RACINES

Audrey, Shissel, Charlotte, Marion, Hanaé, Flora, Mathieu, Nassim, Jérémy, Noham, Gianluca, Thomas, Nollan, Tiago 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 responsabilté environnementale et sociale.

La liste des allergènes est disponible sur simple demande auprès de notre équipe.

Retrouver toute l'actualité du BISTROT RACINES
@bistrotracines_chartres

À PICORER, À PARTAGER OU NON

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 - 13€

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

Prix nets en euros, taxes et service compris.

Recette Végétarienne

DÉJEUNER "SUR LE POUCE" 23€

au Déjeuner du Lundi au Vendredi
Hors jours fériés

PLAT DU JOUR
DESSERT DU JOUR
CAFÉ OU THÉ

MENU « NOTRE TERROIR» 36€

Mise en bouche du moment

DEMI-TRANCHE DE PÂTÉ DE CHARTRES
Au cochon fermier, canard sauvage et foie gras

-

LE CIVET DE CERF DE NOS FORÊT

Sauce Grand Veneur, Poêlée d'Automne et Pommes dauphines

-

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 OU DIABOLO

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 DEMI-TRANCHE - 15€ LA TRANCHE
Pâté bien beurré, cochon fermier, canard sauvage, foie gras et chutney du moment

L'OEUF BIO MAYONNAISE DU BISTROT AUX GIROLLES - 9€
Mayo au cresson - 1er au Championnat de l'ASOM - Région Centre Val de Loire

LA SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE AU VIEUX COMTÉ - 9€
+2€ avec fricassée de pieds de cochon persillés

LES 6 ESCARGOTS DE MADAME PAYSAN - 13€
Beurre persillé

LE POIREAU VINAIGRETTE ET SAINT-JACQUES DE LA BAIE DE SEINE EN CARPACCIO - 14€
Sriracha maison aux piments d'Antoine

L'ENTRÉE CANAILLE
Inspiration de saison bistrotière et gourmande

NOS PLATS

LE PLAT DU JOUR (DU LUNDI AU VENDREDI MIDI HORS JOUR FERIE) - 18€
Toujours cuisiné avec passion

LE PAVÉ DE BOEUF DU PERCHE AUX POIVRES DE LA MAISON TERRE EXOTIQUE - 26€
Millefeuille de pomme de terre

LE CIVET DE CERF DE NOS FORÊT - 22€
Sauce Grand Veneur, poêlée d'Automne, Pommes Dauphines

LA POÊLÉE DE COQUILLES SAINT JACQUES DE LA BAIE DE SEINE AUX POMMES - 26€
Mousseline de céleri, cidre et risotto de petit épeautre

LE LAPIN DE BEAUCE FARCI COMME UN LIÈVRE À LA ROYALE - 27€
Coing confit et risotto de petit épeautre

LA COCOTTE "RACINES" À L'OEUF MOLLET BIO ET COQUILLETTES - 19€
Oeuf de Tom Morizeau mollet et croustillant, poêlée d'Automne et crème à la tome fumée

LES PETITES GARNITURES À PARTAGER - 4€

SALADE
POMMES DAUPHINE
POÊLÉE D'AUTOMNE
POMMES GRENAILLES

Recette Végétarienne

À PARTAGER OU NON

L'ARDOISE DU MOMENT

Selon l'arrivage et les envies du Chef !

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 - 12€

LE DESSERT DU JOUR - 8€

(Du Lundi au Vendredi midi Hors Jours Fériés)

L'ENTREMETS MOKA AU CITRON ET LIQUEUR DE CAFÉ - 10€

LES TROIS PETITS POTS DE CRÈME ET LE PÈLERIN - 9€

Thé Bleu de Chartres, café et pistache

LE GROS CHOU DES CARNUTES À LA CRÈME DIPLOMATE PARFUMÉE AUX GRAINES DE COURGES 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

LES BABAS BOUCHONS IVRES DE RHUM À LA VANILLE ET AUX FRUITS - 10€

NOS GLACES ET COUPES GLACÉES

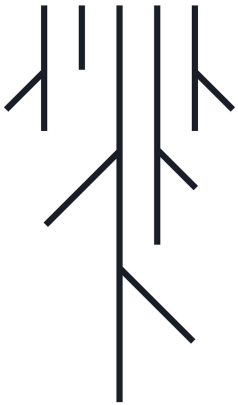
LES GLACES ET SORBETS "BEAUCE SORBETS" FABRIQUÉS À LA FERME DU CHATEAU DE SOURS
4.00€ LA BOULE - 7€ LES DEUX - 10€ LES TROIS

