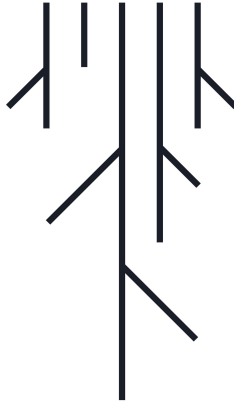


RACINES



Audrey, Flora, Candy, Shissel, Charlotte, Marion, Noëlie, Louise, Hanaé, Mathieu, Nassim, Jérémy, Noham, Gianluca, George, 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, dans une démarche de responsabilité environnementale et sociale.

Retrouver toute l'actualité du BISTROT RACINES

@bistrotracines_chartres



À TOUTE HEURE

12h à 23h

LE HOUMOUS BEAUCERON - 7€ 

LE PÂTÉ DE CHARTRES FAÇON "RACINES" - 15€

LE PAIN "PREFOU" AU BEURRE PERSILLÉ AU PONTARLIER - 8€ 

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

LE CAMEMBERT DE NORMANDIE RÔTI AUX POMMES AU CALVADOS - 14€ 

LA RILLETTE DE PORC NOIR "MÉDAILLE D'OR" DE BILLANCELLES - 11€

LES SARDINES MILLÉSIMÉES 2023 DE SAINT-GILLES CROIX DE VIE - 9€

LA PLANCHE DE SAUCISSON SEC DE LA FAMILLE COUPÉ - 10€

LA TARTINADE DE CHÈVRE FERMIER AUX RADIS ROSES - 7€ 

LE TARAMA MAISON À LA TRUFFE D'ÉTÉ - 9€

LA GRANDE PLANCHE "LE MEILLEUR DE RACINES" À PARTAGER - 30€

Houmous beauceron, pain à l'ail, tartinade de chèvre, saucisson, pickles et légumes croquants !

Prix nets en euros, taxes et service compris.



Recette Végétarienne

DÉJEUNER "SUR LE POUCE" 23€

au Déjeuner du Lundi au Vendredi,
Hors jours fériés



Maîtres Cuisiniers
DE FRANCE

PLAT DU JOUR
DESSERT DU JOUR
CAFÉ OU THÉ

MENU « NOTRE TERROIR » 36€

DEMIE TRANCHE DE PÂTÉ DE CHARTRES
Au cochon fermier, canard et foie gras

-

LA POITRINE DE VEAU DU LIMOUSIN CONFITE LONGUEMENT
Jus aux morilles et pommes nouvelles rôties

-

L'ÎLE FLOTTANTE AUX PRALINES ROSES

Servie à table et à la louche

“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 FRUITS DU MOMENT

Afin de faire patienter nos plus jeunes convives, des jeux et coloriages sont à votre disposition,
n'hésitez pas à les demander à la personne en charge de votre table !

NOS ENTRÉES



LE PÂTÉ DE CHARTRES DEMI-FINALISTE AU CONCOURS NATIONAL 2026

8€ LA DEMIE TRANCHE - 15€ LA TRANCHE

Pâté bien beurré, cochon fermier, canard, foie gras et chutney du moment

LA VINAIGRETTE DE LÉGUMES CROQUANTS ET BURRATA DU PERCHE - 14€

Terreau d'olive et vinaigrette à l'échalotte et aux noisettes

L'OEUF BIO MAYONNAISE DU BISTROT - 8€

Mayo au cresson fontaine

LE VELOUTÉ DE PETITS POIS À LA MENTHE - 9€

Eclats de chèvre frais, servi chaud, ou froid !

