



1919


RESTAURANT


L'AMPHITRYON

CHARTRES


A LA CARTE


LES ENTRÉES

LES ASPERGES  12€
Asperges vertes, jaune d'œuf du perche confit, sponge cake aux framboises
Asparagus, egg yolk candied, sponge raspberry cake

LE SAUMON MARINÉ  12€
Saumon mariné à la vodka, pickles de légumes de saison, lait fermenté à la betterave
Salmon marinated in vodka, pickles of seasonal vegetables, fermented beet milk

LE PATÉ EN CROÛTE 12€
Pâté en croûte, foie de volaille d'Eure et loir, pêches moelleuses et noix de cajou
French pâté, cashew nuts, Eure and loir poultry liver and soft peaches


LE FOIE GRAS  15€
Foie gras gravelax, caviar de vinaigre balsamique et amarena
Foie gras in gravelax, balsamic vinegar toast and amarena


LES HUITRES  15€
Tartare d'huitres pochées et wakamé, espuma de yaourt d'Eure et Loir - O'Lait
Tartare of poached oysters and wakamé, local yogurt espuma

LE PLAT DU JOUR 20€
(Du lundi au vendredi, Hors jours fériés)
(From Monday to Friday, except bank holidays)

L'ASSIETTE VÉGÉTARIENNE 19€
Risotto de quinoa d'Eure et Loir, légumes de saison, purée de pois cassés, espuma de pommes de terre
Eure and Loir quinoa risotto with orange, seasonal vegetables, split pea purée, Eure and Loir potato espuma


LES VIANDES


LE POULET FERMIER  23€
Suprême de poulet de la ferme de la Belvinière, chou rouge au vinaigre, mousse de pomme de terre d'Eure et loir, crème de Beaufort
Yellow chicken fillet (Ferme de la Belvinière), red cabbage with vinegar, eure and loir potato mousse, Beaufort cheese cream

LE BŒUF  27€
Filet de Bœuf mariné au marc de café, crosnes rôtis et jus torréfié
Filet of beef marinated in coffee grounds, roasted crosnes and roasted juices

LA TÊTE DE VEAU - Spécialité Maison 23€
Tête de veau, petits légumes et sauce Gribiche
Calf's head, vegetables and gribiche sauce

LES POISSONS

LE MAIGRE  23€
Pavé de maigre en coûte de graines de courges d'Eure et Loir, purée de pois cassés, réduction à l'Aloé Vera.
Thin fillet of squash seed crust, split pea purée, Aloe Vera reduction.

LE THON  25€
Thon, quinoa d'Eure et Loir à l'orange, jus au lait d'amandes et miso
Tuna, Eure and Loir quinoa with orange, almond milk juice and miso


LES FROMAGES

ASSORTIMENT DE FROMAGES 12€
Assortiment de 5 fromages / Assortment of 5 cheeses

ASSIETTE DE FROMAGE REGIONAL 6€
Chèvre fleuri du Berry / Regional goat cheese

LES DESSERTS

LA PROFITEROLE - Spécialité Maison 9€
Profiterole géante, glace noix de coco, compotée d'ananas, caramel beurre salé
Giant profiterole, coconut ice cream, pineapple compote, salted butter caramel

L'ENTREMET  9€
Entremet au chocolat au lait, cœur de pralin cacahuète, glace vanille
Entremet with milk chocolate, heart of peanut pralin, vanilla ice cream

LES MACARONS 10€
Macarons tout citron, pesto de coriandre et menthe, granité citron vert
Lemon macarons, coriander and mint pesto and lime granita

LA CERISE  10€
Comme une forêt noire...
Forêt noire in a cherry

LE CAFÉ / THÉ GOURMAND 10€
Assortiment de desserts autour d'un café ou d'un thé
Varieties of desserts served with coffee or tea

LE CHAMPAGNE GOURMAND 15€
Assortiment de desserts autour d'une coupe de Champagne 8cl
Varieties of desserts served with a glass of champagne (8cl)

LES SORBETS DE BEAUCE 10€
Assortiment de trois sorbets artisanaux -Beauce Sorbets- accompagnés de liqueurs
Assortment of regional made sorbets served with liquors

