RACINES

Audrey, Shissel, Charlotte, Marion, Hanaé, Flora, Mathieu, Nassim, Jérémy, Noham, Gianluca, Thomas, Nollan, Tiago 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.

La liste des allergènes est disponible sur simple demande auprès de notre équipe.

Retrouver toute l'actualité du BISTROT RACINES
@bistrotracines_chartres

LES EAUX MINERALES

PERRIER 33CL, VITTEL 25CL - 4€ **Supplément sirop 0,20€**
BE WATER PLATE OU PÉTILLANTE 75CL - 4.5€
AIZAC PLATE - 6€
VOLCAN PÉTILLANTE - 6€

LES SODAS

COCA-COLA, COCA-COLA ZÉRO 33CL - 4.50€
THÉ GLACÉ SIGNATURE AU THÉ BLEU DE CHARTRES - 5€
CAFÉ FRAPPÉ - 5,5€
ORANGINA 25CL - 4.50€
LIMONADE NECENSE - 4€
Supplément sirop 0,20€

LA FERME DE FARONVILLE

EAU TONIC - 4.50€
GINGER BEER - 4.50€

Prix nets en euros, taxes et service compris.
L'abus d'alcools est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

LES COCKTAILS CREATION

Que vous soyez amateurs de cocktails audacieux ou en quête d'une boisson sans alcool raffinée, savourez l'essence même de notre terroir...

SOUVENIR D'ENFANCE - 12€
Liquoreux, doux et agrumé
Vermouth cacao, poire, orange
Cacao vermouth, pear, orange

LA DERNIÈRE FRAMBOISE- 12€
Amer et fruité
Framboise, bitter , orange
Raspberry , bitter, orange

L'ÉMERAUDE DES ALPES - 12€
Iodé
Génépi, liqueur de sapin, bergamotte, eau saline, citron
Génépi, fir-tree, bergamot

LA PROMENADE ENCHANTÉE - 12€
Frais et floral
Gin, bitter de fleur d'atoumo, blanc d'oeuf, rose et citron
Gin, flower, white egg, rose, lemon

LE LOW-COCKTAIL - 9€
Frais et citronné
Citron ou verveine, citron et eau gazeuse
Lemon or verbena, lemon, sparkling water

LE BAR À SPRITZ !

CHOISISSEZ VOTRE LIQUEUR PRÉFÉRÉE POUR CRÉER VOTRE SPRITZ !

Amérisse - Fleur de Sureau - Bergamotte - Bitter - Verveine

Crémant de Bourgogne Blanc de Noir et Eau Pétillante

CLASSIQUE (3CL) - 10€
XXL (6CL) - 12€

LES MOCKTAILS SIGNATURE

LA FORÊT NOIRE - 8€
Sans Alcool - Fruité, frais et acidulé
Petit Beret Natural, mûre, citron, limonade
Petit Beret Natural, blackberries, lemon

LA CÔTE - 8€
Sans Alcool - Herbacé, fruité et épicé
Romarin, figue, anis étoilée, gentiane, pamplemousse
Rosemary, figues, star anisé, gentian, grapefruit

LE SOLEIL - 8€
Sans Alcool - Acidulé et tropical
Ananas, maracuja, vanille, falernum, citron, ginger beer
Pineapple, maracuja, vanilla, falernum, lemon, ginger beer

LES COCKTAILS CLASSIQUES - 12€

Bloody Mary,
Milano-Torino,
Americano,
Negroni,
Negroni Sbagliato,
Vanilla Sky,
Whisky Sour,
Old Fashioned

Prix nets en euros, taxes et service compris.
L'abus d'alcools est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

LES BIÈRES PRESSION

BRASSERIE Du MONT BLANC

	LE DEMI	LA PINTE
LA BLANCHE DU MONT BLANC	5 €	9.50€
MONT BLANC CRISTAL IPA	5 €	9.50€
PANACHE **Bière, limonade**	5 €	9.50€
MONACO **Bière, limonade, grenadine**	5 €	9.50€
PICON BIERE **Bière blonde, Picon**	5.50€	10€

