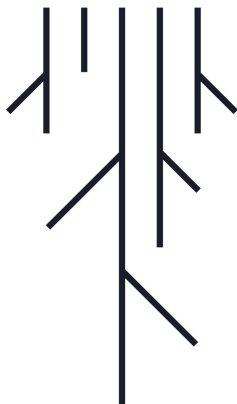




R A C I N E S



Audrey, Emma, Shissel, Charlotte, Marion, Noëlie, Louise, Ayamé, Hanaé, Flora, Mathieu, Nassim, Jérémy, Noham,
Gianluca, Thomas, George, Nollan, Lucas,
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 PICORER, À PARTAGER OU NON

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 - 13€

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

Prix nets en euros, taxes et service compris.



Recette Végétarienne

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€

Mise en bouche du moment

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

-

LA CUISSE DE CANARD FERMIERE LONGUEMENT CONFITE AU VINAIGRE DE BANYULS

Poêlée d'Automne, 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 OU DIABOLO

Afin de faire patienter nos plus jeunes convives, des jeux et coloriages sont à votre disposition,
n'hésitez pas à les demander à la personne en charge de votre table !

NOS ENTRÉES



LE PÂTÉ DE CHARTRES DEMI-FINALISTE AU CONCOURS NATIONAL 2026
8€ LA DEMI-TRANCHE - 15€ LA TRANCHE
Pâté bien beurré, cochon fermier, canard, foie gras et chutney du moment

LE FOIE GRAS DE CANARD EURÉLIEN MI-CUIT - 19€
Chutney du moment

L'OEUF BIO MAYONNAISE DU BISTROT AUX GIROLLES - 9€ 
Mayo au cresson - 1er au Championnat de l'ASOM - Région Centre Val de Loire

LE VELOUTÉ DE POTIMARRON DU THYMERAI - 9€ 
Quenelle de crème crue, graines de courges

LES 6 ESCARGOTS DE MADAME PAYSAN - 13€
Beurre persillé

LE CRUDO DE LOTTE DE BRETAGNE, SRIRACHA MAISON AUX PIMENTS D'ANTOINE - 14€
Agrumes, patate douce

L'ENTRÉE CANAILLE
Inspiration de saison bistrotière et gourmande

NOS PLATS

LE PLAT DU JOUR (DU LUNDI AU VENDREDI MIDI HORS JOUR FERIE) - 18€
Toujours cuisiné avec passion

LE VÉRITABLE TARTARE DE BOEUF DU PERCHE AU COUTEAU - 23€
Millefeuille de pomme de terre, râpé de vieille mimolette

LA CUISSE DE CANARD FERMÈRE LONGUEMENT CONFITE AU VINAIGRE DE BANYULS - 22€
Poêlée d'Automne, Pommes Dauphines

LE DOS D'ESTURGEON DU PÉRIGORD - 24€
Façon Grande Maison, Caviar du Périgord, voile de lard fermier

LA BOUCHÉE FEUILLETÉE AUX PETITS OIGNONS COMME UN VOL AU VENT - 27€
Poêlée de Boudin blanc, Rognon de veau, Cuisse de Volaille, Ris de veau, sauce Albufera

LA COCOTTE "RACINES" AUX CHAMPIGNONS - 19€ 
Oeuf de Tom Morizeau mollet et croustillant, risonis de Sébastien et tome du Jura

LES PETITES GARNITURES À PARTAGER - 4€

SALADE
POMMES DAUPHINE

ÉPINARDS
POMMES GRENAILLES



Recette Végétarienne

À PARTAGER OU NON

L'ARDOISE DU MOMENT

L'ardoise du moment, selon arrivage, et l'humeur du Chef

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 Lundi au Vendredi midi Hors Jours Fériés)

L'ENTREMETS CHOCO-CARAMEL BEURRE SALÉ ET NOIX DE GRENOBLE - 9€

LA CRÈME BRÛLÉE AU THÉ BLEU DE CHARTRES - 9€

LE GROS CHOU DES CARNUTES À LA CRÈME DIPLOMATE PARFUMÉE
AUX GRAINES DE COURGES SAUCE CHOCO - 10€

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

Cuite longuement au four, servie avec crème anglaise à la vanille

LE GRATIN DE FRUITS DE SAISON AU LILLET - 10€

NOS GLACES ET COUPES GLACÉES

LES GLACES ET SORBETS BEAUCE SORBETS FABRIQUÉS À LA FERME DU CHATEAU DE SOURS

4.00€ LA BOULE - 7€ LES DEUX - 10€ LES TROIS

Fraise, Muroise, Pomme, Citron vert, Mangue, Framboise, Café, Chocolat, Vanille,
Pistache et Menthe Chocolat