LES 6 ESCARGOTS DE MADAME PAYSAN - 13€

Beurre persillé

LE CARPACCIO DE BOEUF MI-CUIT DU DOMAINE DES POTHIERES - 14€

Condiment à l'ail des ours

NOS PLATS

LE PLAT DU JOUR (DU LUNDI AU VENDREDI MIDI HORS JOUR FERIE) - 18€

Toujours cuisiné avec passion

LA GROSSE SALADE DE CREVETTES CROUSTILLANTES - 23€

Concassé de champignons et ketchup de fruits maison

LA POITRINE DE VEAU DU LIMOUSIN CONFITE LONGUEMENT - 21€

Carottes et échalottes confites, jus aux morilles et pomme nouvelles rôties

LE PAVÉ DE TRUITE IKÉJIMÉ DES EIZIES - 24€

Jus d'une bouillabaisse, aïoli et légumes de printemps

LA CASSOLETTE DE RISOTTO DE PETIT ÉPEAUTRE, COMTÉ ET LÉGUMES DE PRINTEMPS - 20€

Emulsion au vin jaune et éclats de noisettes

LES PETITES GARNITURES À PARTAGER

SALADE : 4.00€

POMMES DAUPHINE : 4.00€

FRICASSÉE DE LÉGUMES : 4.00€



Recette Végétarienne

LES VIANDES D'EXCEPTION

LA POITRINE DE COCHON DU COIN AUX CERISES - 46€

Pour 2 gourmands à partager

LE FAUX FILET DE BOEUF DU PERCHE MATURÉ 5 SEMAINES - 65€

Pour 2 gourmands à partager, jus de viande et pommes grenailles

NOS DESSERTS

LA PIÈCE DE FROMAGE AFFINÉ DU MOMENT - 11€

LE DESSERT DU JOUR - 8€

(Du Lundi au Vendredi midi Hors Jours Fériés)

L'ENTREMETS CHOCO-NOISETTES D'ICI ET CAMEL BEURRE SALÉ - 9€

LA CRÈME BRÛLÉE AU THÉ BLEU DE CHARTRES - 9€

LE GROS CHOU CRAQUELIN À LA VANILLE SAUCE CHOCO - 10€

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

Cuite longuement au four, servie avec crème anglaise à la vanille

NOS GLACES ET COUPES GLACÉES

LES GLACES ET SORBETS BEAUCE SORBETS FABRIQUÉS À LA FERME DU CHATEAU DE SOURS

4.00€ LA BOULE - 7€ LES DEUX - 10€ LES TROIS

Fraise, Muroise, Pomme, Citron vert, Mangue, Framboise,
Café, Chocolat, Vanille, Pistache et Menthe Chocolat

LA COUPE FRAGARIA - 9€

Fraises au sucre, sorbet fraise, coulis à l'estragon
et éclats de meringue

LA COUPE DE L'ÉVÊCHÉ - 12€

Sorbet pomme et compotée de pommes façon Tatin arrosée au Calvados



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 GAUTIER, DAMPIERRE SOUS BROU

SOLOGNE FRAIS, BLOIS

FAMILLE COURTOIS, LE PÉAGE

FERME SAINTE SUZANNE, CHARTRES

VIRGINIA CORN, TREMBLAY LES VILLAGES

MAISON LORIN, MOUTIERS AU PERCHE

SUR LE CHAMP, CHARTRES

LES CHÈVRES DE BAILLEAU ARMENONVILLE

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

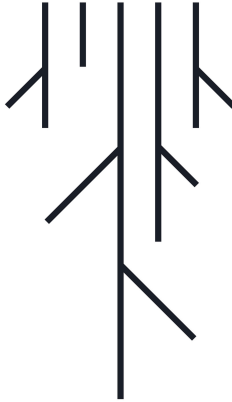
Retrouvez toute l'actualité du BISTROT RACINES

@bistrotracines_chartres





R A C I N E S



Audrey, Flora, Candy, Shissel, Charlotte, Marion, Noëlie, Louise, Hanaé, Mathieu, Nassim, Jérémy, Noham, Gianluca,
et Benoit wish you « 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 - 7€ 

HOMEMADE PÂTÉ CROÛTE IN A CRUSTY PASTRY - 15€

GARLIC AND TRUFFLE BREAD - 13€ 

CROQUE-MONSIEUR « RACINES » - 13€

OVEN-BAKED NORMANDY CAMEMBERT WITH APPLES AND CALVADOS -14€ 

BLACK PORK RILLETES FROM BILLANCELLES - 11€

SARDINE FROM SAINT-GILLES CROIX DE VIE - 9€

HALF FARMER DRY SAUSAGE FROM THE COUPÉ FAMILY - 10€

FARMHOUSE GOAT CHEESE SPREAD WITH PINK RADISHES - 7€ 

HOMEMADE TARAMA WITH SUMMER TRUFFLE - 9€

THE GRAND "PLANCHE" TO SHARE - 30€

Hummus, garlic bread, goat cheese spread, dry sausage, crunchy seasonal vegetables and house pickles



vegetarian option

Prices in Euros, Taxes and service included

Alcohol can damage your health.

