WITH CRÈME ANGLAISE

35 €

KIDS MENU

FEEL FREE TO ASK YOUR
WAITER FOR MORE DETAILS

12,90 €

OUR STARTERS

HOMEMADE PÂTE CROÛTE IN A CRUSTY PASTRY - 13€

Local and Farm Pork, Chicken and Sundried Tomatoes, Olives and Piquillos

HEIRLOOM TOMATOES SALAD - 9€

Crunchy Vegetables and Creamy Goat Cheese



SILURID FISH FRITTER - 9€

Sweet Garlic Condiment and Beluga Lens

EGG AND MAYONNAISE - 7€

World Championship 2023 ASOM participation !



SNAILS AND MARBLED BUTTER SAUCE - 12€

By 6, Pontarlier infused Butter

HOMEMADE HALF-COOKED FOIE-GRAS - 19€

Chutney Sauce of the Moment

OUR MAIN COURSES

SPECIAL OF THE DAY (FROM MONDAY TO FRIDAY LUNCH) - 17€

Always cooked with Passion

RAW AND COOK BEEF LIKE A TATAKI - 22€

Fluffy Pommes Dauphine and Chimichurri Sauce

CHICKEN FRICASSÉE WITH CHANTERELLE AND APRICOT - 20€

Served with Garlic and Parsley Potatoes

FRENCH SAUSAGE FLAVORED WITH SUMMER TRUFFLE - 19€

Crunchy Vegetables Salad and Fluffy Pommes Dauphine

ROASTED YOUNG VEGETABLES CASSEROLE - 18€

Organic Soft Boiled Egg and Figs



FRENCH STURGEON "PLANCHA WAY" - 23€

Virgin Dressing

"MARIUS SALAD" WITH TROUT GRAVELAX - 21€



vegetarian option

DISHES TO SHARE !

For 2 People

BEEF RIB EYE , DRY AGED 3 WEEKS - 58€

Gravy, Shallots, New Carrots & Garlic Potatoes

FOR THE LOVE OF GOOD FOOD OR "GOURMANDISE" ADD THE SIDE YOU WANT :

SALAD : 4€

FLUFFY POMMES DAUPHINES : 4€

FRICASSEE OF VEGETABLES : 4€

OUR DESSERTS

MATURED CHEESE OF THE MOMENT - 9€

MINI PASTRIES BY 3 PIECES - 7€

FIGS BABA WITH SPICY RUM FROM REUNION ISLAND - 10€

CRÈME BRÛLÉE INFUSED WITH BLUE TEA FROM CHARTRES - 8€

FLOATING ISLAND WITH PINK PRALINES SERVED "WITH A LADLE" - 9€

Vanilla Crème Anglaise

CHOCOLATE CAKE - 9€

MELON AND WATERMELON COLD SOUP WITH VERBENA CORDIAL - 8€

HAND-CRAFTED ICE-CREAM AND SORBET MAISON CABIRON - 3€ LA BOULE

Feel Free to Ask For The Flavour's List

OUR COLLABORATORS, OUR PRODUCERS

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

AUX PETITS LÉGUMES, SOURS

MADAME PRALINÉ, CHARTRES

LISAQUA, SAINT-HERBLAIN

MANUFACTURE CLUIZEL, MESNILS-SUR-ITON

CHAMPIBEAUCE, ALLUYES

BOULANGERIE BAPTISTE, CHARTRES

CHICORÉE LUTUN, OYE-PLAGE

FERME D'ORVILLIERS, BROUÉ

LA NOISERAIE SAINT JACQUES, IMBERMAIS

PERLE NOIRE, LES EYSIES

Retrouvez toute l'actualité du BISTROT RACINES

@bistrotracines_chartres