LE DESSERT DU JOUR 9€
(Du lundi au vendredi, Hors jours fériés)
(From Monday to Friday, except bank holidays)



1919

RESTAURANT

L'AMPHITRYON

CHARTRES

MENU GOURMET

36 €

Servi midi et soir/Served for lunch and dinner

LES ENTRÉES

- g Asperges vertes, jaune d'œuf du perche confit, sponge cake aux framboises
Asparagus, egg yolk candied, sponge raspberry cake
Ou/OR
- g Saumon mariné à la vodka, pickles de légumes de saison, lait fermenté à la betterave
Salmon marinated in vodka, pickles of seasonal vegetables, fermented beet milk
Ou/OR
- Pâté en croûte, foie de volaille d'Eure et loir, pêches moelleuses et noix de cajou
French pâté, cashew nuts, Eure et loir poultry liver and soft peaches

LES PLATS

- g Pavé de maigre en coûte de graines de courges d'Eure et Loir, purée de pois cassés, réduction à l'Aloé Vera.
Thin fillet of squash seed crust, split pea purée, Aloe Vera reduction
Ou/OR
Tête de veau, ses petits légumes et sauce gribiche
Spécialité maison
Calf's head, vegetables and gribiche sauce
SPECILITY OF THE HOUSE
Ou/OR
- g Suprême de poulet de la ferme de la Belvinière, chou rouge au vinaigre, mousse de pomme de terre d'Eure et loir, crème de Beaufort
Yellow chicken fillet (Ferme de la Belvinière), red cabbage with vinegar, Eure et loir potato mousse, Beaufort cheese cream
Ou/OR
Le plat du jour
(Du lundi au vendredi, hors jours fériés)
MAIN DISH OF THE DAY
(From monday to friday, except bank holidays)

LES DESSERTS

- Profiterole géante, glace noix de coco, compotée d'ananas, caramel beurre salé
Giant profiterole, coconut ice cream, pineapple compote, salted butter caramel
Ou/OR
- g Entremet au chocolat au lait, cœur de pralin cacahuète, glace vanille
Entremet with milk chocolate, heart of peanut pralin, vanilla ice cream
Ou/OR
Assiette de fromage de chèvre régional
Regional goat cheese
Ou/OR
Le dessert du jour
(Du lundi au vendredi, hors jours fériés)
DESSERT OF THE DAY
(From monday to friday, except bank holidays)

MENU DÉJEUNER

26 €

Servi uniquement le midi du Lundi au Vendredi hors jours fériés
Only served for lunch – From Monday to Friday except bank holidays

FORMULE 2 PLATS + 1 CAFÉ :
ENTRÉE & PLAT OU PLAT & DESSERT
AU CHOIX DANS LE MENU GOURMET

2 COURSES MENU + 1 COFFEE:
STARTER & MAIN COURSE OR MAIN COURSE & DESSERT
TO CHOOSE IN THE MENU GOURMET

MENU GOURMET EN HERBES

(-12 ans)

17 €

FORMULE 2 PLATS + 1 BOISSONPoulet fermier ou Pavé de maigre,
purée de pomme de terre et/ou légumes,
Coupe de glace ou Profiterole noix de coco**CHILDREN MENU 17€ (-12 ans)****2 COURSES MENU + 1 DRINK**Chicken or maigre fish with mashed potatoes or vegetables
Ice cream or coconut chou pastry

Nous remercions nos producteurs locaux Terre d'Eure et Loir

ŒUF DU PERCHE : BRUNO DEBRAY
POMME DE TERRES: FERME DU
COLOMBIER
BEAUCE SORBETS : AURELIE
PREVOSTEAUGRAINES DE COURGES: VALCONIE
POULET FERMIER : FERME DE LA
BELVINDIERE
QUINOA: EURE ET LOIR
YAOURT O'LAIT : CLOVIS MENARDASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURSRESTAURANT DE DÉLITE
COLLÈGE CULINAIRE
DE FRANCETABLE
SAVOUREUSE
Logis**RETROUVEZ NOUS SUR NOS RESEAUX SOCIAUX ET
PARTAGEZ VOTRE EXPERIENCE**

leboeufcouronne.chartres



leboeufcouronne_chartres