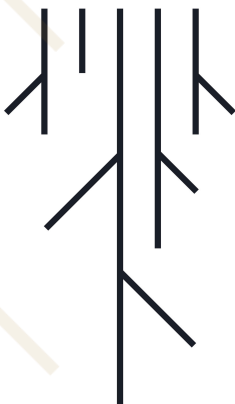


RACINES



Audrey, Charlotte, Marion, Mathieu, Jérémy, Lubin, Nhassim, Candy
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.

Les lieux d'aisance se trouvent en sous-sol sur votre gauche.

Retrouver toute l'actualité du BISTROT RACINES

@bistrotracines_chartres



À TOUTE HEURE

12h à 23h

LE HOUMOUS BEAUCERON - 6€ 

LE PÂTÉ DE CHARTRES FAÇON "RACINES" - 15€

LE PAIN À L'AIL ET FINES HERBES - 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 CROTTIN DE CHÈVRE FERMIER DE BAILLEAU DEMI SEC - 8€ 
Chutney de coing

ASSIETTE DE JAMBON CRU FERMIER "MAISON LABORIE" - 14€
16 mois d'affinage, pickles maison

 Recette Végétarienne

Prix nets en euros, taxes et service compris.

DÉJEUNER "SUR LE POUCE" 23€

au Déjeuner du Lundi au Vendredi



PLAT DU JOUR

3 BOUCHÉES SUCRÉES

CAFÉ

MENU « NOTRE TERROIR » 35€

LE PÂTÉ DE CHARTRES

Mesclun et Pickles maison

-

VOLAILE FERMIÈRE DU PERCHE EN DEUX CUISSONS

Sauce Albufera, Risotto Végétal

-

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

NOS ENTRÉES

LE PÂTÉ DE CHARTRES - 15€

Canard Sauvage et Cochon Fermier, Foie Gras, Pickles et Chutney du Moment

LE VELOUTÉ PARMENTIER GRATINÉ AU COMTÉ - 9€ 

Huile de Poireaux

L'ESTURGEON FUMÉ PAR NOS SOINS, CHOUX EN FOLIE - 16€

Crème Crue au Caviar du Périgord

L'OEUF BIO MAYONNAISE - 7€ 

Participation au Championnat du Monde ASOM 2023

LES 6 ESCARGOTS DE LA FERME DES MARNIÈRES - 12€

Beurre Persillé au Pontarlier

LA TRANCHE DE FOIE GRAS EURÉLIEN MI-CUIT - 19€

Toast grillés, Chutney du Moment

L'ENTRÉE CANAILLE DU MOMENT

A l'Ardoise !

NOS PLATS

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

Toujours Cuisiné avec Passion

VOLAILLE FERMIÈRE DU PERCHE EN DEUX CUISSONS - 22€

Sauce Albufera, Risotto Végétal

LAPIN DE BEAUCE "À LA ROYAL" - 23€

Truffe de Bourgogne, Noisettes du Thymerais, Salsifis rôtis, Pommes Dauphine

FRICASSÉE DE SAINT-JACQUES DE LA BAIE DE SEINE - 26€

Au Safran d'ici

PAVÉ DE BOEUF DU PERCHE POÊLÉ AU FOIE GRAS - 27€

Carottes, Echalotes et Pommes Dauphine, Jus réduit

COCOTTE "RACINES" AUX LÉGUMES D'HIVERS - 19€ 

Oeuf Bio Fermier Mollet, Champignons du Coin, Emulsion au Vin Jaune



Recette Végétarienne



PLAT À PARTAGER !

