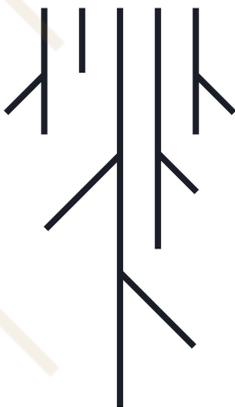


RACINES



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 AUX POIRES - 13€ 

PLANCHE DE DÉGUSTATION "LE MEILLEUR DE RACINES" - 32€

(HOUMOUS, CAMEMBERT RÔTI, PAIN À L'AIL, SAUCISSONS SEC, PICKLES)

 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 OU THÉ

MENU « NOTRE TERROIR » 35€

LE PÂTÉ DE CHARTRES

1/2 Tranche de Pâté, Mesclun et Pickles Maison

LE CHOU FARCI À LA VOLAILLE ET AU FOIE GRAS FAÇON HENRY IV

Légumes du Pot et Sauce Ravigote

L'ÎLE FLOTTANTE AUX PRALINES ROSES

Servie à Table et à la Louche

"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 "2ÈME AU CONCOURS NATIONAL"

7€ LA DEMIE TRANCHE - 15€ LA TRANCHE

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

LA SOUPE FEUILLETÉE DU BISTROT AUX CHAMPIGNONS DU COIN - 10€

Inspiration Libre du Classique de Monsieur Paul

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 MAGRET DE CANARD MI-CUIT EN CARPACCIO - 12€

Rémoulade de Céleri aux Noisettes Torréfiées, Vinaigrette de Pomme

L'ENTRÉE CANAILLE DU MOMENT

A l'Ardoise !

NOS PLATS

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

Toujours Cuisiné avec Passion

FRICASSÉE DE CERF DE NOS FORÊTS "SAINT HUBERT" - 23€

Cerf Mariné à la Genièvre et au Miel, Pommes Dauphine

LE CHOU FARCI À LA VOLAILLE ET AU FOIE GRAS FAÇON HENRY IV - 21€

Légumes du Pot et Sauce Ravigote

PÊCHE FRANÇAISE DU MOMENT, GREMOLATA AU CITRON NIÇOIS - 24€

Légumes du Coin Sautés à l'Ail et au Gingembre

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

Echalotes et Pommes Dauphine

GNOCCHIS POMMES DE TERRE À LA TRUFFE MÉLANO ET AU VIEUX COMTÉ - 20€

Mousseline de Céleri, Crème Réduite et Jus Végétal



Recette Végétarienne

PLAT À PARTAGER !

Pour 2 Personnes



LE FAUX-FILET DE BOEUF DU PERCHE "RACE À VIANDE" MATURÉ - 60€

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€

FRICASSÉE DE LÉGUMES : 4€

NOS DESSERTS

LA PIÈCE DE FROMAGE AFFINÉ DU MOMENT - 10€

Sélectionnée avec soin par Sandrine et Richard Hamel

COMME UNE TARTE AU CITRON ... DE NICE ! - 9€

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

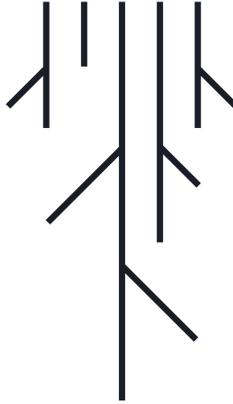
PERLE NOIRE, LES EYSIES

Retrouvez toute l'actualité du BISTROT RACINES

@bistrotracines_chartres



R A C I N E S



Audrey, Emma, Charlotte, Marion, Candy, 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 - 13€ 

BOARD TO SHARE "THE VERY BEST OF RACINES" - 32€



vegetarian option

DAILY SPECIAL 23€

For Lunch only, From Monday to Friday

DISH OF THE DAY & 3 MINI PASTRIES
TEA OR COFFEE

MENU « LOCAL HERITAGE »

HOMEMADE PÂTÉ CROÛTE IN A CRUSTY PASTRY

-

STUFFED CABBAGE WITH POULTRY AND FOIE GRAS

VEGETABLE "HENRY IV STYLE" AND RAVIGOTE SAUCE

-

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

THE BISTRO'S FLAKY MUSHROOM SOUP - 10€

Free Inspiration of Monsieur Paul Classic V.G.E Soup



SCALLOPS BY 3 WITH GARLIC AND PARSLEY - 14€

Citrus and Aromatics

EGG AND MAYONNAISE - 8€

World Championship 2023 ASOM participation !



MEDIUM-RARE DUCK BREAST CARPACCIO - 12€

Celery Remoulade with Roasted Hazelnuts and Apple 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

FOREST DEER FRICASSÉE "SAINT-HUBERT" - 23€

Deer Marinated with Juniper and Honey and Fluffy Pommes Dauphine

FRENCH CATCH OF THE MOMENT WITH LEMONY GREMOLATA - 24€

Local Vegetables Sautéed with Garlic and Ginger

HOMEMADE POTATO GNOCCHIS WITH TRUFFLE AND DRY-AGED COMTÉ - 20€

Celery Mousseline, Reduced Cream and Vegetable Juice



STUFFED CABBAGE WITH POULTRY AND FOIE GRAS, HENRY IV STYLE - 21€

Vegetables and Ravigote Sauce

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€

LIKE AN APPLE PIE ... ! - 9€

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