DOMAINE DES PALAIS - Ambierle

P.A.L.E - Pale Ale 33cL - 9€

BAÏO - Bailleau-le-Pin

CIDRE 33CL - 5.50€

Bière sans alcool du moment 0.1% 33cl - 6€

LES BIÈRES "HAUT DE GAMME"

BRASSERIE BACQUET & CIE 33CL - 9€ - Pierres

"De Garde", "Pur Malt" et Eco-responsable

JUSTE TOI & MOI

5,8%, Bière blonde, Légère et florale, Médaille d'Or 2022 au concours international de Francfort

Des notes aromatiques herbacée, de pain frais, de fleur de mirabellier et de rose. Pale lager, dry, notes of mirabelles and roses flowers

LE FIL

5,7%, Bière Blonde exotique, douce et amère

De très jolies notes de fruits exotiques, une onctuosité discrète
Hoppy ale, smooth, exotic fruits notes, slight bitterness

MAGNITUDE ABSOLUE

7%, Intensément rousse, complexe et fruité, Médaille Grand Or 2022 au concours international de Francfort

Saveurs d'agrumes, de fruits exotiques, de biscuit avec un goût discret de caramel. Red ale, sweet, caramelised notes of biscuit and lychee

L'INVITATION DE MADAME

7%, Bière Brune avec un fort caractère, soyeuse et torréfié, Fouquet Or 2021 au concours national du Musée Français de la Brasserie

Saveurs de café, de sous-bois et noisette, une petite note de cacao. Brown ale, mellow and roasted, woody and nutty hints, notes of coffe

FAUSSE FOURRURE

7,5%, Bière Brune, Style Baltic Porter exotique

Saveurs de cacao, de café et de fruits confits. Brown lager, dry and roasted, caco and caramelized fruits notes

LES VINS AU VERRE

15cL

Nous ne listons pas les appellations des vins au verre car nous croyons en la beauté de la découverte et du changement !
Chaque vin a été pensé et créé par des vigneronnes et vignerons respectueux du vivant.
Laissez-vous surprendre par nos choix du moment !

LES BULLES

Les Bulles du moment 14€
Le Champagne Billecart-Salmon "Le Réserve" 20€

LES VINS BLANCS - 9€

La Loire
Le Rhône
La Bourgogne

LES VINS ROUGES - 9€

La Loire
Le Rhône
La Bourgogne

ROSÉ DU MOMENT

7€ au verre ou 35€ à la bouteille

LE VIN MOELLEUX

Le Moelleux 12€

LES VINS AU BIB "LET IT BIB" BLANC - ROSÉ - ROUGE

Au verre de 15cL : 6€
Au pichet de 50 cL : 20€

Prix nets en euros, taxes et service compris.
L'abus d'alcools est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

LE VIN À LA BOUTEILLE

Notre stock étant soumis à de nombreuses variations, il
est possible que certaines références soient en rupture lors de votre venue, vous les trouverez annotées d'un astérisque, indiquant leur retour prochain à la carte. Si tel était le cas, notre équipe de sommellerie sera disponible pour vous proposer une référence équivalente. Et Maintenant ... Santé !

LES BULLES

AOC Montlouis-sur Loire "Triple zéro", La Taille aux loups 55€
AOC Crémant du Jura, Domaine Fumey Chatelain 45€
AOC Champagne 1er Cru "Le Mont Chainqueux" , Domaine Elise Bougy 130€
AOC Champagne Grand Cru "Chetillon de Haut", Domaine Elise Bougy 162€
AOC Champagne Grand Cru "Les Coullemets 2021- Le Mesnil-sur-Oger" 2021, Domaine Elise Bougy 190€
AOC Champagne "Les Rendez-Vous de Billecard Salmon - N°7", Billecard Salmon 187€
AOC Champagne "Les Rendez-Vous de Billecard Salmon - N°8", Billecard Salmon 187€
AOC Champagne "Le Sous Bois" , Billecard Salmon 155€