Pour 2 Personnes



LE FAUX-FILET DE BOEUF DU PERCHE "RACE À VIANDE" MATURÉ - 59€

Carottes, échalotes et Grenailles rôties, Jus réduit

L'ARDOISE DU CHEF

A 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 - 10€

Sélectionnée avec soin par Sandrine et Richard Hamel

LES 3 BOUCHÉES SUCRÉES DU MOMENT - 7€

Pour les Indécis et les Petites Faims

LE ROYAL AU CHOCOLAT CLUIZEL - 9€

LES BABAS BOUCHONS ET FRUITS CONFITS IVRES DE RHUM DE LA RÉUNION - 10€

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

COMME UN TIRAMISÙ AUX MARRONS GLACÉS ET À LA CHICORÉE - 9€

LA COUPE DE L'ÉVÊCHÉ - 12€

Pommes Rôties Façon Tatin, 2 boules de Sorbet Pommes et Calvados Maison

NOS PRODUCTEURS, NOS PARTENAIRES

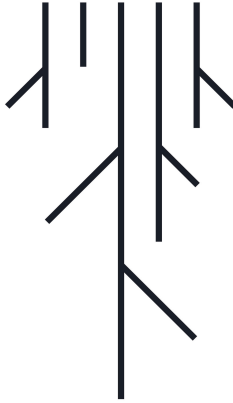
LE POTAGER DE DIANE, BOULLAY-THIERRY
LES JARDINS D'IMBERMAIS, MARVILLE-MOUTIERS-BRULÉ
LA FERME DURBOIS, BILLANCELLES
POULE ET OEUF, DANGERS
FERME AU COLOMBIER, NÉRON
FERME DE LA BELVINDIÈRE, LA CHAPELLE ROYALE
FERME DU COLOMBIER, DIGNY
LA RÉCOLTE DES GAUTIER, DAMPIERRE SOUS BROU
GAËL CARTRON, LUPLANTÉ
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



R A C I N E S



Audrey, Charlotte, Marion, Mathieu, Jérémy, Lubin, Nhassim
et Benoit wish You a « 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 - 6€ 

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€

FARMER DRY SAUSAGE FROM AUVERGNE "MAISON LABORIE" - 8€

SEMY-DRY GOAT CHEESE AND QUINCE PASTE - 8€ 

APERITIV PLATE OF RAW FARM HAM 24 MONTHS DRY-AGED "MAISON LABORIE" - 14€



vegetarian option

DAILY SPECIAL 23€

For Lunch only, From Monday to Friday

DISH OF THE DAY & 3 MINI PASTRIES
HOT BEVERAGE OF YOUR CHOICE

MENU « LOCAL HERITAGE »

HOMEMADE PÂTÉ CROÛTE IN A CRUSTY PASTRY
-
FARMHOUSE POULTRY FROM PERCHE IN TWO WAYS
ALBUFERA SAUCE AND RISOTTO MADE WITH VEGETABLES
-
FLOATING ISLAND WITH PINK PRALINES
SERVED TABLESIDE WITH CRÈME ANGLAISE

35 €

KIDS MENU

FEEL FREE TO ASK YOUR
WAITER FOR MORE DETAILS

12,90 €

OUR STARTERS

HOMEMADE PÂTÉ DE CHARTRES IN A CRUSTY PASTRY - 15€

Local and Farm Pork and Chicken , Foie Gras

PARMENTIER SOUP GRATINATED WITH COMTE CHEESE - 9€ 

Leek Oil

SMOKED STURGEON AND VARIATION OF CABBAGES - 16€

Sour Cream with Caviar

EGG AND MAYONNAISE - 7€ 

World Championship 2023 ASOM participation !

SNAILS AND MARBLED BUTTER SAUCE - 12€

By 6, Pontarlier infused Butter

HOMEMADE HALF-COOKED FOIE GRAS

Served with a French Toast and Chutney of the Moment

CHEEKY SPECIAL OF THE MOMENT

Feel Free to Ask Your Waiter or Waitress About it !

OUR MAIN COURSES

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

Always cooked with Passion

BEEF STEAK WITH PAN-FRIED FOIE GRAS - 27€

Gravy, Carrots, Schallots and Fluffy Pommes Dauphine

FARMHOUSE POULTRY FROM PERCHE IN TWO WAYS - 22€

Albufera Sauce and Risotto made with Vegetables

RABBIT "A LA ROYALE" - 23€

Truffle, Hazelnuts Salsify and Fluffy Pommes Dauphines

ROASTED YOUNG VEGETABLES CASSEROLE - 18€ 

Organic Soft Boiled Egg, Wild Mushrooms and Yellow Wine Emulsion

SCALLOPS FRICASSEE FLAVORED WITH SAFFRON - 26€



vegetarian option

DISHES TO SHARE !

