



1919

RESTAURANT

# L'AMPHITRYON

CHARTRES

## A LA CARTE

### LES ENTRÉES

#### **L'ŒUF DU PERCHE** 12€

Œuf mollet, céleri rave rôti, haddock et crème acidulée au citron  
*Boiled egg, roasted cedar, haddock and lemon sour cream*

#### **LE FENOUIL** 12€

Tatin de fenouil à l'orange, crème d'Isigny  
*Tart tatin of fennel and orange, Isigny cream*

#### **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*

#### **LE BUTTERNUT** 15€

Velouté de butternut à la truffe, crémeux noix de macadamia et topinambour  
*Butternut velouté with truffle, creamy of macadamia nuts and Jerusalem artichoke*

#### **LES RIS DE VEAU** 15€

Ris de veau poêlés, champignons shimeji, jus de viande aux herbes  
*Pan-fried sweetbreads, shimeji mushrooms, meat juice with herbs*

#### **LE PLAT DU JOUR** 20€

(Du lundi au vendredi, Hors jours fériés)  
*(From Monday to Friday, except bank holidays)*

#### **LE RISOTTO VÉGÉTARIEN** 20€

Risotto aux champignons  
*Mushroom risotto*

### LES VIANDES

#### **LE SUPREME DE POULET** 24€

Supreme de poulet d'Eure-et-Loir farci aux poires, écrasé de potimarrons et marrons, fèves de Tonka  
*Eure-et-Loir chicken supreme stuffed with pears, mashed brown pumpkins, Tonka beans*

#### **LE QUASI DE VEAU** 27€

Quasi de veau, poêlée de champignons, croquettes de pomme de terre, jus infusé au foin  
*Veal meat, fried mushrooms, potato croquettes, hay infused juice*

#### **LA TÊTE DE VEAU - Spécialité Maison** 24€

Tête de veau, petits légumes et sauce Gribiche  
*Calf's head, vegetables and gribiche sauce*

### LES POISSONS

#### **LE BROCHET** 24€

Quenelle de brochet gratinée, salsifis et chou romanesco, crème de champignons  
*Pike quenelle, salsify and romanesco, mushroom cream*

#### **LE ROUGET** 26€

Filets de rouget farcis aux haricots rouges et gingembre, purée de lentilles corails, sauce vierge à la coriandre  
*Red mullet fillets stuffed with red beans and ginger, coral lentil purée, virgin coriander sauce*

### LES FROMAGES

#### **ASSORTIMENT DE FROMAGES** 12€

Assortiment de 5 fromages / Assortment of 5 cheeses

#### **SAINT MARCELLIN** 6€

Saint Marcellin gratiné / Gratinated saint Marcellin cheese

### LES DESSERTS

#### **LA RELIGIEUSE** 9€

Religieuse pistache-framboise  
*Chou pastry stuffed with pistachio cream and raspberry*

#### **LE NOUGAT GLACÉ** 9€

Nougat glacé au miel d'Eure-et-Loir, zestes d'agrumes confits  
*Iced nougat with eure-et-Loir honey, candied citrus zest*

#### **LES FIGUES** 10€

Tartelette aux figues et porto, crème fraîche  
*Fig and Porto tart, cream*

#### **LE CHOCOLAT** 10€

Tarte chocolat Gianduja, sarrasin torréfié et noisette  
*Gianduja chocolate tart, roasted buckwheat and hazelnut*

#### **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

38 €

*Servi midi et soir/Served for lunch and dinner*

### LES ENTRÉES

**œ** Œuf mollet, cèleri rave rôti, haddock et crème acidulée au citron

*Boiled egg, roasted cedar, haddock and lemon sour cream*

Ou/OR

**T**arte tatin de fenouil à l'orange, crème d'Isigny

*Tart Tatin of fennel and orange, Isigny cream*

Ou/OR

**P**âté en croûte, poire pochée et fruits secs, chutney poire-échalote

*French pâté, poached pear and dried fruits, pear and shallots chutney*

### LES PLATS

**Q**uenelle de brochet gratinée, salsifis et chou romanesco, crème de champignons

*Pike quenelle, salsify and romanesco, mushroom cream*

Ou/OR

**œ** Tête de veau, ses petits légumes et sauce gribiche

*Spécialité maison*

*Calf's head, vegetables and gribiche sauce*

*SPECIALITY OF THE HOUSE*

Ou/OR

**œ** Suprême de poulet d'Eure-et-Loir farci aux poires, écrasé de potimarrons et marrons, fèves de Tonka

*Eure-et-Loir chicken supreme stuffed with pears, mashed brown pumpkins, Tonka beans*

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

**R**eligieuse pistache - framboise

*Chou pastry stuffed with pistachio cream and raspberry*

Ou/OR

**œ** Nougat glacé au miel d'Eure-et-Loir, zestes d'agrumes confits

*Iced nougat with Eure-et-Loir honey, candied citrus zest*

Ou/OR

**S**aint Marcellin gratiné

*Gratinated saint Marcellin 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)*

**œ** Ces plats peuvent vous être servis sans gluten

## MENU DÉJEUNER

27 €

*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**

Suprême de poulet ou Pavé de saumon

et croquettes de pomme de terre

Coupe glacée vanille-choco ou Religieuse pistache-framboise

**CHILDREN MENU 17€ (-12 ans)**

**2 COURSES MENU + 1 DRINK**

Chicken supreme or salmon filet with potatoes croquettes

Chocolate and vanilla ice cream or pistachio chou pastry

## Nous remercions nos producteurs locaux Terre d'Eure et Loir



**ŒUF DU PERCHE : BRUNO DEBRAY**

**POMME DE TERRE: FERME DU**

**COLOMBIER**

**BEAUCE SORBETS : AURELIE**

**PREVOSTEAU**

**MIEL D'EURE-ET-LOIR: FAMILLE BILLARD**

**POULET FERMIER : FERME DE**

**BELVINDIERE**



**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)