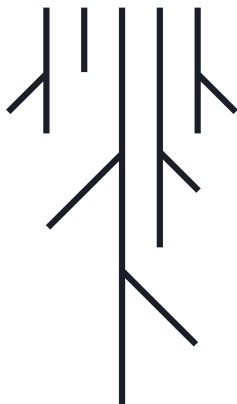




R A C I N E S



Audrey, Candy, Shissel, Teresita, 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" À L'AIL ET AU PERSIL - 9€



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 DE NORMANDIE RÔTI AUX POMMES ET AU CALVADOS - 11€ 

LA TERRINE DE SANGLIER AU GEWURZTRAMINER 10€



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€

LES BEIGNETS DE CARPE DE BEAUMONT-LES-AUTELS

Ketchup d'automne

-

LE CHOU FARCI AU CANARD SAUVAGE

Foie gras/ Coing

-

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, Canard Sauvage, Foie Gras et Chutney du Moment

L'ENTRÉE CANAILLE

Consulter nos Ardoises

LE VELOUTÉ DE BUTTERNUT AU VIEUX COMTÉ - 10€

Croûtons aillés



L'OEUF BIO MAYONNAISE DU BISTROT - 8€

Mayo aux poireaux



LES BEIGNETS DE CARPE DE BEAUMONT-LES-AUTELS - 10€

Ketchup d'Automne

LES 3 COQUILLES SAINT-JACQUES DE LA BAIE DE SEINE - 14€

Persillées, chou-fleur en cru et cuit

NOS PLATS

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

Toujours Cuisiné avec Passion

LA BOUCHÉE POPULAIRE ET CHARCUTIÈRE - 22€

Poêlée d'abats et saucisseries

LA LONGE DE VEAU DU LIMOUSIN FAÇON GRANDE MAISON - 28€

Aux champignons du coin, Sauce Bercy

LE FAUX FILET DE BOEUF DU PERCHE MATURÉ 5 SEMAINES - 64€

Pour 2 Gourmands à Partager, Sauce au Poivre de Voatsiperifery et Pommes Grenailles

LE PAVÉ DE TRUITE "IKEJIMÉ" DES EYZIES POÊLÉ - 25€

Beurre citronné

LE CHOU FARCI AU CANARD SAUVAGE - 21€

Foie gras et coing

LA COCOTTE DE LÉGUMES À L'OEUF MOLLET ET AUX CHAMPIGNONS - 20€

Oeuf Fermier Bio Mollet, Gnocchis de pomme de terre, crème à l'Abondance



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€

Sélectionnée avec soin par Sandrine et Richard Hamel

L'ENTREMETS CHOCOLAT AUX NOISETTES DU COIN - 9€

COMME UNE TATIN AUX POMMES ET GELÉE DE FOIN - 8€

LE TIRAMISÙ FAÇON RACINES CHICORÉE ET MARRONS GLAÇÉS - 9€

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

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

All Day Long

From
12am To
11pm

BEAUCERON HUMMUS - 7€



HOMEMADE PÂTÉ CROÛTE IN A CRUSTY PASTRY - 15€

GARLIC BREAD - 9€



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 STUFFED WITH APPLE AND CALVADOS - 11€



WILD BOAR TERRINE WITH GEWURZTRAMINER - 10€



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"

CARP FRITTERS FROM BEAUMONT-LES-AUTELS

Homemade Ketchup

-

CABBAGE STUFFED WITH WILD DUCK AND FOIE GRAS

Candied Couinces

-

FLOATING ISLAND WITH PINK PRALINES

Vanilla-infused Crème Anglaise

"MENU ENFANT" 12,90€

Feel Free to ask your waiter !

Dishes adapted from the main menu, with a choice of an ice-cream
scoop or a floating island for dessert.

Flavored syrup with water or limonade, or seasonal fruit juice

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

BUTTERNUT SQUASH VELOUTÉ - 10€

With Aged Comté and Garlic Croutons



THE CHEEKY SPECIAL

Available on our daily chalkboards and suggested by our staff

EGG AND MAYONNAISE - 8€

World Championship 2023 ASOM participation !



CARP FRITTERS FROM BEAUMONT-LES-AUTELS WITH OUR HOMEMADE KETCHUP - 10€

PARSLEY-BUTTERED SCALLOPS FROM THE BAY OF THE SEINE, BY 3 PIECES - 14€

With Cauliflower both prepared Raw and Cooked

OUR MAIN COURSES

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

Always cooked with Passion

THE POPULAR CHARCUTERIE DELICACIE - 22€

Sauté of offal and artisanal sausages

LIMOUSIN VEAL LOIN PREPARED IN THE TRADITIONAL GRAND-HOUSE STYLE - 28€

With Local Mushrooms and Bercy Sauce

DRY-AGED PERCHE REGION BEEF SIRLOIN - 64€

For Two to Share, Voatisperifery pepper sauce and Baby Potatoes

PAN-SEARED "IKEJIME" TROUT FROM LES EYZIES - 25€

Lemon infused Butter

CABBAGE STUFFED WITH WILD DUCK AND FOIE GRAS - 21€

Candied Couinces

CASSEROLE "RACINES" WITH SOFT-BOILED EGG AND MUSHROOMS - 20€

Homemade Potato Gnocchi with rich Abondance Cheesee Sauce



vegetarian option

SIDES TO SHARE

GREEN SALADE : 4.00€

FLUFFY POMMES DAUPHINE : 4.00€

VEGETABLES : 4.00€

NOS DESSERTS

PIECE OF MATURE CHEESE - 11€

By Sandrine et Richard Hamel at "La Ferme Sainte Suzanne"

CHOCOLATE AND HAZELNUTS CAKE - 9€

APPLE TATIN-STYLE TART WITH HAY JELLY - 8€

RACINES-STYLE TIRAMISU WITH CHICORY AND CANDIED CHESTNUTS 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

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€

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

