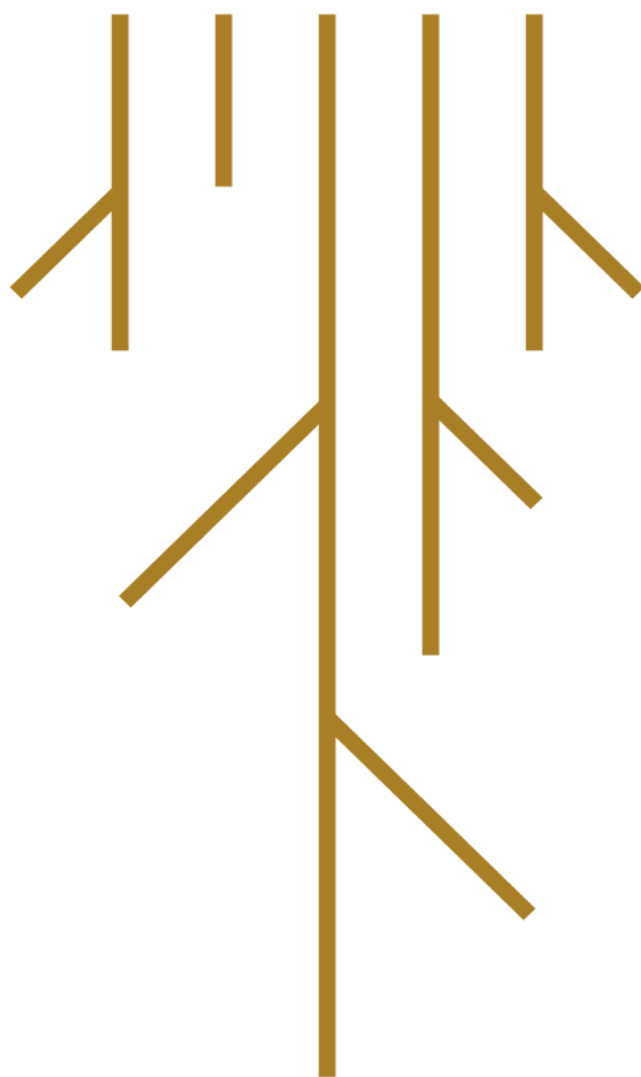


RACINES



MENU

À toute heure

Le Houmous Beauceron 6€

Le ½ Saucisson sec de la Ferme de Camille 6€

Le Pâté Croûte « Racines » 11€

Tartinade aux Concombres et Herbes Fraiches 7€

Foie gras mi-cuit de la Belvinière, chutney du moment à 20€

L'Intemporel Croque-Monsieur « Racines » 13€

Les Sardines Millésimées de Saint Gilles Croix de Vie 8€

La Fameuse Planche à Partager « Le Meilleur de Racines » 32€

Déjeuner sur le Pouce 19€

(Au Déjeuner Seulement, du Lundi au Vendredi)

Plat du Jour et Dessert du Jour

Menu « Notre Terroir » 35€

Le Pâté Croûte « Racines »

Le Cru et Cuit de Bœuf du Perche, Sauce Chimichurri, Pommes Dauphines

L'Île Flottante aux Pralines Roses

Servie « à la Louche » et Crème Anglaise

Menu Enfant 12€90

(Choix de Plat à La Carte, Pot de Glace, Sirop à l'Eau, Diabolo, Jus de Pommes Bio)

Retrouvez toute l'actualité du BISTROT RACINES

@bistrotracineschartres



Les Entrées

Le Pâté-Croûte « Racines » 11€

Mesclun, Pickles de Légumes

Velouté Froid de Petit Pois, Vinaigrette aux Herbes 7€

Coulis de Roquette, Petits Pois Croquants

La Burrata Fumée au Lait d'ici aux Légumes Croquants 12€

Mesclun, Pesto de Fanes de Radis

L'Œuf Bio Mayonnaise du Bistrot 6€

Les Plats

Le Plat du Jour (du Lundi au Vendredi) 14€

Le Dos de Cabillaud Rôti, Légumes Primeurs, Vinaigrette aux Framboises 23€

Légumes et Framboises du Pays

Le Cru et Cuit de Bœuf du Perche, sauce Chimichurri, Pommes Dauphines 19€

Bœuf servi froid, Légumes Croquants, Vinaigrette Légèrement Épicée

Salade Estivale Marius au Poulet Fermier 18€

Aiguillettes de Poulets Euréliens, Légumes du Thymerais, sauce Marius

La Cocotte « Racines » de Légumes d'été, Fleur de Courgettes farcie 16€

Légumes du Soleil, Œuf Bio Mollet

Les Plats à Partager pour 2 Personnes

Le Faux-Filet Poêlé de Bœuf du Perche, Maturé 3 Semaines, Mitrailles confites à l'ail 52€

Jus Brun Réduit, Échalotes Confites, Carottes Nouvelles

L'Ardoise du Moment à Partager ou Pas... Selon le Marché et l'Inspiration du Chef

Les Desserts

La Pièce de Fromage Affiné du Moment 9€

Le Dessert du jour (du mardi au vendredi) 7€

Le Baba Fraise-Rhubarbe infusé au Gin et à l'Estragon 8€

La Crème Brûlée au Thé Bleu de Chartres 8€

L'Île Flottante aux Pralines Roses servie « à la Louche » et Crème Anglaise 8€

Tartelette au Chocolat et aux Noisettes du Lot et Garonne 9€

La Coupe des Pères Chartreux à la Chartreuse Verte à 10€

Boule de Glace et Liqueur de Chartreuse Verte

Glaces et sorbets artisanaux 3€ la boule

Audrey, Charlotte, Shiselle, Marion, Baptiste, Mathieu, Gaëtan, Thibault
Et Benoit vous souhaitent un « Bon appétit ! »

« Par passion du bon, du beau et de l'authentique »

Toutes nos viandes et légumes sont d'origine française, 100% de nos plats sont cuisinés ici ; nos valeurs :
Travailler avec des maraîchers et des éleveurs locaux engagés et de qualité.