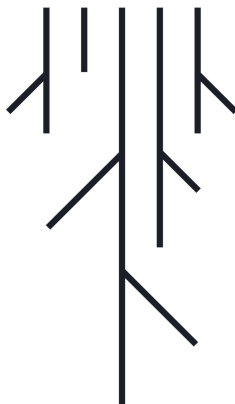




# R A C I N E S



Audrey, Candy, Shissel, Charlotte, Marion, 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 ET PONTARLIER - 8€



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

LA RILLETTE DE PORC NOIR "MÉDAILLE D'OR" DE BILLANCELLES - 11€

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

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



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

-

LE BOEUF CAROTTES FAÇON GRAND-MÈRE

Beurre de moelle et livèche 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 PÂTE 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 DE POIREAUX ET LÉGUMES DU COIN À L'HUILE DE NOIX - 12€

Siphon de brie de Meaux

L'OEUF BIO MAYONNAISE DU BISTROT - 8€

Mayo aux poireaux

LE BOUILLON DE POULE FERMIERE ET VERMICELLES - 9€

Légumes du pot !

Et possibilité de faire chabrot : +3€

LE CARPACCIO DE LOTTE DE BRETAGNE - 14€

Condiment à la mangue et au poivre de Kampot

L'ENTRÉE CANAILLE DU CHEF !

A l'ardoise ... !

## NOS PLATS

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

Toujours cuisiné avec Passion

LA CHARTREUSE DE VOLAILLE FERMIERE AU FOIE GRAS - 24€

Sauce ravigote à la truffe mélando, légumes d'ici et pommes grenailles

LE BOEUF CAROTTES FAÇON GRAND-MÈRE - 22€

Beurre de moelle et livèche et pommes dauphine

LE FAUX FILET DE BOEUF DU PERCHE MATURÉ 5 SEMAINES - 65€

Pour 2 gourmands à partager, jus de viande et pommes grenailles

LA FRICASSÉE DE COQUILLES SAINT-JACQUES DE NORMANDIE SAUCE MARINIÈRE - 26€

Râpé de bergamote, petits légumes du coin et pommes grenailles

LA CASSOLETTA DE PÂTES GRATINÉE, AUX SALSIFIS RÔTIS ET AUX MORILLES AU VIN JAUNE - 21€

Gratinée au vieux comté

L'ARDOISE DU MOMENT, À PARTAGER OU NON

Selon arrivage, et l'humeur du Chef



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€

LE DESSERT DU JOUR - 8€

L'ENTREMETS AU CHOCOLAT ET AUX MARRONS GLACÉS - 9€

CRÈME BRULÉE AU THÉ BLEU DE CHARTRES - 9€

COMME UNE TARTE AU CITRON DE PROVENCE - 9€

CARPACCIO D'ANANAS - 9€

Compotée Exotique Vanille Safran, Biscuit à la Noix de Coco

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

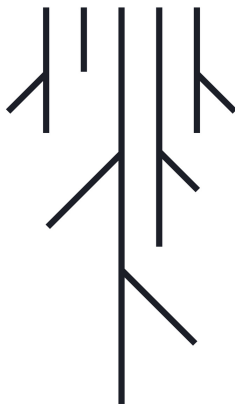
Retrouvez toute l'actualité du BISTROT RACINES

@bistrotracines\_chartres





# R A C I N E S



Audrey, Candy, Shissel, Teresita, Hanaé, Charlotte, Marion, Mathieu, Nassim, Jérémy, Noham, Thomas, 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 PONTARLIER BUTTER BREAD - 8€



CROQUE-MONSIEUR « RACINES » - 13€

BLACK PORK RILLETES FROM BILLANCELLES - 11€

SARDINE FROM SAINT-GILLES CROIX DE VIE - 9€

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



vegetarian option

# DAILY SPECIAL 23€

For Lunch only, From Monday to Friday

DISH OF THE DAY + DESSERT OF THE DAY  
TEA OR COFFEE

## MENU « LOCAL HERITAGE »

HALF SLICE OF THE PÂTÉ DE CHARTRES  
WITH FOIE GRAS

-

GRANDMA'S SLOW-BRAISED BEEF & CARROTS  
Bone marrow and lovage butter and  
fluffy pommes dauphines

-

FLOATING ISLAND WITH PINK PRALINES  
SERVED TABLESIDE WITH CRÈME ANGLAISE

36 €

## KIDS MENU

FEEL FREE TO ASK YOUR  
WAITER FOR MORE DETAILS

12,90 €

# OUR STARTERS

PÂTÉ DE CHARTRES : SEMI-FINALIST AT THE 2026 NATIONAL COMPETITION

HALF SLICE : 8€ - THE PLAIN ONE : 15€

Local and farmer pork, duck and foie Gras

LEEK AND LOCAL VEGETABLE SALAD WITH WALNUT OIL - 9€



Brie foam

EGG AND MAYONNAISE - 8€



World Championship 2023 ASOM participation !

FREE-RANGE FARM CHICKEN BROTH WITH VERMICELLI - 9€

Market garden vegetables

And Make it "Chabrot" with a splash of red wine in the broth : +3€

MONKFISH CARPACCIO - 14€

Mango and Kampot pepper condiment

CHEF'S CHEEKY SPECIAL ... !

Ask your Waiter !

## OUR MAIN COURSES

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

Always cooked with Passion

GRANDMA'S STYLE BEEF CARROTS - 22€

Bone-marow and lovage butter with fluffy pomme dauphine

CHARTREUSE OF CHICKEN "POULE AU POT" WITH FOIS GRAS - 24€

Black truffle ravigote dressing, local vegetable and baby potatoes

DRY-AGED PERCHE REGION BEEF SIRLOIN - 65€

For Two to Share, Gravy and Baby Potatoes

NORMANDY SCALLOPS FRICASSÉE WITH MARINIÈRE SAUCE - 26€

Carrot purée, local and seasonal vegetables and baby potatoes

BAKED PASTA CASSOLETTE WITH ROASTED SALSIFY AND MORELS IN VIN JAUNE - 21€



Gratinated with matured comté

TODAY'S CHEF SLATE

Market-Driven, Mood-Dependent, Meant to be shared... Or not !



vegetarian option

# SIDES TO SHARE



GREEN SALADE : 4.00€

FLUFFY POMMES DAUPHINE : 4.00€

VEGETABLES : 4.00€

## NOS DESSERTS

PIECE OF MATURE CHEESE - 11€

CHOCOLATE AND CANDIED CHESTNUTS CAKE - 9€

LIKE A LEMON PIE ... 9€

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

PINEAPPLE CARPACCIO - 9€

Exotic Vanilla and Saffron Compote, Coconut Biscuit

SPECIAL OF THE DAY - 8€

## 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.