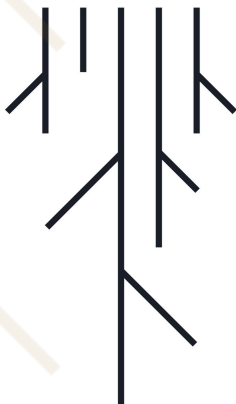


The logo features the word "RACINES" in a bold, black, sans-serif font. Below the text is a stylized tree graphic composed of black lines. The background of the entire page is decorated with faint, light-brown, stylized tree branches.

# RACINES



Audrey, Candy, Shissel, Eva, Charlotte, Marion, Jade, Manon, Mathieu, Lubin, Nassim, Jérémy, Noham, Thomas, Lucas,  
Gianluca, Thomas, Malo 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.

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 - 7€



LE PÂTÉ DE CHARTRES FAÇON "RACINES" - 15€

LE PAIN À L'AIL ET BEURRE TRUFFÉ (TUBER AESTIVUM) - 11€



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

LA RILLETTE DE PORC NOIR "MÉDAILLE D'OR" DE BILLANCELLES - 10€

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

LE DEMI SAUCISSON SEC DU CANTAL "MAISON LABORIE" - 8€

LA TARTINADE DE CONCOMBRES ET FAISSELLE DE CHÈVRE 8€



LA RILLETTE D'ESTURGEON FUMÉ DU PÉRIGORD 12€

PLANCHE DE DÉGUSTATION "LE MEILLEUR DE RACINES" - 32€

(HOUMOUS, LÉGUMES, FAISSELLE DE CHÈVRE AUX CONCOMBRES, PAIN À L'AIL, FROMAGE, SAUCISSON SEC PICKLES)



Recette Végétarienne

Prix nets en euros, taxes et service compris.

# DÉJEUNER "SUR LE POUCE" 23€

au Déjeuner du Lundi au Vendredi, hors  
jours fériés



PLAT DU JOUR  
3 BOUCHÉES SUCRÉES  
CAFÉ OU THÉ

## MENU « NOTRE TERROIR » 35€

### LE PÂTÉ DE CHARTRES

1/2 Tranche de Pâté, Mesclun et Pickles Maison

-

### LA FRICASSÉE DE VOLAILLE FERMIÈRE À L'ESTRAGON

Poêlée de Pommes de Terre Nouvelles

-

### 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

# NOS ENTRÉES

L'INCONTOURNABLE PÂTÉ DE CHARTRES AU FOIE GRAS

7.50€ LA DEMIE TRANCHE - 15€ LA TRANCHE

Pâté Bien Beurré, Cochon Fermier, Foie Gras, Pickles et Chutney du Moment

LE VELOUTÉ FROID AUX LÉGUMES DU SOLEIL - 10€

Toast de Tomates Cerises Rôties, Terreau d'Olives Noires, Servi Chaud sur Demande

LE CARPACCIO DE BOEUF DU PERCHE CRU ET CUIT - 12€

Sauce Chimichurri

BURRATA DU PERCHE - 11€

Vinaigrette de Tomates du Coin et Pêches Rôties

L'OEUF BIO MAYONNAISE - 8€

Participation au Championnat du Monde ASOM 2023

LES 6 ESCARGOTS DE LA FERME DES MARNIÈRES PERSILLÉS - 14€

# NOS PLATS

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

Toujours Cuisiné avec Passion

LA GROSSE SALADE À LA TRUITE MI-CUITE DU PÉRIGORD - 21€

Epices douces, Tzatziki et Pommes de Terre

LE PAIN BRIOCHÉ À L'EFFILOCHÉ DE COCHON "ROI ROSE DE TOURAINE" - 20€

Ketchup Fumé Maison, Légumes Crock', Fromage de Brebis et Pommes Dauphine

LA FRICASSÉE DE VOLAILLE FERMIERE À L'ESTRAGON - 22€

Poêlée de Pommes de Terre Nouvelles et Girolles

LE DOS D'ESTURGEON À LA PLANCHA, CAVIAR D'AUBERGINES ET PETITS LÉGUMES - 23€

Basquaise et Sauce Vierge

LE BOEUF DU PERCHE EN DEUX FAÇONS ET POMMES DAUPHINE - 24€

Paleron Confit Longueument au Vin de Loire et Tartare au Couteau

LA COCOTTE AUX LÉGUMES DU SOLEIL ET VINAIGRETTE VIERGE AUX OLIVES - 19€

Oeuf Fermier Bio Mollet et Eclats de Chèvre Frais d'ici



Recette Végétarienne

# LES PETITES GARNITURES À PARTAGER

SALADE : 4.00€

POMMES DAUPHINE : 4.00€

FRICASSÉE DE LÉGUMES : 4.00€

## NOS DESSERTS

LA PIÈCE DE FROMAGE AFFINÉ DU MOMENT - 11€  
Sélectionnée avec soin par Sandrine et Richard Hamel

L'ENTREMETS CHOCOLAT AUX NOISETTES DU COIN - 9€

COMME UNE TARTE AU CITRON ... DE NICE ! - 9€

LE GROS CHOU CRAQUELIN À LA CRÈME SAUCE CHOCO - 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

LES 3 BOUCHÉES SUCRÉES DU MOMENT - 7€

Pour les Petites Faims... Ou les Indécis !

