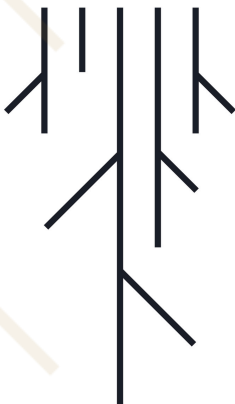


# RACINES



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

LE CAMEMBERT AU LAIT CRU RÔTI AUX POMMES ET CALVADOS - 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, 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 POITRINE DE VEAU DU LIMOUSIN CONFITE

Jus aux Morilles et Asperges Vertes,  
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, 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 DE FROID DE PETITS POIS, FAISSELLE DE CHÈVRE - 10€

Vinaigrette de Légumes Crus, Peut être Servi Chaud sur Demande



## LE CARPACCIO DE VEAU, EN MI-CUIT - 13€

Vinaigrette à l'Olive et aux Câpres, Condiment au Citron

## LES ASPERGES BLANCHES DE SIMON SERVIES TIÈDES - 12€

Vinaigrette à l'Ail des Ours



## L'OEUF BIO MAYONNAISE - 8€

Participation au Championnat du Monde ASOM 2023



## LES 6 ESCARGOTS DE LA FERME DES MARNIÈRES PERSILLÉS - 12€

# NOS PLATS

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

Toujours Cuisiné avec Passion

## GROSSE SALADE À LA VOLAILLE FERMIÈRE - 20€

Sauce Secrète et Taboulé Beauceron

## LA POITRINE DE VEAU DU LIMOUSIN CUITE LONGUEMENT - 21€

Jus aux Morille et au Vin Jaune, Asperges Vertes et Pommes Dauphines

## LA PÊCHE FRANÇAISE DU MOMENT À LA PLANCHA - 24€

Légumes Nouveaux et Bisque de Crustacés

## LE PAVÉ DE BOEUF DU PERCHE POÊLÉ AU FOIE GRAS - 28€

Echalotes, Carotte Glacée et Pommes Dauphine

## VOL AU VENT À L'OEUF FERMIER ET LÉGUMES NOUVEAUX - 22€

Crème de Chèvre et Truffe Aestivum



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

DEMANDER L'ARDOISE DU CHEF !!!

A Partager, ou Pas... Selon l'inspiration du Chef

PAR ENVIE OU GOURMANDISE, UNE GARNITURE SUPPLÉMENTAIRE :

SALADE : 4.50€

POMMES DAUPHINES : 4.50€

FRICASSÉE DE LÉGUMES : 4,50€

## 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€

L'ENTREMETS CHOCOLAT AUX NOISETTES DU COIN - 9€

LE BABA IVRE DE RHUM DE LA RÉUNION AUX FRAISES D'ICI - 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

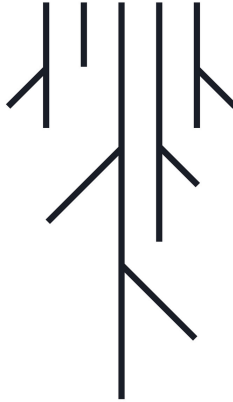
Retrouvez toute l'actualité du BISTROT RACINES

@bistrotracines\_chartres





# R A C I N E S



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

ROASTED CAMEMBERT WITH APPLE AND CALVADOS- 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  
TEA OR COFFEE

## MENU « LOCAL HERITAGE »

HOMEMADE PÂTÉ CROÛTE IN A CRUSTY PASTRY  
-  
LIMOUSIN VEAL BREAST WITH MORELS AND GREEN  
ASPARAGUS, FLUFFY POMMES DAUPHINE  
-  
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

COLD GREEN PEAS VELOUTÉ - 10€

Raw Vegetable and Goat Cheese Curd, Can be served Hot.



HALF-COOKED VEAL CARPACCIO- 13€

Capers and Olive Dressing and Lemon Condiment

WARM WHITE ASPARAGUS WITH PROVENCE OLIVE OIL - 12€

Hazelnuts



EGG AND MAYONNAISE - 8€



World Championship 2023 ASOM participation !

SNAILS FROM THE REGION, BY 6 - 12€

# OUR MAIN COURSES

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

Always cooked with Passion

LARGE FARM CHICKEN SALAD, BEAUCERON TABBOULEH AND SECRET SAUCE - 20€

LIMOUSIN VEAL BREAST WITH MORELS AND VIN JAUNE CREAMY SAUCE,

GREEN ASPARAGUS AND FLUFFY POMMES DAUPHINE - 21€

FRENCH FISH OF THE DAY, NEW VEGETABLES AND SHELLFISH BISQUE - 24€

PEPPER-SAUTEED BEEF STEAK FROM PERCHE - 28€

Schallots and Fluffy Pommes Dauphine

EGG "VOL-AU-VENT" WITH NEW VEGETABLES, GOAT CHEESE CREAM AND SUMMER TRUFFLE - 22€



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 : 4.50€

FLUFFY POMMES DAUPHINES : 4.50€

FRICASSEE OF VEGETABLES : 4.50€

## OUR DESSERTS

MATURED CHEESE OF THE MOMENT - 10€

LIKE A LEMON PIE ... ! - 9€

CHOCOLATE AND HAZELNUTS CAKE - 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

STRAWBERRY SOUP WITH ELDERFLOWER - 9€

Goat Cheese and Granola

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

