

# À TOUTE HEURE

11h à 23h

LE HOUMOUS BEAUCERON - 6€ 

LE 1/2 SAUCISSON SEC DE CERF DES VOSGES AU POIVRE - 8.50€

LE PÂTÉ CROÛTE « RACINES » - 12€

LE PAIN À L'AIL ET FINES HERBES - 8€ 

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

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

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

LA TERRINE DE SANGLIER DES VOSGES AU GEWURZTRAMINER - 7€

LA PLANCHE À PARTAGER « LE MEILLEUR DE RACINES » - 33€



# DÉJEUNER "SUR LE POUCE"

au Déjeuner du Lundi au Vendredi

PLAT DU JOUR & DESSERT DU JOUR

21 €

## MENU « NOTRE TERROIR »

LE PÂTÉ CROÛTE « RACINES »

-

LA POITRINE D'AGNEAU DU PERCHE AUX OLIVES DE  
NYONS & POMMES DAUPHINES

-

L'ÎLE FLOTTANTE AUX PRALINES ROSES  
SERVIE « À LA LOUCHE » ET CRÈME ANGLAISE

35 €

## MENU ENFANT

sur demande

PLATS ADAPTÉS DE LA CARTE

POT DE GLACE, SIROP À L'EAU / DIABOLO / JUS DE POMMES BIO

12,90 €

# NOS ENTRÉES

LE PÂTÉ CROÛTE « RACINES » - 12€

Cochon et Canard fermier, Pickles

LE VELOUTÉ DE PETIT POIS ET CRESSON AU CAILLÉ DE CHÈVRE - 8€ 

Pesto de Cosses et Gâteau Fromagé

L'ENTRÉE CANAILLE DU MOMENT - 9€

L'inspiration Bistrotière du Chef

LA TRUITE FUMÉE D'ICI AUX ASPERGES BLANCHES - 14€

Condiment au Cédrat et Tarama Maison

L'OEUF BIO MAYONNAISE DU BISTROT - 6€

Oeufs Bio de Tom Morizeau et Mayo au Cresson Fontaine

# NOS PLATS

LE PLAT DU JOUR (DU LUNDI AU VENDREDI MIDI) - 15€

Toujours Cuisiné avec Passion

LE BOEUF & CREVETTES DE NANTES "TSAK TSAK" À LA PLANCHA - 22€

Ail de Ours, vinaigrette et Légumes sautés

LA POITRINE D'AGNEAU DU PERCHE AUX OLIVES DE NYONS - 19€

Confit Lentement, Jus Gourmand et Pommes Dauphines

LA COCOTTE « RACINES » DE LÉGUMES AUX ASPERGES VERTES - 18€ 

Oeuf Bio Mollet, Emulsion au vin d'Arbois, condiment aux Morilles et Frégola d'ici

LE POISSON DU MOMENT "PÊCHE FRANÇAISE" - 24€

Selon l'Arrivage et la Saison



# PLATS À PARTAGER (OU PAS!)

Pour 2 Personnes

LE FAUX-FILET DE BOEUF DU PERCHE MATURÉ 3 SEMAINES - 56€

Jus brun réduit, Échalotes confites, Carottes nouvelles & Mitrailles confites à l'ail

L'ARDOISE DU MOMENT

À partager ou pas, selon le Marché et l'inspiration du Chef

## NOS DESSERTS

LA PIÈCE DE FROMAGE AFFINÉ DU MOMENT - 9€

LE DESSERT DU JOUR (DU LUNDI AU VENDREDI MIDI) - 7€

LE BABA FRAISE RHUBARBE IVRE DE GIN INFUSÉ À L'ESTRAGON - 9€

LA CRÈME BRULÉE AU THÉ BLEU DE CHARTRES - 8€

L'ÎLE FLOTTANTE AUX PRALINES ROSES SERVIE « À LA LOUCHE » - 8€

Crème Anglaise

L'ÉVÉCHÉ AU CHOCOLAT NOIR 66% MANUFACTURE CLUIZEL - 8€

Citron Jaune et Praliné de Chartres

LA COUPE DES PÈRES CHARTREUX À LA CHARTREUSE VERTE - 10€

Boule de glace à la Chartreuse, et Liqueur de Chartreuse Verte

