

RACINES



Audrey, Emma, 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, dans une démarche de
responsabilité environnementale et sociale.

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 CAMEMBERT AU LAIT CRU RÔTI À LA TRUFFE MÉLANO - 16€ 



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

1/2 Tranche de Pâté, Mesclun et Pickles Maison

-

LA POITRINE DE VEAU DU LIMOUSIN CUITE
LONGUEMENT

Pommes Dauphines, Butternut et Jus au Café

-

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 FRUITS EXOTIQUES

NOS ENTRÉES



LE PÂTÉ DE CHARTRES"DEMI FINALISTE AU CONCOURS NATIONAL" - 15€

Faisan et Cochon Fermier, Foie Gras, Pickles et Chutney du Moment

LE VELOUTÉ DE TOPINAMBOURS ET POIREAUX - 9€ 

Huile de Poireaux et Croûtons à l'Ail

LES 3 COQUILLES SAINT JACQUES DE NORMANDIE PERSILLÉES - 14€

Agrumes et Aromates

L'OEUF BIO MAYONNAISE - 8€ 

Participation au Championnat du Monde ASOM 2023

LE BOEUF DU PERCHE MATURÉ EN CARPACCIO À LA TRUFFE MÉLANO - 16€

Vinaigrette aux Courges Rôties

L'ENTRÉE CANAILLE DU MOMENT

A l'Ardoise !

NOS PLATS

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

Toujours Cuisiné avec Passion

FILET DE SANGLIER DE NOS FORETS POÉLÉ SAUCE GRAND VENEUR - 23€

Mariné à la Genièvre et au Miel, Pommes Dauphine et Légumes Rôtis

PRESSÉ DE POITRINE DE VEAU DU LIMOUSIN CUITE LONGUEMENT - 21€

Mousseline et Pickles de Butternut, Jus au Café et Pommes Dauphines

PÊCHE FRANÇAISE DU MOMENT ET VINAIGRETTE AUX HERBES - 24€

Légumes du Coin Sautés à l'Ail et au Gingembre

PAVÉ DE BOEUF DU PERCHE POÉLÉ AU POIVRE DE SARAWAK - 25€

Echalotes et Pommes Dauphine

CHOUX FARCI VÉGÉTAL AUX MORILLES ET VIN JAUNE - 18€ 

Risotto de Petit Epeautre, Champignons et Cancoillote



Recette Végétarienne

PLAT À PARTAGER !

Pour 2 Personnes

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

échalotes confites, grenailles, 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

LA SALADE DE FRUITS DU MOMENTS, FINANCIER AUX AMANDES - 8€

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

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

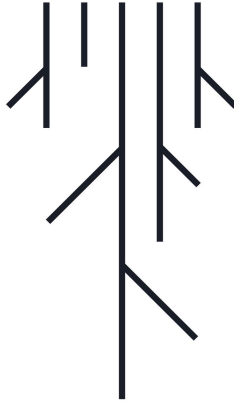
PERLE NOIRE, LES EYSIES

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€

ROASTED CAMEMBERT WITH TRUFFLE - 16€ 



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

-

LIMOUSIN VEAL BREAST COOKED FOR A LONG TIME

COFFEE JUICE, FLUFFY POMMES DAUPHINE AND BUTTERNUT SQUASH

-

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 Pheasant, Foie Gras

LEEK AND JERUSALEM ARTICHOKE SOUP - 9€

Leek Oil and Toasted Bread



SCALLOPS BY 3 WITH GARLIC AND PARSLEY - 14€

Citrus and Aromatics

EGG AND MAYONNAISE - 8€

World Championship 2023 ASOM participation !



CARPACCIO OF DRY-AGED BEEF WITH TRUFFLE - 16€

Roasted Squashes Dressing

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

WILD BOAR FILLET FROM OUR FOREST IN GRAND VENEUR SAUCE - 23€

Marinated with Juniper and Honey, Fluffy Pommes Dauphine and Roasted Vegetables

FRENCH CATCH OF THE MOMENT WITH AN HERBS DRESSING - 24€

Local Vegetables Sautéed with Garlic and Ginger

STUFFED CABBAGE WITH MORELS AND YELLOW WINE - 18€

Spelt Risotto, Mushrooms and Cancoillotte Cheese



SLOW-COOKED VEAL BREAST FROM LIMOUSIN - 21€

Butternut Squash, Pickles, Coffee Juice and Fluffy Pommes Dauphines

PEPPER-SAUTEED BEEF STEAK FROM PERCHE - 25€

Schallots and Fluffy Pommes Dauphine



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€

FRUITS SALAD OF THE MOMENT SERVED WITH AN ALMOND FINANCIER - 8€

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€

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

OUR COLLABORATORS, OUR PRODUCERS

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

