



1919

RESTAURANT


L'AMPHITRYON


CHARTRES

A LA CARTE


LES ENTRÉES

Œuf parfait, poêlée de choux et jambon de Bayonne, fond brun au jambon 12€

Oeuf parfait, pan-fried cabbage and Bayonne ham, ham juice 

 A.O.C. RULLY "La perche" Dom. de Belleville 2020 - 12,5 CL - 15€

Poireaux brûlés, chips de magret de canard fumé, crème au comté 12€

Burnt leeks, smoked duck breast chips, cream of comté 

 A.O.C. SAVENNIERES Chateau Du Breuil 2020 -12,5 CL- 13€

- Spécialité Maison -

Pâté en croûte, volailles et pruneaux, graines de courges d'Eure et Loir 12€

French pâté, poultry, prunes and squash seeds from Eure et Loir


 A.O.C. PIC SAINT LOUP « La Grande Cuvée » Dom. De L'Hortus 2021 - 12,5 CL - 14€

Escargots d'Eure et Loir, purée de pommes de terre à l'ail doux et sauge 15€

Snails of Eure et Loir, mashed potatoes with sweet garlic and sage 

 A.O.C. REISLING Grd Cru Altenberg de Bergbieten Dom. Mochel 2006 - 12,5 CL - 14€

Foie gras, toast, coulis de vin chaud et oranges 18€

Foie gras, toast, mulled wine coulis and oranges 

 A.O.C. PINOT NOIR "Réserve" Dom. Frédéric Mochel 2022 - 12,5 CL - 14€

LES VIANDES


Suprême de poulet jaune, polenta aux amandes et abricots secs, sauce au curry 25€

Yellow chicken supreme, polenta with almonds and yellow apricots, curry juice

 A.O.C. MUSCADET S, et M, Sur Lie "Comte Leloup" Dom. Chéreau 2018-12,5 CL - 11€

Filet de veau, purée de céleri, poires rôties et échalotes confites, jus corsé à la fève de Tonka 28€


Veal fillet, celery puree, roasted pears and candied shallots,

juice with Tonka bean 

 V,D,F, GAMAY NOIR "Cuvée Jean" Dom, Jean LORON 2022 - 12,5 CL - 11€

- Spécialité Maison -

Tête de veau, petits légumes et sauce Gribiche 24€

Wf'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 & PLAT VEGETARIEN

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



Ces plats peuvent vous être servis sans gluten




Accord Mets & Vins suggéré par notre sommelier

Food & Wine pairing suggested by our sommelier

LES POISSONS


Dos de merlu, salicornes poêlées et infusion au thé matcha au citron 24€

Hake back, pan-fried glasswort and lemon matcha tea infusion 

 A.O.C. TIRAKI "Sauvignon Blanc" 2022 - Nouvelle Zélande- 12,5 CL - 12€

Filet de dorade, endive cuite en basse température au vin jaune, purée de pomme de terre au cresson 26€

Fillet of sea bream, endive cooked in low temperature with yellow wine, mashed potato with watercress 

 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 

AOP Rocamadour chaud et compotée aux pommes 7€

Hot AOP Rocamadour cheese and apple compote 

 A.O.P. MALA COSTE « Vallée de Rouveyrolles » Dom. De la Dourbie 2021

-12,5 CL - 10€

LES DESSERTS

Saint-Honoré au pralin 9€

Praline Saint-Honoré

 PORTO Sao Pedro Das Aguias 20 ans - 6 CL - 10€

Finger au chocolat et fruit de la passion, mousse au rhum arrangé 9€

Chocolate and passion fruit finger, rum mousse arranged 

 A.O.C. ALSACE « Burg » Dom. Marcel Deiss 2018- 10 CL - 12€

Entremet marrons, cassis et myrtilles 10€

Entremet chestnuts, blackcurrant and blueberries 


 A.O.C. MUSCAT BEAUMES DE VENISE « Sélection Ancestrale » Dom. de Fenouillet

2018 - 10 CL - 11€

Financier aux agrumes, crémeux clémentine et chocolat blanc, sorbet mandarine de chez Beauce Sorbet 10€

Financier with citrus, creamy clementine and white chocolate,

sorbet tangerine from Beauce Sorbet

 A.O.P. CRU D'ALSACE « Grasberg » Dom. Marcel Deiss 2018- 10 CL - 12€

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

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

Œuf parfait, poêlée de choux et jambon de Bayonne, fond brun au jambon 

Oeuf parfait, pan-fried cabbage and Bayonne ham, ham juice

Ou/OR

Poireaux brûlés, chips de magret de canard fumé, crème au comté 

Burnt leeks, smoked duck breast chips, cream of comté

Ou/OR

Pâté en croûte, volailles et pruneaux, graines de courges d'Eure et Loir

Spécialité maison

French pâté, poultry, prunes and squash seeds from Eure et Loir

SPECIALITY OF THE HOUSE

LES PLATS

Dos de merlu, salicornes poêlées et infusion au thé matcha au citron 

Hake back, pan-fried glasswort and lemon matcha tea infusion

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

Suprême de poulet jaune, polenta aux amandes et abricots secs, sauce au curry

Yellow chicken supreme, polenta with almonds and yellow apricots, curry 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

Saint-Honoré au pralin


Praline Saint-Honoré

Ou/OR

Finger au chocolat et fruit de la passion, mousse au rhum arrangé 

Chocolate and passion fruit finger, rum mousse arranged

Ou/OR

AOP Rocamadour chaud et compotée aux pommes 

Hot AOP Rocamadour and apple compote


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

Suprême de poulet jaune ou Dos de merlu

pommes de terre et carottes sautées

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

ou Choux au pralin

CHILDREN MENU 17€ (-12 ans)

2 COURSES MENU + 1 DRINK

Yellow Chicken Supreme or Hake Back

fried potatoes and carrots

Ice cream of your choice (strawberry, vanilla, chocolate, lemon)

or Praline 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

GRAINES DE COURGES:

VALCONIE

ESCARGOTS ESCARGAUTHIER:

MARION GAUTHIER

MICRO POUSSES:

LE MARAICHEUR

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)