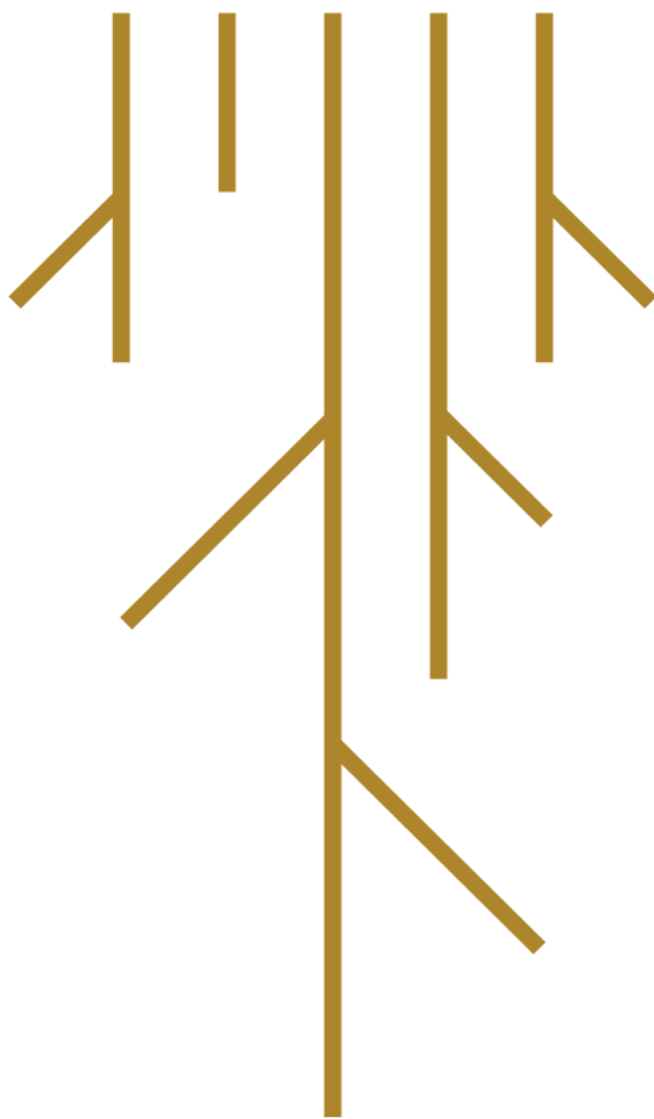


R A C I N E S



MENU

À toute heure

Servis de 11h à 23h

Le Houmous Beauceron 6€ 

Le ½ Saucisson sec Eurélien ou Percheron 7€

Le Pâté Croûte « Racines » 12€

Le Pain à l'ail et Fines Herbes au Beurre d'ici 8€ 

L'Intemporel Croque-Monsieur « Racines » 13€

La Terrine de Porc Noir de Billancelles 8€

Les Sardines Millésimées de Saint Gilles Croix de Vie 8€

Terrine de Sanglier des Vosges au Gewurstraminer à 7€

La Fameuse Planche à Partager « Le Meilleur de Racines » 33€

Déjeuner sur le pouce 19€

Au Déjeuner du Mardi au Vendredi

Plat du jour et Dessert du jour

Menu « Notre Terroir » 35€

Le Pâté Croûte « Racines »

Le Paleron de Bœuf du Perche confit lentement aux Echalotes

et Pommes Dauphines

L'Île Flottante aux Pralines Roses


Servie « à la Louche » et sa Crème Anglaise

Menu enfant 12.90€ sur demande

(Plat Adapté de la Carte, Pot de Glace, Boisson à choisir parmi Sirop à l'eau, Diabolo ou Jus de Pommes Bio)

Nos Entrées

Le Pâté Croûte « Racines » 12€

Velouté de Topinambour à l'Huile de Curry 8€ 

Légumes du Coin

L'entrée Canaille du Moment 9€

L'inspiration Bistrotière du Chef

L'Œuf Bio Mayonnaise du Bistrot 6€

Oeufs Bio de Tom Morizeau pondus à Dangers

Nos Plats

Le Plat du Jour (du Mardi au Vendredi Midi) 14€

Filet de Bar à la Plancha au Fenouil d'ici 22€


Vinaigrette à l'Orange

Le Paleron de Bœuf du Perche confit lentement aux échalotes, Pommes Dauphines 18€

Boeuf cuisiné, échalotes confites, Sauce au Vin Rouge

Tournedos de Filet de Sanglier des Forêts Françaises 27€

Cuit Rosé, aux Airelles et Sauce au Whisky

La Cocotte de Légumes « Racines » et Œuf Bio Fermier Mollet 17€ 

Champignons, Vin Jaune et Voile de Beaufort

Plats à Partager pour 2 Personnes

Le Faux-Filet Poêlé de Bœuf du Perche, Maturé 3 Semaines, Mitrailles confites à l'ail 55€

Jus Brun réduit, Echalottes confites, Carottes Nouvelles

L'Ardoise du moment à partager ou pas, selon le marché et l'inspiration du chef

Nos desserts

La Pièce de Fromage Affiné du Moment 9€

Le Dessert du jour (du Mardi au Vendredi Midi) 7€

Le Baba ivre d'Absinthe aux Coings 9€

La Crème Brulée au Thé Bleu de Chartres 8€

L'Île Flottante aux Pralines Roses servie « à la Louche » et Crème Anglaise 8€

La Mousse Chocolat-Marron et Biscuit Streusel Noisettes 8€

La Coupe des Pères Chartreux à la Chartreuse Verte 10€

Boule de glace à la Chartreuse, et Liqueur de Chartreuse Verte

Audrey, Charlotte, Marion, Andréa, Mathilde, Mathieu, Thibault, Robin

Et Benoit vous souhaitent un « Bon appétit ! »

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

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

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

Retrouvez toute l'actualité du BISTROT RACINES

@bistrotracines_chartres

