



1919

RESTAURANT

L'AMPHITRYON

CHARTRES

A LA CARTE




LES ENTRÉES

- L'ŒUF DU PERCHE**  12€
Œuf parfait, brunoise de mortadelle tiède et petits pois, pistaches torrifiées
Oeuf parfait, warm mortadella brunoise and peas, roasted pistachios
- LA DORADE**  12€
Ceviche de dorade, maracuja, caviar de mangue et vinaigre de cidre
Sea bream ceviche, maracuja, mango caviar and cider vinegar
- LE PATÉ EN CROÛTE** 12€
Pâté en croûte, poire pochée et fruits secs, chutney poire-échalote
French pâté, poached pear and dried fruits, pear and shallots chutney
- LA BURRATA**  15€
Cheesecake de burrata et truffes d'été, poudre d'olives noires
Cheesecake with burrata cheese and summer truffle, black olive powder
- LE SAUMON FUMÉ**  15€
Dôme de saumon fumé et chèvre frais d'Eure-et-Loir, gingembre, crémeux d'avocat et huile de curry
Smoked salmon and soft goat cheese from the region, ginger, avocado cream and curry oil



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

- L'ASSIETTE VÉGÉTARIENNE** 19€
Carpaccio de betterave, mini légumes glacés, pomme de terre en syphon et pommes dauphine
Beet carpaccio, vegetables, mashed potatoes and pomme dauphine

LES VIANDES

- LE FAUX-FILET**  24€
Faux-filet de bœuf, mini poivrons, coulis de roquette et jus à l'ail noir
Rib-eye steak, mini peppers, arugula coulis and black garlic juice
- LE VITELLO TONNATO**  27€
Filet de veau cuit à basse température, mayonnaise montée au thon, pommes dauphine
Veal fillet cooked at low temperature, tuna mayonnaise, pomme dauphine
- 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 CABILLAUD**  24€
Dos de cabillaud en croûte de chorizo, tapenade d'olives noires, umami de tomates
Back of cod, chorizo crust, black olive tapenade, umami of tomatoes
- L'OMBLE CHEVALIER**  26€
Filet d'omble chevalier en tulipe, carpaccio de betterave, mini légumes, sauce menthe et poivre rouge Pondichery
Arctic char filet, beetroot carpaccio, mini vegetables, Pondichery red pepper and mint sauce

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 d'été, sorbet artisanale à la fraise « Beauce Sorbets » et jus de fraises fraîches
Summer profiterole, strawberry artisanal sorbet, fresh strawberry juice
- L'ENTREMET** 9€
Entremet chocolat noir et grué de cacao, cœur de bananes flambées
Dark chocolate entremet and cocoa nibs, heart of banana flambée
- LE MILLE FEUILLE** 10€
Mille feuille abricot-romarin, mousse légère à la vanille de Tahiti
Apricot and rosemary mille feuille, Tahiti vanilla cream
- L'ILE FLOTTANTE**  10€
Ile flottante revisitée, melon et pastèque au Cointreau, crème anglaise à l'orange
Ile flottante with watermelon and melon, Cointreau, orange crème anglaise
- 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)

L'AMPHITRYON

CHARTRES

MENU GOURMET

37 €

Servi midi et soir/Served for lunch and dinner

LES ENTRÉES

- g** Œuf parfait, brunoise de mortadelle tiède et petits pois, pistaches torréfiées
Oeuf parfait, warm mortadella brunoise and peas, roasted pistachios
Ou/OR
- g** Ceviche de dorade, maracuja, caviar de mangue et vinaigre de cidre
Sea bream ceviche, maracuja, mango caviar and cider vinegar
Ou/OR
- Pâté en croûte, poire pochée et fruits secs, chutney poire-échalote
French pâté, poached pear and dried fruits, pear and shallots chutney

LES PLATS

- g** Dos de cabillaud en croûte de chorizo, tapenade d'olives noires, umami de tomates
Back of cod, chorizo crust, black olive tapenade, umami of tomatoes
Ou/OR
- g** Tête de veau, ses petits légumes et sauce gribiche
Spécialité maison
Calf's head, vegetables and gribiche sauce
SPECIALITY OF THE HOUSE
Ou/OR
- g** Faux-filet de bœuf, mini poivrons, coulis de roquette et jus à l'ail noir
Rib-eye steak, mini peppers, arugula coulis and black garlic juice
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 d'été, sorbet artisanale à la fraise « Beauce Sorbets » et jus de fraises fraîches
Summer profiterole, strawberry artisanal sorbet, fresh strawberry juice
Ou/OR
- Entremet chocolat noir et grué de cacao, cœur de bananes flambées
Dark chocolate entremet and cocoa nibs, heart of banana flambée
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)

g Ces plats peuvent vous être servis sans gluten

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 BOISSON

Faux filet ou Dos de cabillaud,
Pommes dauphine et/ou légumes,
Coupe glacée vanille-choco ou Profiterole fraise

CHILDREN MENU 17€ (-12 ans)

2 COURSES MENU + 1 DRINK

Rib-eye steak or back of cod with pomme dauphine or vegetables
Chocolate and vanilla ice cream or strawberry profiterole

Nous remercions nos producteurs locaux Terre d'Eure et Loir



ŒUF DU PERCHE : BRUNO DEBRAY
POMME DE TERRES: FERME DU
COLOMBIER
BEAUCE SORBETS : AURELIE
PREVOSTEAU

GRAINES DE COURGES: VALCONIE
FROMAGE DE CHEVRE: L'ABBAYE DE
NOTTONVILLE



**RETROUVEZ NOUS SUR NOS RESEAUX SOCIAUX ET
PARTAGEZ VOTRE EXPERIENCE**

[leboeufcouronne.chartres](https://www.facebook.com/leboeufcouronne.chartres)

[leboeufcouronne_chartres](https://www.instagram.com/leboeufcouronne_chartres)