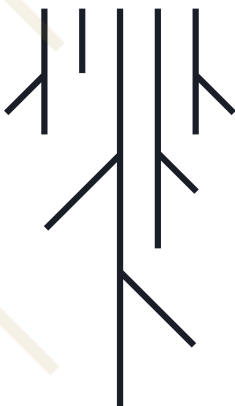


RACINES



Audrey, Charlotte, Marion, Mathieu, Jérémy, Thomas, Lubin, Nassim, 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, 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 - 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 2023 DE SAINT-GILLES CROIX DE VIE - 9€

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

LE CAMEMBERT AU LAIT CRU RÔTI AUX POIRES - 13€ 

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

(HOUMOUS, CAMEMBERT RÔTI, PAIN À L'AIL, SAUCISSON SEC, PICKLES)

 Recette Végétarienne

Prix nets en euros, taxes et service compris.

DÉJEUNER "SUR LE POUCE" 23€

au Déjeuner du Lundi au Vendredi

PLAT DU JOUR

3 BOUCHÉES SUCRÉES

CAFÉ OU THÉ



Maitres Cuisiniers
DE FRANCE

MENU « NOTRE TERROIR » 35€

LE PÂTÉ DE CHARTRES

1/2 Tranche de Pâté, Mesclun et Pickles Maison

-

LE POT AU FEU DE CANARD ET CAILLETTE

Salsa Verde au Raifort et Légume du Coin

-

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 EXOTIQUES

NOS ENTRÉES



LE PÂTÉ DE CHARTRES "2ÈME AU CONCOURS NATIONAL"

7.50€ LA DEMIE TRANCHE - 15€ LA TRANCHE

Cochon Fermier, Foie Gras, Pickles et Chutney du Moment

LA BISQUE DE LANGOUSTINE - 10€

Salade de Légumes Croquants et Kari Gosse

LES 3 COQUILLES SAINT JACQUES DE NORMANDIE PERSILLÉES - 14€

Beurre aux Agrumes et aux Aromates

L'OEUF BIO MAYONNAISE - 8€ 

Participation au Championnat du Monde ASOM 2023

L'ENTRÉE CANAILLE DU MOMENT

A l'Ardoise !

NOS PLATS

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

Toujours Cuisiné avec Passion

LA CÔTE DE COCHON "ROI ROSE DE TOURAINE" - 23€

Façon Orloff

LE POT AU FEU DE CANARD FERMIER ET CAILLETTE - 21€

Salsa Verte au Raifort et Légume du Coin

PÊCHE FRANÇAISE DU MOMENT, GREMOLATA AU CITRON NIÇOIS - 24€

Légumes du Coin Sautés à l'Ail et au Gingembre

PAVÉ DE BOEUF DU PERCHE POÊLÉ AU POIVRE DE SARAWAK - 25€

Echalotes et Pommes Dauphine

GNOCCHIS POMMES DE TERRE À LA TRUFFE MÉLANO ET AU VIEUX COMTÉ - 20€ 

Mousseline de Céleri, Crème Réduite et Jus Végétal



Recette Végétarienne

PLAT À PARTAGER !

Pour 2 Personnes



LE FAUX-FILET DE BOEUF DU PERCHE "RACE À VIANDE" MATURÉ - 61€

Echalotes Confites, Grenailles, 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€

FRICASSÉE DE LÉGUMES : 4€

NOS DESSERTS

LA PIÈCE DE FROMAGE AFFINÉ DU MOMENT - 10€

Sélectionnée avec soin par Sandrine et Richard Hamel

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

LE MOKA REVISITÉ À LA CHICORÉE - 9€

LES 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 COUPE DE L'ÉVÊCHÉ - 12€

Pommes Rôties Façon Tatin, 2 boules de Sorbet Pommes et Calvados

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

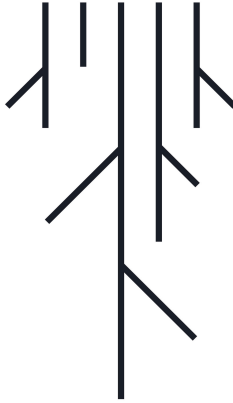
PERLE NOIRE, LES EYSIES

Retrouvez toute l'actualité du BISTROT RACINES

@bistrotracines_chartres



R A C I N E S



Audrey, Charlotte, Marion, Candy, Mathieu, Jérémy, Lubin, Nassim, Thomas
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€

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

ROASTED CAMEMBERT WITH PEARS - 13€ 

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



vegetarian option

DAILY SPECIAL 23€

For Lunch only, From Monday to Friday

DISH OF THE DAY & 3 MINI PASTRIES
TEO OR COFFEE

MENU « LOCAL HERITAGE »

HOMEMADE PÂTÉ CROÛTE IN A CRUSTY PASTRY

-

THE FARMER DUCK "POT AU FEU" AND CAILLETTE
SALSA VERDE WITH HORSERADISH AND
LOCAL VEGETABLES

-

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

THE LANGOUSTINE BISQUE - 10€

Crunchy Vegetables Salad and Kari Gosse

SCALLOPS BY 3 WITH GARLIC AND PARSLEY - 14€

Citrus and Aromatics

EGG AND MAYONNAISE - 8€

World Championship 2023 ASOM participation !



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

THE "ROI ROSE DE TOURAINÉ" PORK CHOP - 23€

Orloff Style

THE FARMER DUCK "POT AU FEU" AND CAILLETTE - 21€

Salsa Verde with Horseradish and Local Vegetables

FRENCH CATCH OF THE MOMENT WITH LEMONY GREMOLATA - 24€

Local Vegetables Sautéed with Garlic and Ginger

PEPPER-SAUTEED BEEF STEAK FROM PERCHE - 25€

Schallots and Fluffy Pommes Dauphine

HOMEMADE POTATO GNOCCHIS WITH TRUFFLE AND DRY-AGED COMTÉ - 20€

Celery Mousseline, Reduced Cream and Vegetable Juice



vegetarian option

DISHES TO SHARE !

For 2 People

BEEF RIB EYE , DRY AGED 3 WEEKS - 61€

Gravy, Shallots, New Carrots & 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 - 10€

LIKE A LEMON PIE ... ! - 9€

BABA BOUCHONS WITH SPICY RUM FROM REUNION ISLAND - 10€

CRÈME BRÛLÉE INFUSED WITH BLUE TEA FROM CHARTRES - 9€

FLOATING ISLAND WITH PINK PRALINES SERVED "WITH A LADLE" - 9€

Vanilla Crème Anglaise

MOCHA CAKE REVISITED WITH CHICORY - 9€

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

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

