



1919

RESTAURANT

L'AMPHITRYON

CHARTRES

A LA CARTE


LES ENTRÉES

- L'ŒUF DU PERCHE**  12€
Œuf parfait gratiné, crème d'oignons, toast au lard de Colonnata
Gratinated oeuf parfait, onion cream, Colonnata bacon toast
- LE VOL AU VENT** 12€
Vol au vent, sot l'y laisse de poulet, ris de veau et morilles
Puff-pastry case, chicken, sweetbread and morels
- 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
- LES CREVETTES**  15€
Panna cotta de bisque, crevettes au court bouillon, crème de sucrose
Bisque panna cotta, shrimps cooked in court-bouillon, sucrose salad cream
- LES ESCARGOTS & GRENOUILLES**  15€
Escargots et cuisses de grenouilles en persillade, cresson et ail doux
Persillade of Snails and frog legs, watercress and sweet garlic

LES VIANDES

- LA PINTADE**  24€
Filet de pintade Orléanaise cuite basse température, polenta au Gorgonzola, sauce aux fruits secs
Guinea fowl filet cooked in low temperature, Gorgonzola cheese polenta, dried fruits sauce
- LE FILET DE BŒUF**  28€
Filet de bœuf race à viande (selon arrivage), purée de carottes, croquettes de pomme de terre et échalotes confites, jus corsé
Beef tenderloin, carrots puree, potatoes croquettes and candied shallots, meat juice
- LA TÊTE DE VEAU - Spécialité Maison** 24€
Tête de veau, petits légumes et sauce Gribiche
Calf's head, vegetables and gribiche sauce
- LE PLAT DU JOUR** 20€
(Du lundi au vendredi, Hors jours fériés)
(From Monday to Friday, except bank holidays)
- LE RISOTTO VÉGÉTARIEN**  20€
Risotto au Gorgonzola et noix
Gorgonzola and nuts risotto


LES POISSONS

- LE CABILLAUD**  24€
Dos de cabillaud, tagliatelles de cèleri rave et jambon de Parme
Cod filet, celeriac tagliatelle and Parma ham
- L'ENCORNET & SAINT JACQUES** 26€
Encornet farci et noix de Saint Jacques poêlée, syphon de corail
Squid stuffed and fried scallop, coral syphon

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

- LE PARIS-BREST** 9€
Paris-Brest, graines de courges caramélisées de chez Valconic
Chou pastry stuffed with pralin and caramelized pumpkin seeds
- LA MANGUE** 9€
Entremet mangue - basilic et spéculoos
Mango and basil entremet, speculoos crumble
- LA PAVLOVA MYRTILLES**  10€
Pavlova sorbet muroise de chez Beauce Sorbets, compotée de myrtilles et myrtilles fraîches, crème de marrons
Pavlova with regional red fruits sorbet, blueberries compotee and fresh blueberries, chestnut cream
- LE CHOCOLAT GOURMAND** 14€
Entremet chocolat en six façons accompagné d'un verre de Don PX Dom. Toro Albala 2002 4cl
Chocolate entremet in six different ways served with a glass of Don PX Dom. Toro Albala 4cl
- 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

g Œuf parfait gratiné, crème d'oignons, toast au lard de Colonnata

Gratinated oeuf parfait, onion cream, Colonnata bacon toast

Ou/OR

Vol au vent, sot l'y laisse de poulet, ris de veau et morilles

Puff-pastry case, chicken, sweetbread and morels

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, tagliatelles de cèleri rave et jambon de Parme

Cod filet, celeriac tagliatelle and Parma ham

Ou/OR

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 Filet de pintade Orléanaise cuite basse température, polenta au Gorgonzola, sauce aux fruits secs

Guinea fowl filet cooked in low temperature, Gorgonzola cheese polenta, dried fruits sauce

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

Paris-Brest, graines de courges caramélisées de chez Valconie

Chou pastry stuffed with pralin and caramelized pumpkin seeds

Ou/OR

Entremet mangue – basilic et spéculoos

Mango and basil entremet, speculoos crumble

Ou/OR

Saint 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)

g 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

Filet de pintade ou Dos de cabillaud
et croquettes de pomme de terre
Coupe glacée vanille-choco ou Chou pralin

CHILDREN MENU 17€ (-12 ans)

2 COURSES MENU + 1 DRINK

Guinea fowl filet or cod filet with potatoes croquettes
Chocolate and vanilla ice cream or pralin chou pastry



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

ŒUF DU PERCHE : BRUNO DEBRAY

BEAUCE SORBETS : AURELIE

POMME DE TERRE : FERME DU

PREVOSTEAU

COLOMBIER

GRAINES DE COURGES : VALCONIE

HUILE DE CAMELINE : FERME

PINTADE : L'ORLÉANAISE

D'ORVILLIERS



**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)