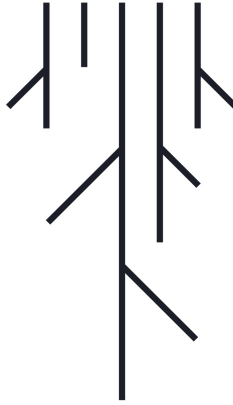




R A C I N E S



Audrey, Charlotte, Shissel, Marion, Maléna, Mathieu, Robin, George, Jérémy, Florian
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€ 

TARAMA MAISON AU HADDOCK DE BOULOGNE SUR MER - 10€

LA 1/2 SAUCISSE SÈCHE DE LA FERME DURBOIS - 9€

LE PÂTÉ CROÛTE « RACINES » - 13€

LE PAIN À L'AIL ET FINES HERBES - 8€ 

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

LA RILLETTE DE PORC NOIR "MÉDAILLE D'OR" DE BILLANCELLES - 12€

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

LA TERRINE DE SANGLIER AU GEWURZTRAMINER - 8€

LA PLANCHE À PARTAGER « LE MEILLEUR DE RACINES » - 33€



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"

au Déjeuner du Mardi au Vendredi

PLAT DU JOUR ET DESSERT DU JOUR

21 €

MENU « NOTRE TERROIR »

LE PÂTÉ CROÛTE "RACINES"

Collection AUTOMNE-HIVER

-

PALERON DE BOEUF DU PERCHE CONFIT

Beurre de moelle aux herbes, croustillant de pomme de terre

-

L'ÎLE FLOTTANTE AUX PRALINES ROSES

SERVIE « À LA LOUCHE » & CRÈME ANGLAISE

35 €

MENU ENFANT

Sur Demande

PLATS ADAPTÉS DE LA CARTE ET BOULE DE GLACE VANILLE, FRAISE OU
CHOCOLAT, OU ÎLE FLOTTANTE

SIROP À L'EAU, DIABOLO OU JUS DE POMME BIO

12,90 €

LES VINS AU VERRE

12cl

LES BULLES

AOC Montlouis-sur-Loire " Pétillant Originel " 2019, Le Rocher des Violettes 10€

AOC Champagne Blanc de Noirs "Brut", Champagne Pierre Brigandat 12€

LES VINS BLANCS

Le P'tit Coup d'Blanc 7€

AOP Côtes du Rhône" Per El" 2021, Domaine Saladin et Filles 8€

VDF "Chenin" 2022, Le Rocher des Violettes 8€

AOC Bourgogne, 2021, Château de Lavernette 12€

IGP Pays d'Oc "Madame Rêve" 2022 , Domaine La Vivarelle 7€

LES VINS ROUGES

Le P'tit Coup d'Rouge 7€

AOC Menetou-Salon, Domaine de Châtenoy 9€

AOC Saint Joseph 2020, Château Saint Cosme 11€

AOC Bourgogne "Montre-Cul" 2020, Domaine René Bouvier 13€

AOP Fitou "Bel Soula" 2019, Domaine Balansa 9€

LE ROSÉ

IGP Urfé "Granit Rosé" 2022, Romain Paire 7€

LE VIN MOELLEUX ET DEMI-SEC

AOC Coteaux de l'Aubance 2018, Château Princé 9€

AOC Montlouis-sur-Loire "Les Borderies" 2021, Le Rocher des Violettes 9€

AOC Alsace Riesling Vendanges Tardives , 2009, Domaine Bollenberg 6cL 9€

Passerillage "Emoi" 2020, Domaine des Pothiers 6cl 9€

Prix nets en Euros, taxes et service compris

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

PLATS À PARTAGER !

Pour 2 Personnes

LE FAUX-FILET DE BOEUF DU PERCHE MATURÉ 3 SEMAINES - 55€

Echalote Confite, Jus Gourmand

L'ARDOISE DU MOMENT "RETOUR DE CHASSE" OU "RETOUR DU MARCHÉ"

À partager ou pas, selon l'Inspiration du Chef

NOS DESSERTS

LA PIÈCE DE FROMAGE AFFINÉ DU MOMENT - 9€

LE DESSERT DU JOUR (DU MARDI AU VENDREDI) - 7€

LE BABA AUX POMMES ET CALVADOS - 9€

LA CRÈME BRÛLÉE AU THÉ BLEU DE CHARTRES - 8€

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

Crème anglaise

GROS CHOU CHICORÉE ET PRALINÉ - 9€

Chicorée Lutun, Praliné de Chartres

EN ACCORD AVEC VOTRE DESSERT ET SELON VOS GOÛTS :

Un cocktail (8cL) sur mesure par George Notre Barman

ALCOOLISÉ : 10€

MOCKTAIL : 8€



Recette Végétarienne

NOS ENTRÉES

LE PÂTÉ CROÛTE "RACINES" - 13€

Collection AUTOMNE-HIVER, Pickles

VELOUTÉ DE COURGES ET CHATAÎGNES - 8€ 

Croûtons à l'ail

L'ENTRÉE CANAILLE DU MOMENT - 10€

L'inspiration Bistrotière du Chef

LE FOIE GRAS EURÉLIEN MI-CUIT - 18€

Chutney du Moment, Pain Grillé

L'OEUF BIO MAYONNAISE DU BISTROT - 6€ 

Oeufs Bio Tom Morizeau et Mayo au cresson Fontaine

LES 3 HUÎTRES DE NORMANDIE - 9€

À la façon du chef !

NOS PLATS

LE PLAT DU JOUR (DU MARDI AU VENDREDI MIDI) - 15€

Toujours Cuisiné avec Passion

LAPIN FAÇON À LA ROYALE - 21€

Champignons d'ici

PALERON DE BOEUF DU PERCHE CONFIT - 19€

Beurre de moëlle aux herbes, croustillant de pomme de terre

LA COCOTTE "RACINES" VIN JAUNE ET MONT D'OR 18€ 

Oeuf Bio Mollet, Légumes et champignons

LA TRUITE DE BEAUMONT-LES-AUTELS 22€

Algues, croustillant de pommes de terre



Recette Végétarienne