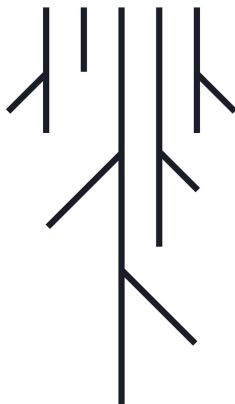
L'INCONTOURNABLE COUPE DE L'ÉVÊCHÉ - 12€

Sorbet à la pomme, pomme tatin, Calvados





R A C I N E S



Audrey, Emma, Shissel, Charlotte, Marion, Louise, Hanaé, Flora, Mathieu, Nassim, Jérémy, Noham, Gianluca, Thomas,
George, Nollan, Tiago,
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 BREAD - 8€



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 - 13€

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

-

SLOW-CONFIT FREE-RANGE DUCK LEG
BRAISED IN BANYULS VINEGAR

Autumn pan-fry and pommes dauphines

-

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

SEMI-COOKED EURE-ET-LOIR DUCK FOIE GRAS – 19€

Tomatoes, zucchini, fenel and bell pepper, served hot or chilled

ORGANIC EGG MAYO WITH CHANTERELLE - 9€

House watercress mayonnaise

1st prize - ASOM Egg Mayo Championship - Centre Val-de-Loire



THYMERAS PUMPKIN VELOUTÉ – 9€

Dollop of raw cream and pumpkin seeds



SIX ESCARGOTS BY MADAME PAYSAN - 13€

Garlic and parsley butter

BRITTANY MONKFISH CRUDO & HOMEMADE SRIRACHA MADE WITH ANTOINE'S CHILLI – 14€

Citrus and sweet potatoe

CHEF'S DAILY STARTER

Bistro-inspired, generous and delicious

OUR MAIN COURSES

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

Always cooked with Passion

AUTHENTIC HAND-CUT PERCHE BEEF TARTARE – 23€

Potato millefeuille with aged Mimolette shavings

SLOW-CONFIT FREE-RANGE DUCK LEG WITH BANYULS VINEGAR – 22€

Autumn Sauté with Pommes Dauphines

PÉRIGORD STURGEON FILLET – 24€

Grande Maison Style, Périgord Caviar, Farmhouse Bacon Veil

PUFF PASTRY VOL-AU-VENT WITH BABY ONIONS – €27

Pan-Seared Boudin Blanc, Veal Kidney, Chicken Leg & Sweetbread, Albufera Sauce

“RACINES” “RACINES” CASSEROLE WITH WILD MUSHROOMS – 19€

Tom Morizeau's Soft-Boiled, Crispy Egg, Sébastien's Risonis & Jura Tome



LITTLE SIDES FOR SHARING - 4€

SALAD

FLUFFY POMMES DAUPHINE

SPINACH

BABY POTATOES



TO SHARE... OR NOT ... !



CHEF'S SPECIAL

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 Monday to Friday at lunch, except on public holidays)

CHOCOLATE & SALTED BUTTER CARAMEL ENTREMETS, GRENOBLE WALNUTS €€9

THE CARNUTES GIANT CHOUX BUN - 10€

Pumpkin seeds diplomat cream and chocolate sauce

CRÈME BRÛLÉE FLAVOURED WITH THÉ BLEU DE CHARTRES - 9€

L'ÎLE FLOTTANTE WITH PINK PRALINES - 9€

Vanilla Crème Anglaise

WARM SEASONAL FRUITS GRATIN WITH LILLET - 10€

ICE CREAMS AND SUNDAES

ICE CREAMS AND SORBETS MADE HERE IN EURE ET LOIRE

4.00€ THE SCOOP - 7€ FOR 2 SCOOPS - 10€ FOR 3 SCOOPS

Ask to your waiter for the different flavours

THE BISHOP'S SUNDAE – 10€

Tarte Tatin Apples, Apple Sorbet & Calvados

Prices in Euros, Taxes and service included

Alcohol can damage your health.