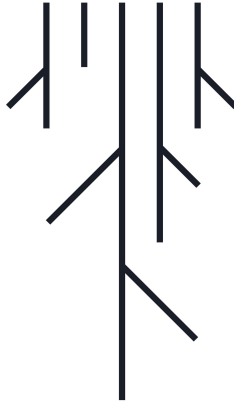


RACINES



Audrey, Candy, Shissel, Charlotte, Marion, Louise, Emma, Hanaé, Mathieu, Nassim, Jérémy, Noham, Gianluca, Thomas 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.

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 "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 - 9€

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



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
DESSERT DU JOUR
CAFÉ OU THÉ

MENU « NOTRE TERROIR » 36€

DEMIE TRANCHE DE PÂTÉ DE CHARTRES
Au cochon fermier, canard et foie gras

-

LA FRICASSÉE DE VOLAILLES FERMIÈRE À LA CRÈME
Champignons du coin, vin jaune et pommes dauphine

-

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



LE PÂTÉ DE CHARTRES DEMI-FINALISTE AU CONCOURS NATIONAL 2026

8€ LA DEMIE TRANCHE - 15€ LA TRANCHE

Pâté bien beurré, cochon fermier, canard, foie gras et chutney du moment

LA VINAIGRETTE D'ASPERGES BLANCHES À L'HUILE DE NOISETTE - 12€

Siphon de chèvre frais, éclats de noisettes

L'OEUF BIO MAYONNAISE DU BISTROT - 8€ 

Mayo aux poireaux

LE VELOUTÉ PARMENTIER AU CRESSON FONTAINE- 9€ 

Scone à la mimolette

LES 6 ESCARGOTS DE MADAME PAYSAN - 13€

Beurre persillé

LE CARPACCIO DE BOEUF MI-CUIT DU DOMAINE DES POTHIERES - 14€

Condiment à l'ail des ours

L'ENTRÉE CANAILLE DU CHEF !

A l'ardoise ... !

NOS PLATS

LE PLAT DU JOUR (DU MARDI AU VENDREDI MIDI HORS JOUR FERIE) - 18€

Toujours cuisiné avec Passion

LE LAPIN DE BEAUCE À L'ANGUILLE FUMÉE CUISINÉ AU MUSCADET- 22€

Légumes du moment et pommes grenailles

LA FRICASSÉE DE VOLAILLE FERMIÈRE À LA CRÈME, CHAMPIGNONS DU COIN ET VIN JAUNE- 21€

Pommes dauphine

LE PAVÉ DE TRUITE IKÉJIMÉ DES EIZIES ET BEURRE BLANC À LA CAROTTE - 24€

Asperges vertes, petits légumes du coin et pommes grenailles

LA CASSOLETTE DE LÉGUMES PRINTANIERS, MORILLES ET AIL DES OURS - 21€ 

Oeuf fermier bio mollet

LES PETITES GARNITURES À PARTAGER

SALADE : 4.00€

POMMES DAUPHINE : 4.00€

FRICASSÉE DE LÉGUMES : 4.00€



Recette Végétarienne



LES VIANDES D'EXCEPTION

L'ÉPAULE D'AGNEAU DU PERCHE CUISINÉE LONGUEMENT AUX ÉPICES DOUCES - 120€

Pour 3 ou 4 gourmands à partager, légumes, jus de viande aux fruits secs

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 - 11€

LE DESSERT DU JOUR - 8€

(Du Mardi au Vendredi midi Hors Jours Fériés)

TARTELETTE CHOCOLAT FAÇON RACINES - 9€

CRÈME BRULÉE AU THÉ BLEU DE CHARTRES - 9€

COMME UNE TARTE AU CITRON DE PROVENCE - 9€

SOUPE DE FRAISES AU VIEUX GAMAY - 9€

Chantilly et langue de chat

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

Cuite LongueMENT au Four, Crème Anglaise Vanillée

NOS GLACES ET COUPES GLACÉES

LES GLACES ET SORBETS - 3.50€ LA BOULE - 6€ LES DEUX
Chocolat, Vanille, Café, Fraise, Citron, Pomme, Cassis, Mangue

