RACINES

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 responsabilté 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” À L'AIL ET À LA TRUFFE MÉLANO DE TOURAINE - 13€

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
3 BOUCHÉES SUCRÉES
CAFÉ OU THÉ

MENU « NOTRE TERROIR» 36€

DEMIE TRANCHE DE PÂTÉ DE CHARTRES

Au Cochon Fermier, Canard Sauvage et Foie Gras

-

LE CASSOULET DE LA MAISON

Cochon, Canard, haricots coco cuisinés avec gourmandise

-

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

8€ LA DEMIE TRANCHE - 15€ LA TRANCHE

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

LA CRÈME DE CHOU-FLEUR GRATINÉE À LA MIMOLETTE - 10€

L'OEUF BIO MAYONNAISE DU BISTROT - 8€

Mayo aux poireaux

LA QUENELLE DE SANDRE DE LA DRÔME - 12€

Coulis d'Ecrevisse

LE CARPACCIO DE VEAU DU DOMAINE DES POTHIERS - 14€

Sel de Vigneron, Copeaux de Vieux Comté, Vinaigrette Tannique

NOS PLATS

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

Toujours Cuisiné avec Passion

LE CASSOULET DE LA MAISON - 22€

Cochon, Canard, Haricots Coco cuisinés longuement avec gourmandise

LE PALERON DE BOEUF DU PERCHE CONFIT LONGUEMENT - 27€

Foie Gras poêlé 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

LES GOUGEONNETTES DE SAINT-PIERRE RÔTIES À L'ORANGE - 26€

Crème de Butternut aux Epices Douces

LES GNOCCHIS MAISON POÊLÉS - 21€

Rapé de Truffe Mélano, Mousseline de Céleri, Meule de Savoie

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€

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

COMME UNE TARTE AU CITRON DE PROVENCE - 9€

CRÈME BRULÉE AU THÉ BLEU DE CHARTRES - 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

Pomme, Chocolat, Vanille, Café, Fraise, Citron

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

RACINES

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 commited 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€

BLACK PORK RILLETTES 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

SPECIAL OF THE DAY & 3 MINI PASTRIES

TEA OR COFFEE

MENU « LOCAL HERITAGE»

HALF SLICE OF THE PÂTÉ DE CHARTRES
WITH FOIE GRAS

-

OUR HOUSE CASSOULET

Pork, Duck and French Coco Beans

-

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

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

CREAMY CAULIFLOWER SOUP GRATINATED WITH MIMOLETTE 10€

EGG AND MAYONNAISE - 8€

World Championship 2023 ASOM participation !

PIKE-PERCH QUENELLE FROM THE DRÖME - 12€

Crayfish Coulis

VEAL CARPACCIO FROM DOMAINE DES POTHIERS - 14€

Winemaker's Salt, tannic vinaigrette and aged comté shavings

OUR MAIN COURSES

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

Always cooked with Passion

OUR HOUSE CASSOULET - 22€

Pork, Duck and French Coco Beans

SLOW-COOKED BEEF CHUCK FROM PERCHE - 27€

Pan-seared Foie Gras and Fluffy Pommes Dauphine

DRY-AGED PERCHE REGION BEEF SIRLOIN - 65€

For Two to Share, Gravy and Baby Potatoes

ORANGE-ROASTED JOHN DORY GOUGEONNETTES - 26€

Midly-Spiced Butternut Squash Cream

PAN-FRIED HOUSE GNOCCHI - 21€

Black truffle shavings, celeriac mousseline and Savoie cheese

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

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

JEUDI 29 JANVIER 2026 À 20H :

Soirée Truffe Melano Bellor

BOUCHÉE APÉRITIVE

JAUNE D'OEUF DE POULE À LA TRUFFE À TARTINER

MISE EN BOUCHE

PIZZETTA À LA TRUFFE ET AU LARD PAYSAN SÉCHÉ

ENTRÉE

TARTARE DE CERF DE NOS FORÊTS FUMÉ

Bouillon servi tiède et brunoise de champignons et céleri

PLAT PRINCIPAL

GNOCCHIS À SAUCER À LA TRUFFE ET AU COMTÉ

Emulsion au vin jaune et déclinaison de purées

FROMAGE

BRILLAT SAVARIN À LA TRUFFE

DESSERT

SOUFFLÉ AU CHOCOLAT

Parfumé à la truffe

80€

SAMEDI 14 FÉVRIER 2026 À 19H OU 21H30

Menu Saint-Valentin

MISES-EN-BOUCHEPAR 3

Velouté de lentilles blondes et foie gras
Croque-Monsieur à la Truffe et au Comté
Demi-Pâté Croûte très cochon

ENTRÉE

LA LOTTE DE BRETAGNE EN DEUX FAÇONS :
EN CARPACCIO & EN RAVIOLE

Condiment à la mangue parfumé au poivre de Kampot, légumes chop suey et bouillon Thaï

PLAT PRINCIPAL

LA BOUCHÉE GÉNÉREUSE À PARTAGER ... COMME UN VOL-AU-VENT !

Volaille et langoustines, salsifis rôtis et sauce Albufera

DESSERTS PAR ET POUR 2

LA PUISSANCE ET LA DOUCEUR ... À PARTAGER

Yuzu et sésame noir puis marrons et chantilly

BOISSONS

EAU PLATE OU PÉTILLANTE

ACCORD METS-VINS OU METS-MOCKTAILS

CAFÉ OU THÉ

105€