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

L'INCONTOURNABLE COUPE DE L'ÉVÊCHÉ - 12€

Sorbet à la pomme, pomme tatin et Calvados

RACINES



Audrey, Shissel, Charlotte, Marion, Hanaé, Flora,
Mathieu, Nassim, Jérémy, Noham, Gianluca,Thomas, Nollan, Tiago,
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 much as possible

Allergen information is available upon request.

All Day Long

From
12pm To
11pm

BEAUCERON HUMMUS - 7€

HOMEMADE PÂTÉ CROÛTE IN A CRUSTY PASTRY - 15€

GARLIC BREAD - 8€

CROQUE-MONSIEUR « RACINES » - 13€

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

BLACK PORK RILLETTES FROM BILLANCELLES - 11€

SARDINE FROM SAINT-GILLES CROIX DE VIE - 13€

HALF FARMER DRY SAUSAGE FROM THE COUPÉ FAMILY - 10€

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

-

VENISON STEW FROM OUR FORESTS
AND GRAND VENEUR SAUCE

Autumn vegetables and fluffy pommes dauphine

-

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

ORGANIC EGG MAYO WITH CHANTERELLE - 9€

House watercress mayonnaise
1st prize - ASOM Egg Mayo Championship - Centre Val-de-Loire

FRENCH ONION SOUP GRATINATED WITH AGED COMTÉ CHEESE – 9€

Add €2 : Crispy pig's trotters with parsley and garlic.

SIX ESCARGOTS BY MADAME PAYSAN - 13€

Garlic and parsley butter

LEEK VINAIGRETTE AND THINLY SLICED SCALLOPS FROM THE BAY OF SEINE – 14€

Homemade Sriracha made with Antoine's chillies

CHEF'S DAILY STARTER

Bistro-inspired, generous and delicious

OUR MAIN COURSES

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

Always cooked with Passion

PERCHE BEEF STEAK WITH TERRE EXOTIQUE PEPPER BLEND – 26€

Potato millefeuille

VENISON STEW FROM OUR LOCAL FORESTS – 22€

Grand Veneur sauce, sautéed autumn vegetables, pommes dauphine

PAN-SEARED SCALLOPS FROM THE BAY OF SEINE WITH APPLE – 26€

Celeriac mousseline, cider sauce and petit spelt risotto

BEAUCE RABBIT, PREPARED "À LA ROYALE" – 27€

Slow-cooked quince and petit spelt risotto.

THE "RACINES" CASSEROLE WITH ORGANIC SOFT-BOILED EGG AND COQUILLETTES PASTA – 19€

Crispy Tom Morizeau's soft-boiled egg, with sautéed autumn vegetables and smoked Tome cream

LITTLE SIDES FOR SHARING - 4€

SALAD
SAUTÉED AUTUMN VEGETABLES
FLUFFY POMMES DAUPHINE
BABY POTATOES

TO SHARE... OR NOT ... !

CHEF'S SPECIAL

Depending on the day's catch and the Chef's inspiration

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

For 2 to share, meat jus and baby potato

DESSERTS

PIECE OF MATURE CHEESE - 11€

SPECIAL OF THE DAY - 8€

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

LEMON AND COFFEE LIQUEUR MOCHA DESSERT – 10€

THE CARNUTES GIANT CHOUX BUN - 10€

Pumpkin seeds diplomat cream and chocolate sauce

THREE LITTLE POTS OF CREAM AND "LE PÈLERIN" – 9€

Thé bleu de Chartres, coffee and pistachio

L'ÎLE FLOTTANTE WITH PINK PRALINES - 9€

Vanilla Crème Anglaise

MINI RUM BABAS INFUSED WITH VANILLA AND FRUIT – €10

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

THE BISHOP'S SUNDAE – 12€

Tarte Tatin Apples, Apple Sorbet & Calvados

Prices in Euros, Taxes and service included

Alcohol can damage your health.

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