LA COUPE DE L'ÉVÊCHÉ - 12€

Sorbet pommes et compotée de pommes façon Tatin arrosée au 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

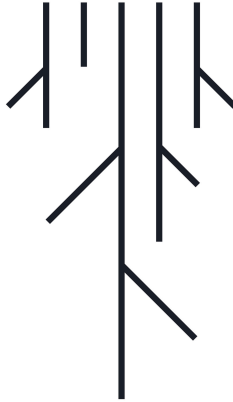
Retrouvez toute l'actualité du BISTROT RACINES

@bistrotracines_chartres





R A C I N E S



Audrey, Candy, Shissel, Charlotte, Marion, Louise, Emma, Hanaé, Mathieu, Nassim, Jérémy, Noham, Gianluca, Thomas
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 AND TRUFFLE BREAD - 13€



CROQUE-MONSIEUR « RACINES » - 13€

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

BLACK PORK RILLETES FROM BILLANCELLES - 11€

SARDINE FROM SAINT-GILLES CROIX DE VIE - 9€

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

-

CREAMY FREE-RANGE CHICKEN FRICASSÉE
Local mushrooms, vin jaune et 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

WITHE ASPARAGUS SALAD WITH HAZELNUT OIL - 12€

EGG AND MAYONNAISE - 8€

World Championship 2023 ASOM participation !

CREAMY POTATO AND WATERCRESS SOUP - 9€

Served with a mimolette scone

SIX ESCARGOTS BY MADAME PAYSAN - 13€

Garlic and parsley butter

DOMAINE DES POTHIER'S LIGHTLY SEARED BEEF CARPACCIO - 14€

Wild garlic dressing

THE CHEFS "CANAILLE" STARTER

On the slate !

OUR MAIN COURSES

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

Always cooked with Passion

RABBIT FROM BEAUCE WITH SMOKED EEL BRAISED IN MUSCADET - 22€

Seasonal vegetables and pommes grenailles

CREAMY FREE-RANGE CHICKEN FRICASSÉE - 21€

Local mushrooms, vin jaune and Fluffy Pommes Dauphine

TROUT FILLET (IKÉJIMÉ) FROM LES EIZIES WITH CARROT BEURRE BLANC - 24€

Green asparagus, local vegetables et baby potatoes

SPRING VEGETABLE CASSEROLE WITH SOFT-BOILED EGG, MORELS AND WILD GARLIC - 21€

LITTLE SIDES FOR SHARING - 4€

GREEN SALAD

FLUFFY POMMES DAUPHINE

VEGETABLE FRICASSÉE



PREMIUM MEATS



SLOW-COOKED SHOULDER OF PERCHE LAMB WITH MILD SPIECES - 120€

For 3 or 4 to share, served with vegetables and dried fruit gravy

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

For 2 to share, meat jus and baby potatoes

DESSERTS

PIECE OF MATURE CHEESE - 11€

SPECIAL OF THE DAY - 8€

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

RACINES-STYLE CHOCOLATE TARTLET - 9€

CRÈME BRÛLÉE FLAVOURED WITH THÉ BLEU DE CHARTRES - 9€

Green and Black Teas with Violet Flowers and Red Berries

LIKE A LEMON PIE ... 9€

CHILLED STRAWBERRY SOUP WITH AGED GAMAY - 9€

Chantilly cream and crispy langue de chat

L'ÎLE FLOTTANTE WITH PINK PRALINES - 9€

Vanilla Crème Anglaise

ICE CREAMS AND SUNDAES

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

Feel free to ask to your waiter

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

Prices in Euros, Taxes and service included

Alcohol can damage your health.

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

