



1919




RESTAURANT

L'AMPHITRYON

CHARTRES

A LA CARTE

LES ENTRÉES

- L'ŒUF DU PERCHE**  12€
Œuf parfait, spaghettis de carottes thaï, cacahuètes et crème à la coriandre
Oeuf parfait, thai carrot spaghetti, peanuts and cilantro cream
- LE BEAUFORT ET POIREAU** 12€
Tarte feuilletée au Beaufort et poireaux, Guanciale DOP croustillant
Beaufort cheese, leeks and crispy Guanciale DOP puff pastry tart
- LE PATÉ EN CROÛTE CRÉATIF - Spécialité Maison** 12€
Pâté en croûte, gésiers de poulet, abricots moelleux et noix de macadamia
French pâté, chicken gizzards, soft apricots and macadamia nuts
- LE SAUMON**  15€
Saumon confit, tartare de framboises, oignons rouges et yaourt « O'Lait »
Candied salmon, raspberries tartare, red onions and local yogurt
- LE FOIE GRAS**  18€
Foie gras cuit basse température, pâte de noisettes et sorbet muroise « Beauce Sorbet »
Low temperature cooked foie gras, hazelnut paste and red fruits sorbet

LES VIANDES

- LE PORC IBÉRIQUE**  25€
Filet mignon de porc Ibérique, caviar d'aubergines, haricots coco au chorizo doux et piment d'Espelette
Iberian pork filet, eggplant caviar, coconut beans with sweet chorizo and Espelette pepper
- LE FILET DE BŒUF**  28€
Filet de bœuf race à viande (selon arrivage), pommes boulangères, coulis de poivrons rouges et sauce aux trois poivres
Beef tenderloin (depending on arrival), pommes boulangères potatoes, red pepper coulis and three pepper sauce
- 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** 21€
(Du lundi au vendredi, Hors jours fériés)
(From Monday to Friday, except bank holidays)
- LE RISOTTO VÉGÉTARIEN** 21€
Risotto à la betterave et sauge, pointes d'asperges et graines de courges torrifiées « Valconie »
Beet and sage risotto, asparagus and roasted squash local seeds

LES POISSONS

- LE MERLU** 24€
Dos de merlu aux herbes fraîches, fregola sarda aux asperges vertes et beurre blanc
Back of hake with fresh herbs, fregola sarda with green asparagus and white butter
- LA LOTTE** 27€
Queue de lotte panée, petits pois et myrtilles, sauce Hollandaise
Monkfish tail breaded, green peas and blueberries, Hollandaise sauce

LES FROMAGES

- ASSORTIMENT DE FROMAGES** 14€
Assortiment de 5 fromages affinés/ Assortment of 5 cheeses
- TÊTE DE MOINE AOP** 7€
Tête de moine AOP, salade moutarde et fruits secs
Tête de moine cheese, mustard salad and dried fruits

LES DESSERTS

- LA PROFITEROLE - Spécialité Maison** 9€
Profiterole tout caramel, crème anglaise caramel
Chou pastry stuffed with caramel ice cream, caramel crème anglaise
- LE CHOCOLAT COCO**  9€
Entremet chocolat noir de Tanzanie et noix de coco, glace stracciatella
Tanzania dark chocolate and coconut entremet, stracciatella ice cream
- LES MACARONS**  10€
Macarons vanille, gelée d'hibiscus et betterave
Vanilla macaroons, hibiscus jelly and beet
- LA TARTELETTE** 10€
Tartelette aux framboises et rhubarbe, coulis de framboise
Raspberries and rhubarb tartelette, raspberry coulis
- LE CAFÉ/THÉ GOURMAND** 12€
Assortiment de desserts autour d'un café ou d'un thé
Varieties of desserts served with coffee or tea
- LE CHAMPAGNE GOURMAND** 16€
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

40 €

Servi midi et soir/Served for lunch and dinner

LES ENTRÉES

œ Œuf parfait, spaghettis de carottes thaï, cacahuètes et crème à la coriandre

Oeuf parfait, thai carrot spaghetti, peanuts and cilantro cream

Ou/OR

Tarte feuilletée au Beaufort et poireaux, Guanciale DOP croustillant

Beaufort cheese, leeks and crispy Guanciale DOP puff pastry tart

Ou/OR

Pâté en croûte, gésiers de poulet, abricots moelleux et noix de macadamia

Spécialité maison

French pâté, chicken gizzards, soft apricots and macadamia nuts

SPECIALITY OF THE HOUSE

LES PLATS

Dos de merlu aux herbes fraîches, fregola sarda aux asperges vertes et beurre blanc

Back of hake with fresh herbs, fregola sarda with green asparagus and white butter

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 Filet mignon de porc Ibérique, caviar d'aubergines, haricots coco au chorizo doux et piment d'Espelette

Iberian pork filet, eggplant caviar, coconut beans with sweet chorizo and Espelette pepper

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 tout caramel, crème anglaise caramel

Spécialité maison

Chou pastry stuffed with caramel ice cream, caramel crème anglaise

SPECIALITY OF THE HOUSE

Ou/OR

œ Entremet chocolat noir de Tanzanie et noix de coco, glace stracciatella

Tanzania dark chocolate and coconut entremet, stracciatella ice cream

Ou/OR

Tête de moine AOP, salade moutarde et fruits secs

Tête de moine cheese, mustard salad and dried fruits

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

28€

*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 mignon de porc Ibérique ou Dos de merlu
et écrasé de pommes de terre ou petits pois & carottes
Coupe glacée vanille-choco ou Entremet chocolat - coco

CHILDREN MENU 17€ (-12 ans)

2 COURSES MENU + 1 DRINK

Iberian pork filet or Back of hake served
with mashed potatoes or green peas & carrots
Chocolate and vanilla ice cream or chocolate and coconut entremet



**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

YAOURT O'LAIT : FERME D'OLLÉ

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)