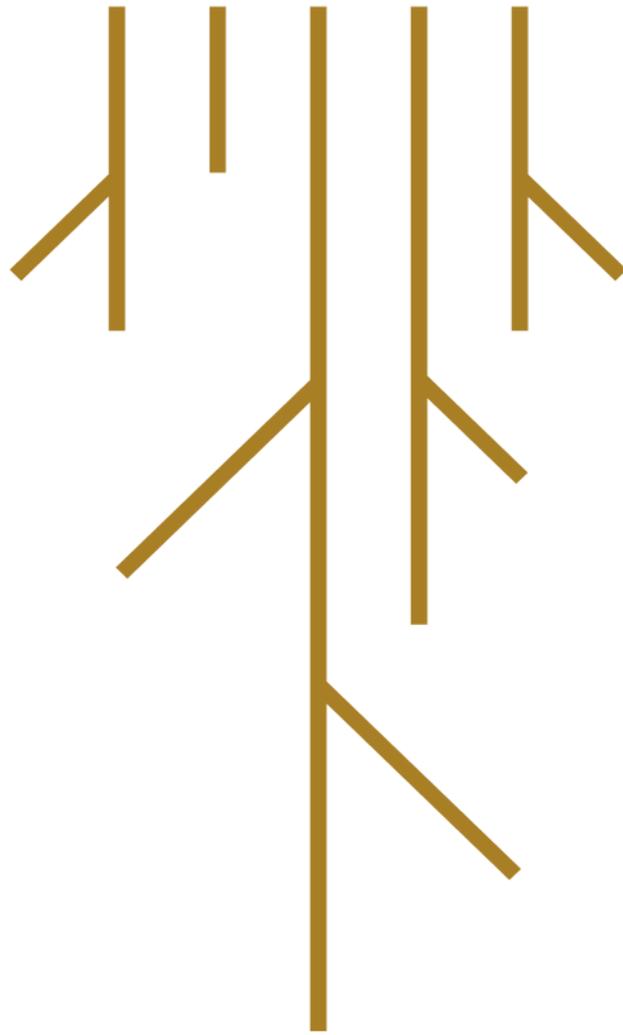


R A C I N E S



MENU

## À toute heure

Le Houmous Beauceron 6€

Le Pâté Croûte « Racines » 10€

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 » 10€

Les Sardines Millésimées 8€

La Planche à Partager « Le Meilleur de Racines » 30€

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 Paleron de Bœuf du Perche Braisé au Vin de Loire

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 » 10€

Le Foie Gras Eurélien en mi-cuit aux Coings 16€

Le Velouté de Légumes Racines à l'Huile de Courge 7€

Le Carpaccio de Saint-Jacques Normandes et Caviar de Lentilles Beluga, Crème Crue 12€

Le Poêlon d'escargots des Marnières en Persillade 15€

L'Œuf Mayonnaise du Bistrot 6€

## Nos Plats

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

La Poularde Fermière au Vin Jaune 22€

La Cocotte « Racines » de Légumes et Œuf Mollet 16€

Le Paleron de Bœuf du Perche Braisé au Vin Rouge de Loire 18€

Le Dos de Cabillaud au Citron Confit 21€

## Plats à Partager pour 2 Personnes

Le Faux-Filet poêlé de Bœuf du Perche, Maturé 3 Semaines, Mitrailles confites à l'ail 50€

L'Ardoise du moment

## Nos desserts

La Pièce de Fromage Affiné du Moment 8€

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

L'Omelette Norvégienne Flambée au Grand Marnier pour 2 Personnes 18€

L'Île Flottante aux Pralines Roses servie « à la Louche » et Crème Anglaise 7€

La Colline de Rougemont aux Clémentines 9€

Les Roussettes de Mamie Sauce Chocolat 8€

Alicia, Charlotte, Elise, Thibault, Florestan, Mathieu, Gaëtan,

Et Benoit vous souhaitent 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

## Les vins favoris de Thibault

### Nos Vins Pétillants au Verre de 12cl

AOC Crémant de Bourgogne « Extra\_Brut » 2017, Domaine Gouffier 7€

VDF Pet'Nat' Cabernet Franc 2020, La Folie Lucé 8€

AOC Champagne « Blanc de Noirs Réserve » Rémy Leroy 10€

### Nos Vins Blancs au Verre de 12cl

AOC Alsace Riesling « Le Kottabe » 2019, Domaine Josmeyer 6€

AOC Montlouis-sur-Loire « Le Grand Clos » 2019, Domaine Le Rocher des  
Violettes 9€

IGP Vallée du Paradis « Coume de Maliès » 2020, Domaine Balansa 8€

AOC Chablis 2019, Domaine de L'Enclos 10€

### Notre Vin Rosé au Verre de 12cl

AOC Patrimonio Rosé « Cru des Agriate » 2020, Domaine Giacometti 5€

### Nos Vins Rouges au Verre de 12cl

AOC Chinon 2020, Domaine Philippe Alliet 8€

IGP Côtes Catalanes « Les Calcinaires » 2020, Domaine Gauby 9€

IGP Collines Rhodaniennes « First Flight » 2020,

Domaine Graeme et Julie Bott 8€

AOC Beaune « Bons Feuvres » 2017, Domaine Françoise André 12€

### Notre Vin Moelleux au Verre de 12cl

AOC Coteaux de L'Aubance 2018, Château Princé 10€