LES VINS BLANCS

LA LOIRE

AOC Muscadet Sèvres et Maine sur Lie "Excelsior" 2021, Domaine Luneau-Papin 80€
AOC Anjou "Zerzilles" 2022, Château de Plaisance 94€
AOC Anjou "Saponaire" 2024, Domaine Ogereau 55€
AOC Anjou "Anjou Blanc" 2022, Thibaud Boudignon 63€
AOC Montlouis-sur-Loire "Monopole" 2022, Clos de la Frelonnerie 100€
AOC Montlouis-sur-Loire "Les Hauts de Husseau" 2024, Domaine de la Taille aux loups 75€
AOC Sancerre " Les Bouffants" 2023, Domaine Denizot 75€
VDF "Taurus" 2018, Domaine de l'écu 75€
VDF "Orphée" 2019, Domaine Les Poëte 68€
VDF "Toison d'Or" 2020, Domaine Les Poëte 71€
IGP Urfé "Champtoisé" 2024 , Domaine Sérol 45€
VDF "La Colline en Flamme" 2024, Romain Paire 34€

Prix nets en euros, taxes et service compris.
L'abus d'alcools est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

LA BOURGOGNE

VDF "Melon de Bourgogne" 2025, Domaine de la Soeur Cadette 45€
AOC Bourgogne Vezelay "La Piécette" 2025, Domaine de la Soeur Cadette 55€
AOC Nuits-Saint-Georges " Les Argilats" 2019, Domaine Jean-Pierre Guyon 120€
AOC Saint-Romain 2023, Domaine Frédéric Leprince 95€
AOC Corton Charlemagne Grand Cru 2017, Domaine Françoise André 200€
AOC Meursault 1er Cru Perrières 2022, Domaine Armand Heitz 220€
AOC Mâcon-Cruzilles 2023, Dmaine Guillot-Broux 55€

LA VALLEE DU RHÔNE

AOC Côtes du Rhône "Pantomine" 2025, Domaine maxime-François Laurent 37€
AOC Saint-Joseph 2024, Domaine Graeme et Juie Bott 73€
AOC Hermitage "La Pierrelle Barruol" 2023, Chateau de Saint-Cosme 151€
AOC Châteauneuf-du-Pape 2020, Isabel Ferrando 110€
IGP Collines Rhodaniennes "Kamaka Viognier de Seyssuel" 2023, Domaine Graeme et Julie Bott 92€

LE JURA

AOC Arbois "Chardonnay" 2023, Fumey Chatelain 60€
AOC Arbois "Les Graviers" 2019, Domaine Tissot 95€

L'ALSACE

AOC Alsace "Fly me to the moon" 2024, Vignoble des 3 Terres 51€
AOC Alsace " Happy Lemon" 2024, Vignoble des 3 Terres 49€

LE LANGUEDOC, LA PROVENCE, LA CORSE

IGP Hérault "Mas Rousseau" 2020, Domaine du Pas de l'Escalette 75€
IGP Côtes Catalanes "Vielles Vignes" 2019, Domaine de Gauby 95€
AOC Côtes de Provence "Clos Saint Joseph" 2024, Clos Saint Joseph 75€

Prix nets en Euros, taxes et service compris
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