DAILY SPECIAL 23€

For Lunch only, From Monday to Friday

SPECIAL OF THE DAY + DESSERT OF THE DAY
TEA OR COFFEE

MENU « LOCAL HERITAGE » 36 €

HALF SLICE OF THE PÂTÉ DE CHARTRES
WITH FOIE GRAS

-

SLOW-COOKED LIMOUSIN VEAL BREAST
Morel jus and roasted baby potatoes

-

FLOATING ISLAND WITH PINK PRALINES
SERVED TABLESIDE WITH CRÈME ANGLAISE

KIDS MENU

FEEL FREE TO ASK YOUR
WAITER FOR MORE DETAILS

12,90 €

Prices in Euros, Taxes and service included

Alcohol can damage your health.

OUR STARTERS

THE ICONIC HOMEMADE PÂTÉ DE CHARTRES IN A CRUSTY PASTRY

HALF SLICE : 8€ - THE PLAIN ONE : 15€

Local and Farmer Pork and Foie Gras, Wild Duck

SEASONAL CRUNCHY VEGETABLES SALAD WITH BURRATA FROM THE PERCHE 12€



EGG AND MAYONNAISE - 8€

World Championship 2023 ASOM participation !



MINTED PEA VELOUTÉ WITH FRESH GOAT CHEESE - 9€

Served hot or chilled



SIX ESCARGOTS BY MADAME PAYSAN - 13€

Garlic and parsley butter

DOMAINE DES POTHIERES LIGHTLY SEARED BEEF CARPACCIO - 14€

Wild garlic dressing

OUR MAIN COURSES

SPECIAL OF THE DAY (FROM MONDAY TO FRIDAY LUNCH) - 18€

Always cooked with Passion

CRISPY PRAWN SALAD - 23€

Chopped mushrooms and homemade fruit keetchup

SLOW-COOKED LIMOUSIN VEAL BREAST - 21€

Morel jus and roasted baby potatoes

TROUT FILLET (IKÉJIMÉ) FROM LES EIZIES - 24€

Bouillabaisse jus; aioli and seasonal spring vegetables

SPELT "RISOTTO" WITH COMTÉ AND SEASONAL MUSHROOMS - 20€



Vin jaune emulsion and toasted hazelnuts

LITTLE SIDES FOR SHARING - 4€

GREEN SALAD

FLUFFY POMMES DAUPHINE

VEGETABLE FRICASSÉE

PREMIUM MEATS

SLOW-ROASTED PORK BELLY GLAZED WITH CHERRIES - 46€

For 2 to share

5-WEEKS DRY-AGED IRLOIN OF PERCHE - 65€

For 2 to share, meat jus and baby potatoes

DESSERTS

PIECE OF MATURE CHEESE - 11€

SPECIAL OF THE DAY - 8€

(Available Monday to Friday at lunch, except on public holidays)

CHOCOLATE ENTREMET WITH LOCAL HAZELNUTS- 9€

THE GIANT VANILLA CRAQUELIN CREAM PUFF WITH CHOCOLATE SAUCE - 10€

CRÈME BRÛLÉE FLAVOURED WITH THÉ BLEU DE CHARTRES - 9€

L'ÎLE FLOTTANTE WITH PINK PRALINES - 9€

Vanilla Crème Anglaise

ICE CREAMS AND SUNDAES

ICE CREAMS AND SORBETS MADE HERE IN EURE ET LOIRE

4.00€ THE SCOOP - 7€ FOR 2 SCOOPS - 10€ FOR 3 SCOOPS

Ask to your waiter for the different flavours

ICE CREAM COUPE MADE WITH GREEN APPLE AND CALVADOS - 12€

FRAGARIA SORBET COUPE MADE WITH STRAWBERRY SORBET, SLICED STRAWBERRIES, TARRAGON COULIS AND MERINGUE - 9€

Prices in Euros, Taxes and service included

Alcohol can damage your health.



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 GAUTIER, 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
LES CHÈVRES DE BAILLEAU ARMENONVILLE
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

