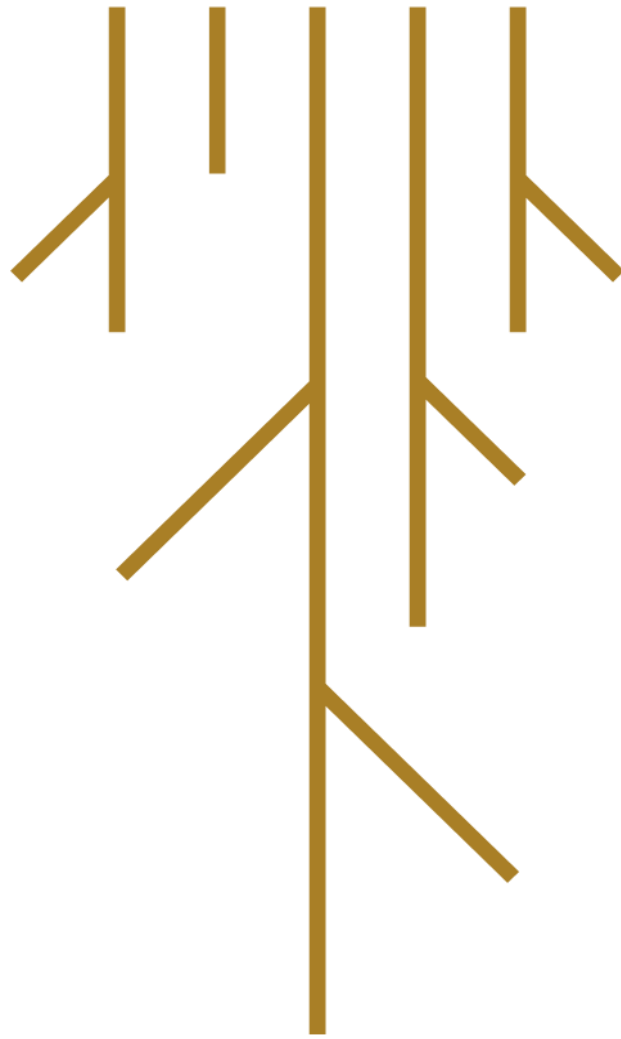


R A C I N E S



MENU

À toute heure

Le Houmous Beauceron 6€

Le Saucisson Gendarme de Sanglier au Cumin 5€

Le Pâté Croûte « Racines » 11€

La Terrine de Chevreuil Sauvage aux Figues et Pain d'Epices 10€

La Terrine de Sanglier Sauvage au Gewurztraminer 8€

L'Intemporel Croque-Monsieur « Racines » 12€

Les Sardines Millésimées 8€

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

Servis de 11h à 23h

Déjeuner sur le pouce 18€

(Au déjeuner seulement du mardi au vendredi)

Plat du jour et Dessert du jour

Menu « Notre Terroir » 35€

Le Pâté Croûte « Racines »

Le Pressé de Poitrine de Veau du Limousin Marengo
et Légumes Printaniers

L'Île Flottante aux Pralines Roses

Servie « à la Louche » et sa Crème Anglaise

Menu enfant 12€ sur demande
(Plat, Dessert et Boisson au choix)

Retrouvez toute l'actualité RACINES

@bistrotracineschartres



Nos entrées

Le Pâté Croûte « Racines » 11€

La Truite de l'Eure façon Gravelax à l'Aneth 12€

Le Velouté de Cresson Fontaine au Chorizo Basque 7€

Vinaigrette tiède d'Asperges Blanches et Citron à la Poutargue, émulsion de Lait Ribot 13€

La Burrata fumée aux Légumes Croquants 12€

L'Œuf Bio Mayonnaise du Bistrot 6€

Nos Plats

Le Plat du Jour (du mardi au vendredi) 14€

Le Filet de Mulet de Loire aux asperges vertes, crème de Morilles 22€

Le Cru et Cuit de Bœuf du Perche, condiment Ail des Ours, Pommes Dauphines 18€

La Cocotte « Racines » de Légumes, Gnocchis et Œuf Bio Fermier Mollet 16€

Le Pressé de Poitrine de Veau du Limousin Marengo, Légumes Printaniers 17€

Plats à Partager pour 2 Personnes

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

L'Ardoise du moment

Nos desserts

La Pièce de Fromage Affiné du Moment 8€

Le Dessert du jour (du mardi au vendredi) 6€

Le Baba aux Fraises et Rhubarbes infusé au Gin et à l'Estragon 8€

Le Flan Pâtissier à la Vanille 7€

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

La Colline de Rougemont au Chocolat et Poires 9€

Audrey, Alicia, Charlotte, Shissel, Mathieu, Gaëtan, Thibault

Et Benoit vous souhaite un « Bon appétit ! »

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

Toutes nos viandes et légumes sont d'origine française, nos valeurs :

Travailler avec des maraîchers et des éleveurs locaux engagés et de qualité.