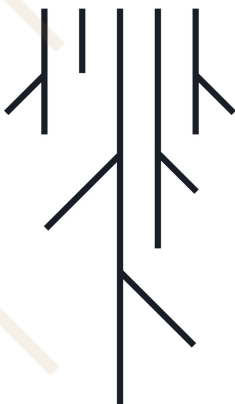


R A C I N E S



Audrey, Charlotte, Marion, Mathieu, Thomas, George, Jérémy, Lubin, Nhassim, Candy
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.

Les lieux d'aisance se trouvent 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 DE CHARTRES FAÇON "RACINES" - 15€

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 FERMIER D'Auvergne "MAISON LABORIE" - 11€

LE CROTTIN DE CHÈVRE FERMIER DE BAILLEAU DEMI SEC - 8€ 
Pâte de coing

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

ASSIETTE DE JAMBON CRU FERMIER "MAISON LABORIE" - 17€
24 mois d'affinage, pickles maison

 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 DE CHARTRES

Mesclun et Pickles maison

-

ESTOUFFADE DE BOEUF AU VIN DE LOIRE

Lard Paysan, Oignons Grelots, Champignons du coin,
Carottes Glacées

-

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€

Canard Sauvage et Cochon Fermier, Foie Gras, Pickles et Chutney du Moment

LE VELOUTÉ DE POTIMARRON, ROYAL DE CHAMPIGNONS - 9€

Huile de Courges

LES 3 HUÎTRES N°2 DE NORMANDIE FAÇON "RACINES" - 10€

Assaisonnées avec gourmandise

L'OEUF BIO MAYONNAISE - 7€

Participation au Championnat du Monde ASOM 2023

LES 6 ESCARGOTS DE LA FERME DES MARNIÈRES - 12€

Beurre Persillé au Pontarlier

L'ENTRÉE CANAILLE DU MOMENT

A l'Ardoise !

NOS PLATS

PLAT DU JOUR (DU LUNDI AU VENDREDI MIDI) - 17€

Toujours Cuisiné avec Passion

ESTOUFFADE DE BOEUF DU PERCHE AU VIN DE LOIRE - 20 €

Lard Paysan, Oignons Grelots, Champignons du coin, Carottes Glacées

FILET DE CANARD SAUVAGE ET FOIE GRAS POÊLÉ - 26€

Sauce Apicius, Pommes Dauphines

DOS DE LIEU NOIR "PÊCHE FRANÇAISE" EMULSION LAIT RIBOT - 21€

Poêlée D'Automne, Pomme de Terre Grenailles

COCOTTE "RACINES" AUX LÉGUMES D'AUTOMNE - 18€

Oeuf Bio Fermier Mollet, Champignons Sauvage



Recette Végétarienne

PLAT À PARTAGER !

Pour 2 Personnes



LE FAUX-FILET DE BOEUF DU PERCHE "RACE À VIANDE" MATURÉ - 59€

Carottes, échalotes et Grenailles rôties, Jus réduit

L'ARDOISE DU CHEF

A 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 - 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€

BABAS BOUCHONS ET FRUITS CONFITS IVRES DE RHUM DE LA RÉUNION - 10€

LA CRÈME BRÛLÉE AU THÉ BLEU DE CHARTRES - 9€

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 BONBONNIÈRE DE RIZ AU LAIT ET POMME FAÇON TATIN - 9€

Caramel au Beurre Salé et Riz Soufflé Caramélisé

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

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

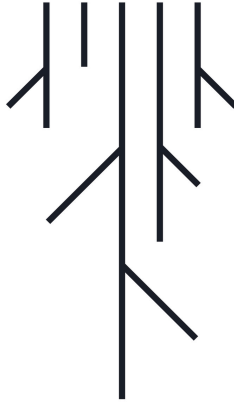
PERLE NOIRE, LES EYSIES

Retrouvez toute l'actualité du BISTROT RACINES

@bistrotracines_chartres



R A C I N E S



Audrey, Charlotte, Marion, Mathieu, George, Jérémy, Lubin, Nhassim
et 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 - 15€

GARLIC BREAD - 9€ 

CROQUE-MONSIEUR « RACINES » - 13€

BLACK PORK RILLETES FROM BILLANCELLES - 10€

SARDINE FROM SAINT-GILLES CROIX DE VIE - 9€

FARMER DRY SAUSAGE FROM AUVERGNE "MAISON LABORIE" - 11€

SMOKED STURGEON RILLETES "PERLE NOIRE" - 12€

SEMY-DRY GOAT CHEESE AND QUINCE PASTE - 8€



APERITIV PLATE OF RAW FARM HAM 24 MONTHS DRY-AGED "MAISON LABORIE" - 17€



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 PÂTÉ CROÛTE IN A CRUSTY PASTRY

-

FARM BEEF STEW WITH LOIRE VALLEY WINE

PEASANT BEACON, MUSHROOMS AND GLAZED CARROTS

-

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 PÂTÉ DE CHARTRES IN A CRUSTY PASTRY - 15€

Local and Farm Pork and Chicken , Foie Gras

PUMPKIN SOUP AND MUSHROOMS ROYAL - 9€ 

Crunchy Vegetables and Creamy Goat Cheese

OYSTERS BY 3 PIECES - 10€

Seasoned with Delicacy

EGG AND MAYONNAISE - 7€ 

World Championship 2023 ASOM participation !

SNAILS AND MARBLED BUTTER SAUCE - 12€

By 6, Pontarlier infused Butter

CHEEKY SPECIAL OF THE MOMENT

Feel Free to Ask Your Waiter or Waitress About it !

OUR MAIN COURSES

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

Always cooked with Passion

FARM BEEF STEEW WITH LOIRE VALLEY WINE - 20€

Mushrooms, Gazed Carrots and Peasant Bacon

WILD DUCK FILLET AND PAN-FRIED FOIE GRAS - 26€

Apicius Sauce and Fluffy Pommes Dauphines

ROASTED YOUNG VEGETABLES CASSEROLE - 18€ 

Organic Soft Boiled Egg and Wild Mushrooms

FRENCH SAI THE FISH "PLANCHA WAY" - 2€

Buttermilk Emulsion and Potatoes



vegetarian option

DISHES TO SHARE !

For 2 People

BEEF RIB EYE , DRY AGED 3 WEEKS - 59€

Gravy, Shallots, New Carots & Garlic Potatoes

CHEF'S SPECIAL !

To share or Not ... Feel Free To Ask Your Waiter or Waitress for the Suggestion !

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€

BABA BOUCHONS 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 ROYAL - 9€

RICE PUDDING WITH SALTED BUTTER CARAMEL AND APPLE TATIN - 9€

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