For 2 People

BEEF RIB EYE, DRY AGED 3 WEEKS - 59€

Gravy, Shallots, New Carrots & Garlic Potatoes

CHEF'S SPECIAL !

To share or Not ... Feel Free To Ask Your Waiter or Waitress for the Suggestion !

FOR THE LOVE OF GOOD FOOD OR "GOURMANDISE" ADD THE SIDE YOU WANT :

SALAD : 4€

FLUFFY POMMES DAUPHINES : 4€

FRICASSEE OF VEGETABLES : 4€

OUR DESSERTS

MATURED CHEESE OF THE MOMENT - 10€

MINI PASTRIES BY 3 PIECES - 7€

BABA BOUCHONS WITH SPICY RUM FROM REUNION ISLAND - 10€

CRÈME BRÛLÉE INFUSED WITH BLUE TEA FROM CHARTRES - 9€

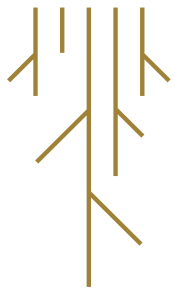
FLOATING ISLAND WITH PINK PRALINES SERVED "WITH A LADLE" - 9€

Vanilla Crème Anglaise

CHOCOLATE ROYAL - 9€

LIKE A TIRAMISU MADE WITH CANDIED CHESTNUTS AND CHICORY - 9€

ICE CREAM COUPE MADE WITH CARAMELIZED APPLE AND CALVADOS - 12€



RACINES



Carte des Fêtes à Emporter

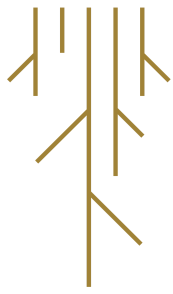
**Le Pâté de Chartres Façon Racines au Canard Sauvage, Compotée de Coings
A la Tranche : 13€**

**Le Foie Gras de Canard Mi-Cuit au Porto, Compotée de Coings
A la Tranche : 16€**

Tarama aux Oeufs de Cabillaud Fumé : 10€

Fricassée de Volaille au Vin Jaune et Morilles à la Crème de Normandie : 18€

Purée de Pommes de Terre à la Truffe : 4€



R A C I N E S



Menu de Noël
68€ par Personne

Mises en Bouche

Compression de Crabe des Neiges aux Pommes Aicdulées, Bouillon Glacé de Céleri

OU

Pressé de Foie Gras et Magret de Canard fumé, Chutney aux Coings

-

Viennoise d'Esturgeon, Sauce Champagne et Caviar d'Aquitaine

OU

Vol au Vent à la Volaille Fermière, aux Ris de Veau et aux Langoustines

-

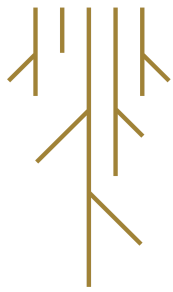
Régal de Bourgogne à la Truffe

-

La Colline de Rougemont aux Marrons Glacés

OU

Omelette Norvégienne Flambée au Grand Marnier



R A C I N E S



Menu de La Saint Sylvestre

150€ par Personne avec Accord Mets et Vins

Mises en Bouche

Opéra de Foie Gras mi-cuit au Porto, Pain d'Epices et Chutney Exotique

Médailon de Lotte « Pêche Française » au Braséro,
Marinière aux Coques parfumée au Gingembre, Légumes Sautés

Longe de veau du Limousin Cuite Rosée, Crosnes et Salsifis au Jus,
Pithiviers de Pommes de Terre et Céleri

Régal de Bourgogne à la Truffe de Bourgogne

Croustillant au Chocolat et aux Noisettes d'Imbermais, Clémentines

Café, Mignardises et Coupe de Champagne