



1919

RESTAURANT

L'AMPHITRYON

CHARTRES

A LA CARTE

LES ENTRÉES

Œuf parfait, poêlée de champignons de saison et marrons, velouté au pain 12€

Oeuf parfait, pan-fried with seasonal mushrooms and chestnuts, soup of bread

A.O.C. RULLY "La perche" Dom. de Belleville 2021 - 12,5 CL - 15€

Tartelette tiède au Crottin de Chavignol AOP, chips de coppa et compotée d'échalotes 12€

Tartlet of Crottin de Chavignol goat cheese, coppa crisps and shallot compote

A.O.C. SANCERRE « La croix au garde » Dom. Henry Pellé 2022 -12,5 CL-11€

- Spécialité Maison -

Pâté en croûte, cœur aux fruits de saison et pistaches 12€

French pâté, seasonal fruits and pistachios

A.O.C. MONTLOUIS SUR LOIRE « Les borderies » Dom. X. Weisskopf 2021

- 12,5 CL - 10€

Carpaccio de dorade, agrumes, thé matcha et huile de sauge 15€

Sea bream carpaccio, citrus compote, matcha tea and sage oil

A.O.C. MENETOU SALON "Les Morogues" Dom. Henry Pellé 2022 - 12,5 CL - 10€

Foie gras, gelée au Muscat Beaumes de Venise, noix et raisins secs 18€

Foie gras, Muscat de Beaume de Venise jelly, nuts and dry grapes

A.O.C. COTEAUX-DU-LAYON Château Du Breuil 2021 - 12,5 CL - 11€

LES VIANDES

Filet de canette laqué au sirop d'érable, patate douce et groseilles 25€

Fillet of can lacquered with maple syrup, sweet potato and currants

A.O.C. MORGON "Côte du Py" Dom. Piron-Lamoise 2021- 12,5 CL - 11€

Filet de veau en croûte de noix, purée de chou fleur à la truffe, morilles croustillantes 28€

Veal fillet in walnut crust, cabbage flower puree with truffle, crispy morels

A.O.V.D.Q.S. SAINT-MONT Château de Sabazan 1996 - 12,5 CL - 16€

- Spécialité Maison -

Tête de veau, petits légumes et sauce Gribiche 24€

Calf's head, vegetables and gribiche sauce

A.O.C. POUILLY FUMÉ "La Charmette" Dom. Benoit Chauveau 2022 - 12,5 CL - 10€

Le plat du jour 21€

(Du lundi au vendredi , Hors jours fériés)

(From Monday to Friday, except bank holidays)

Le risotto végétarien 21€

Risotto aux champignons et huile de truffe

Mushroom risotto and truffle oil

Accord Mets & Vins suggéré par notre sommelier

Food & Wine pairing suggested by our sommelier

Ces plats peuvent vous être servis sans gluten

LES POISSONS

Médaille de cabillaud, fondue de poireaux et couteaux, fumé de poisson 24€

Cod filet, leek fondue and razor clams, fish sauce

A.O.C. CRU D'ALSACE "Langenberg" - Dom. Marcel Deiss 2021 - 12,5 CL - 15€

Saumon sauvage « Bömlo » (Norvège - Label Ikejime), purée de butternut, concassé de noisettes et velouté de potimarron 26€

Wild salmon "Bömlo" (Norway - Ikejime label), butternut purée, hazelnut, pumpkin soup

V.D.F. LA GRANDE CUVEE Dom. De la Dourbie 2014 - 12,5 CL - 16€

LES FROMAGES

De la Ferme Sainte-Suzanne à Chartres

Assortiment de fromages 14€

Assortiment de 5 fromages affinés/ Assortment of 5 cheeses

Meule de Savoie AOP, haché de prunes et fruits secs 7€

Meule de Savoie, chopped plums and dried fruit

I.G.P. VIN D'HERAULT « Oscar » Dom. De la Dourbie 2022 - 12,5 CL - 10€

LES DESSERTS

Eclair au café, chocolat chaud café 9€

Coffee éclair, hot chocolate coffee

DON PEDRO XIMENEZ Dom. Toro Albala 2002 - 6 CL - 10€

Douceur de figues et vanille, miel d'Eure et Loir 9€

Vanilla and figs entremet, Eure et Loir honey

A.O.C. MUSCAT BEAUMES DE VENISE Dom. de Fenouillet 2022 - 10 CL - 10€

Sphère au chocolat noir, cœur de poire pochée au vin rouge 10€

Chocolate mousse stuffed with poached pear with red wine

PORTO TERRAS DO GRIFO Vintage Dom. Rozes 2006 - 6 CL - 8€

Millefeuille vanille et pommes, caramel de pommes « Baio » 10€

Vanilla millefeuille, apple compote and apple juice caramel

A.O.P. MONTLOUIS SUR LOIRE « Les borderies » Dom. X. Weisskopf 2021 - 12,5 CL - 10€

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)



1919

RESTAURANT

L'AMPHITRYON

CHARTRES

MENU GOURMET

Menu Entrée-Plat-Dessert à 40€

Starter-Main course- Dessert Menu

Menu Accord Mets-Vins à 65€

Food and Wine pairing Menu

Entrée-Plat-Dessert avec 3 verres de vin inclus (Verres de 10cl)

Starter-Main course- Dessert Menu with 3 glasses of wine included (10 cl Glass)

LES ENTRÉES

Ceuf parfait, poêlée de champignons de saison et marrons, velouté au pain

Oeuf parfait, pan-fried with seasonal mushrooms and chestnuts, soup of bread

Ou/OR

Tartelette tiède au Crottin de Chavignol AOP, chips de coppa et compotée d'échalotes

Tartlet of Crottin de Chavignol goat cheese, coppa crisps and shallot compote

Ou/OR

Pâté en croûte, cœur aux fruits de saison et pistaches

Spécialité maison*French pâté, seasonal fruits and pistachios*

SPECIALITY OF THE HOUSE

LES PLATS

Médaille de cabillaud, fondue de poireaux et couteaux, fumé de poisson

Cod filet, leek fondue and razor clams, fish sauce 

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

Filet de canette laqué au sirop d'érable, patate douce et groseilles

Fillet of can lacquered with maple syrup, sweet potato and currants 

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

Eclair au café, chocolat chaud café

Coffee éclair, hot chocolate coffee

Ou/OR

Douceur de figes et vanille, miel d'Eure et Loir

Vanilla and figs entremet, Eure et Loir honey

Ou/OR

Meule de Savoie AOP, haché de prunes et fruits secs

Meule de Savoie, chopped plums and dried fruit

Ou/OR

Le dessert du jour

(Du lundi au vendredi, hors jours fériés)

DESSERT OF THE DAY

(From monday to friday, except bank holidays)

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 de veau ou Dos de saumon

pommes de terre et carottes sautées

Coupe glacée au choix (framboise, vanille, chocolat, citron)

ou Mille feuille vanille

CHILDREN MENU 17€ (-12 ans)

2 COURSES MENU + 1 DRINK

Veal filet or Cod filet

Roasted potatoes and carrots

Ice cream at choice (raspberry, vanilla, chocolate, lemon)

or vanilla mille feuille



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

GRAINES DE COURGES :

VALCONIE

MIEL D'EURE ET LOIR:

FAMILLE BILLARD

MICRO POUSSÉS :

LE MARAICHER

JUS DE POMME :

BAIO

ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS

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)