## NOS GLACES ET COUPES GLACÉES

LES GLACES ET SORBETS - 3.50 LA BOULE - 6€ LES DEUX

Fraise, Pistache, Cassis, Mangue, Choco, Vanille, Pomme, Citron, Café, Rhum Raisin

LA COUPE DE L'ÉVÊCHÉ - 12€

Sorbet Pommes et Compotée de Pommes Façon Tatin Arrosée au Calvados

LA DEMOISELLE DE RACINES - 10€

Glace Vanille, Caramel Beurre Salé, Sauce Choco, Eclats de Mentchikoff et Amandes Grillées

# 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

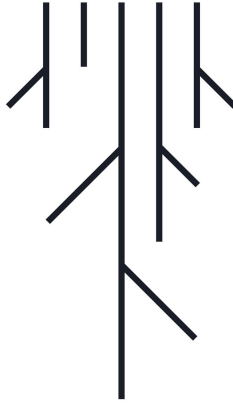
Retrouvez toute l'actualité du BISTROT RACINES

@bistrotracines\_chartres





# R A C I N E S



Audrey, Candy, Shissel, Eva, Charlotte, Marion, Jade, Manon, Mathieu, Lubin, Nassim, Jérémy, Noham, Thomas, Lucas,  
Gianluca, Thomas, Malo 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 BREAD WITH SUMMER TRUFFLE - 11€



CROQUE-MONSIEUR « RACINES » - 13€

BLACK PORK RILLETES FROM BILLANCELLES - 10€

SARDINE FROM SAINT-GILLES CROIX DE VIE - 9€

HALF FARMER DRY SAUSAGE FROM AUVERGNE "MAISON LABORIE" - 8€

HOMEMADE TZATZIKI - 8€



SMOKED STURGEON RILLETES - 12€

BOARD TO SHARE "THE VERY BEST OF RACINES" - 32€



vegetarian option

# DAILY SPECIAL 23€

For Lunch only, From Monday to Friday

SPECIAL OF THE DAY & 3 MINI PASTRIES  
TEA OR COFFEE

## MENU « LOCAL HERITAGE »

HOMEMADE PÂTÉ CROÛTE IN A CRUSTY PASTRY  
-  
FREE-RANGE CHICKEN FRICASSÉE WITH TARRAGON AND  
SAUTEED NEW POTATOES  
-  
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

HALF SLICE : 7.50€ - THE PLAIN ONE : 15€

Local and Farmer Pork and Foie Gras

CHILLED VELOUTÉ OF SUN KISSED VEGETABLES - 10€



Roasted Cherry tomato Toast and Black Olive Crumble

HALF-COOKED BEEF CARPACCIO- 12€

Chimichurri Sauce

PERCHE-REGION BURRATA - 11€



Local Tomato Salad and Roasted Peaches

EGG AND MAYONNAISE - 8€



World Championship 2023 ASOM participation !

SNAILS FROM THE REGION BY 6 - 14€

## OUR MAIN COURSES

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

Always cooked with Passion

LARGE HALF-COOKED TROUT SALAD WITH SWEET SPICES AND TZATZIKI - 21€

BRIOCHE BUN WITH PULLED "ROI ROSE DE TOURAINE" PORK, SMOKED KETCHUP,  
CRUNCHY VEGETABLES, EWE'S CHEESE AND FLUFFY POMMES DAUPHINE - 20€

FREE-RANGE CHICKEN FRICASSÉE WITH TARRAGON AND SAUTÉED NEW POTATOES - 22€

GRILLED STURGEON FILLET, EGGPLANT CAVIAR,

BASQUAISE STYLE VEGETABLES AND VIRGIN DRESSING - 23€

LOCALLY PRODUCED BEEF IN TWO WAYS WITH FLUFFY POMMES DAUPHINES - 24€

Braised Chick and Tartare

CASSEROLE "RACINES" WITH SOFT-BOILED EGG AND SUMMER VEGETABLES WITH GOAT CHEESE - 19€



vegetarian option



## SIDES TO SHARE

GREEN SALADE : 4.00€

FLUFFY POMMES DAUPHINE : 4.00€

VEGETABLES : 4.00€

## NOS DESSERTS

PIECE OF MATURE CHEESE - 11€

By Sandrine et Richard Hamel at "La Ferme Sainte Suzanne"

CHOCOLATE AND HAZELNUTS CAKE - 9€

LIKE A LEMON PIE ... ! - 9€

LARGE CRAQUELIN VANILLA CREAM PUFF WITH CHOCOLATE SAUCE - 10€

CRÈME BRÛLÉE FLAVOURED WITH THÉ BLEU DE CHARTRES - 9€

Green and Black Teas with Violet Flowers and Red Berries

L'ÎLE FLOTTANTE WITH PINK PRALINES - 9€

Vanilla Crème Anglaise

3 MINI PASTRIES - 7€

## ICE CREAMS AND SUNDAES

ICE CREAMS AND SORBETS - 3.50€ THE SCOOP - 6€ FOR 2 SCOOPS

Strawberry, Pistachioe, Black Currant, Mango, Choco, Vanilla, Apple, Lemon,  
Coffee, Rhum Raisin

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

RACINES LADY - 10€

Vanilla Ice Cream, Salted Butter Caramel, Choco Sauce, Mentchikoff and Almonds

# 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

