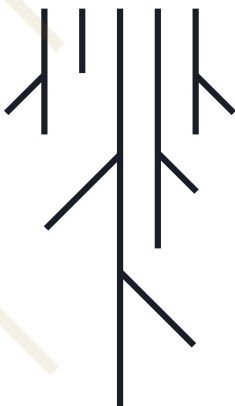


RACINES



Audrey, Charlotte, Shissel, Marion, Mathieu, Robin, Thomas, George, Jérémy, 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.

Nous prêtons attention aux allergies de notre clientèle, les informations à déclaration obligatoire sont disponibles sur simple demande auprès du personnel.

Le lieu d'aisance se trouve en sous-sol sur votre gauche.

Retrouver toute l'actualité du BISTROT RACINES

@bistrotracines_chartres



À TOUTE HEURE

11h à 23h

LE HOUMOUS BEAUCERON - 6€ 

LE PÂTÉ DE CHARTRES - 15€

LE PAIN À L'AIL ET FINES HERBES - 9€ 

Pain de la Boulangerie Baptiste

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

Jambon Blanc cuit au Torchon sans Sel Nitrité, Comté, et Pain de Campagne

LA RILLETTE DE PORC NOIR "MÉDAILLE D'OR" DE BILLANCELLES - 8€

LES SARDINES MILLÉSIMÉES DE SAINT-GILLES CROIX DE VIE - 8€

LE SAUCISSON SEC DE TRADITION - 11€

LA FAISSELLE DE CHÈVRE ET SKYR FERMIER AUX FINES HERBES - 7€ 

PLANCHE À PARTAGER "LE MEILLEUR DE RACINES" - 33€

 Recette Végétarienne

Prix nets en euros, taxes et service compris.

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

DÉJEUNER "SUR LE POUCE" 23€

au Déjeuner du Lundi au Vendredi



Maîtres Cuisiniers
DE FRANCE

PLAT DU JOUR
3 BOUCHÉES SUCRÉES
CAFÉ

MENU « NOTRE TERROIR » 35€

LE PÂTÉ DE CHARTRES

Canard, Cochon Fermier et Foie Gras

-

LA POITRINE DE VEAU DU LIMOUSIN CONFITE

Jus au Vin Jaune, Eclats de Morilles et Ail des Ours,

Pommes Dauphine

-

L'ÎLE FLOTTANTE AUX PRALINES ROSES

SERVIE « À LA LOUCHE » & CRÈME ANGLAISE

“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 POMME BIO

PLATS À PARTAGER !

Pour 2 Personnes



LE FAUX-FILET DE BOEUF DU PERCHE "RACE À VIANDE" MATURÉ - 57€

Carottes, Grenailles et Jus réduit

L'ARDOISE DU MOMENT
"RETOUR DU MARCHÉ"

À partager ou pas, selon l'Inspiration du Chef

PAR ENVIE OU GOURMANDISE, UNE GARNITURE SUPPLÉMENTAIRE :

SALADE : 4€

POMMES DAUPHINES : 4€

FRICASSÉS DE LÉGUMES: 4€

NOS DESSERTS

LA PIÈCE DE FROMAGE AFFINÉ DU MOMENT - 9€

Sélectionnée avec soin par Sandrine et Richard Hamel

LES 3 BOUCHÉES SUCRÉES DU MOMENT - 7€

Pour les Indécis et les Petites Faims

LE BABA FRAISE-RHUBARBE IVRE DE GIN À L'ESTRAGON - 10€

LA CRÈME BRÛLÉE AU THÉ BLEU DE CHARTRES - 8€

Parfums de Thés Verts et Noirs, Violette et Petites Baies Rouges

L'ENTREMETS CHOCO-NOISETTES - 9€

Chocolat Cluizel 70%, Noisettes du Coin

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

Cuite Longuement au Four, Crème Anglaise Vanillée

LA SOUPE DE FRAISES À L'HIBISCUS - 8€



Recette Végétarienne

NOS ENTRÉES

LA PÂTÉ DE CHARTRES - 15€

Au Canard, et Cochon Fermiers, Foie Gras, Pickles

LE VELOUTÉ DE PETITS POIS - 8€

Croque Jambon-Comté



LA VINAIGRETTE D'ASPERGES BLANCHES DE SIMON - 11€

Vinaigrette à la Ciboulette et aux Noisettes d'ici.



LES BEIGNETS DE SILLURE DU PERCHE - 9€

Condiment à l'ail doux, Lentilles Beluga

L'OEUF BIO MAYO - 7€



Participation au Championnat du Monde ASOM 2023

LES 6 ESCARGOTS DE LA FERME DES MARNIÈRES - 12€

Beurre Persillé au Pontarlier

LE FOIE-GRAS EURÉLIEN MI-CUIT MAISON - 19€

Chutney du Moment

NOS PLATS

PLAT DU JOUR (DU LUNDI AU VENDREDI MIDI) - 16€

Toujours Cuisiné avec Passion

POITRINE DE VEAU DU LIMOUSIN CONFITE - 19€

Jus au Vin Jaune, Eclats de Morilles et Ail des Ours, Pommes Dauphine

PAVÉ DE BOEUF AU FOIE GRAS POÊLÉ - 28€

Pommes Dauphine, Carotte & Echalote Confite

DOS D'ESTURGEON AUX ASPERGES - 22€

Coulis d'Ecrevisses, Caviar du Périgord

PRESSÉ DE VOLAILLE FERMIERE ET RISOTTO DE PETIT ÉPEAUTRE - 21€

Champignons du Coin, Asperges Vertes et Sauce Albufera

COCOTTE DE LÉGUMES NOUVEAUX RÔTIS - 18€



Oeuf Bio Fermier Mollet, Pistou de Fanes et Eclats de Chèvre



Recette Végétarienne



Maîtres Cuisiniers
DE FRANCE