LES VINS ROUGES

LA LOIRE

AOC Saumur “Les Cormiers” 2021, La Porte Saint Jean 110€

AOC Bourgueil “Le Pied de la Butte” 2025, Domaine de la Butte 48€

AOC Touraine “Bécarre” 2023, Domaine dela Grange Tiphaine 50€

AOC Sancerre 2023, François Crochet 60€

AOC Sancerre “Biorga” 2023, Domaine Denizot 75€

AOC Côte Roannaise "Eclat de Granite" 2023, Domaine Carine et Stéphane Sérol 32€

AOC Côte Roannaise "N*6" 2024, Domaine des Pothiers 36€

AOC Côte Roannaise "Les Blondins" 2024, Domaine Carine et Stéphane Sérol 38€

AOC Côte Roannaise “L’Echo d’une Cloche” 2023, Domaine des Palais 35€

IGP Val de Loire “Pl.1953G” 2024, Domaine Timothée Delalle 35€

VDF “Enjouée” 2023, Domaine Ogereau 35€

VDF “Grolleau” 2023, Domaine Le Rocher des Violettes 42€

VDF “Côt” 2023, Domaine Laura David 45€

Prix nets en Euros, taxes et service compris

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

LA BOURGOGNE

AOC Morey-Saint-Denis 2023, Cécile Tremblay 420€
AOC Bourgogne côte d'Or 2023, Cécile Trembaly 149€
AOC Vosne Romanée 1er Cru "Les Beaumonts", Cécile Tremblay - 819€
AOC Romanée-Saint-Vivant 2022, Domaine de La Romanée Conti - En vieillissement
AOC Corton 2022, Domaine de La Romanée Conti - En vieillissement
AOC Bourgogne 2022, Domaine René Bouvier 45€
AOC "Le Finage" 2023, DOmaine René Bouvier 80€
AOC Bourgogne 2023, Domaine Frédéric Leprince 55€
AOC Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune, Dmaine Frédéric Leprince 58€
AOC Pernand Vergelesses 2023, Domaine Nicolas Rossignol 105€

L'ALSACE ET LE JURA

AOC Alsace "La lluna" 2023, Vignoble des 3 Terres 90€
AOC Arbois "Bastard" 2023, Fumey Chatelain 65€

LE BORDELAIS ET LE SUD-OUEST

AOC Côte de Bourg "Origines" 2022, Château la Grolet 42€
AOC Fronton "La Folle Noire D'Ambat" 2022, Domaine Le Roc 35€

LA VALLEE DU RHÔNE

AOC Cornas 2022, Graeme et Julie Bott 118€
AOC Hermitage "La Chouette Hulotte" 2023, Château de Saint-Cosme 150€
AOC Lirac 2023, Roc des Pins 55€
AOC Tavel 2025, Roc des Pins 40€
AOC Beaumes de Venise 2022, Domaine La Bouïssière 59€
VDF "Haut Brissan" 2023, Domaine Saladin et filles 70€
AOC Côtes du Rhône "Il fait soif" 2025, Domaine Maxime-François Laurent 35€
AOC Côtes du Rhône "Poignée de Raisin" 2025, Domaine Gramenon 36€

LE LANGUEDOC-ROUSSILLON, LA PROVENCE ET LA CORSE

AOC Terrasses du Larzac 2022, Domaine de Montcalmès 90€
AOC Côte de Provence "Clos Saint Joseph" 2024, Clos Saint Joseph 75€
IGP Pays D'Oc "Madame Rêve" 2023, Domaine La Vivarelle 35€
IGP Île-de-Beauté "Frescu" 2024, Domaine Vicenti 63€

Prix nets en euros, taxes et service compris.
L'abus d'alcools est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

LES BOISSONS CHAUDES

FOLLIET BIO

CAFÉ, DÉCAFÉINÉ, NOISETTE - 2,5€
ALLONGÉ, DÉCA ALLONGÉ - 2,5€
DOUBLE EXPRESSO - 4€
CAFE CRÈME - 4,5€
CAPPUCCINO, MOCHA, LATTE, VIENNOIS - 6.5€
CHOCOLAT CHAUD FAÇON RACINES- 5,5€
CHICORÉE BY LUTUN - 4€
FRENCH COFFEE - 10€
Avec 4cl de COGNAC

BRÛLERIE CHARTRAINE

CEYLAN, EARL GREY 5,5€
THÉ VERT, THÉ VERT MENTHE - 5,5€
THÉ BLEU DE CHARTRES - 5,5€
ROOÏBOS DU MOMENT- 5,5€

LA CHARTREUSE Herboristerie - Entre-deux-Guiers

TISANE ANGELUS DU SOIR - 6€
TISANE REFECTOIRE - 6€
TISANE OEUVRES COMMUNES - 6€
TISANE SPACIEMENT - 6€

Prix nets en euros, taxes et services compris.
L'abus d'alcools est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.