





1919  
RESTAURANT

# L'AMPHITRYON


CHARTRES



## A LA CARTE



### LES ENTRÉES

- Œuf parfait, caviar d'aubergines et mousse de tomates, chips de parmesan**  **12€**  
Œuf parfait, eggplant caviar and tomato mousse, parmesan cheese  
 **A.O.C. TAVEL Rosé - Prieur de Montézargues 22 - 12,5 CL - 8€**

#### - SPÉCIALITÉ MAISON -



- Pâté en croûte, foies de volaille, condiment cornichons et persil** **13€**  
French pâté, chicken liver, pickles and parsley condiment  
 **A.O.C. CHEVERNY Blanc - Clos des Cendres - De Montcy 20 - 12,5 CL - 10€**

- Saumon mariné au miso, chou blanc et pousses de soja, sauce teriyaki**  **13€**  
Marinated salmon with miso, white cabbage and soybean sprout, teriyaki  
 **A.O.C. SAVENNIERES Blanc - Château du Breuil 20 - 12,5 CL - 14€**


- Magret de canard gravelax, tagliatelles d'asperges blanches à l'orange**  **15€**  
Duck breast gravelax, white asparagus tagliatelle with orange  
 **A.O.C. TIRAKI "Sauvignon Blanc" - Nouvelle Zélande 22 - 12,5 CL - 12€**

- Foie gras, griottes et gruë de cacao**  **18€**  
Foie gras, cherries and cocoa  
 **SAO PEDRO DAS AGUIAS "Tawny special reserve" - 6 CL - 6€**

### LES VIANDES

- Cœur de longe de porc grillé, royal de maïs et pois gourmands, pop corn salé**  **26€**  
Grilled pork filet, royal of corn, peas and salted pop corn  
 **A.O.C. MT LOUIS SUR LOIRE Blanc - Borderies -Weisskopf 21 -12,5 CL- 10€**

#### - SPÉCIALITÉS MAISON -

- Tête de veau, petits légumes et sauce Gribiche** **25€**  
Calf's head, vegetables and gribiche sauce  
 **A.O.C. PINOT NOIR Rouge "Réserve" Frédéric Mochel 22 - 12,5 CL - 14€**

- Filet de bœuf français (race selon arrivage), churros à la truffe, duxelles de champignons, sauce foie gras**  **39€**  
Beef filet, truffle churros, mushrooms duxelles and foie gras sauce  
 **A.O.C. PERNAND VERGELESSES Rouge - Dom. Rossignol 18 - 12,5 CL - 16€**


### LE PLAT DU JOUR & PLAT VEGETARIEN

- Le plat du jour** / Main dish of the day **22€**  
(DU LUNDI AU VENDREDI, HORS JOURS FÉRIÉS)  
(From monday to friday, except bank holidays)

- Risotto à la milanaise, safran d'Eure et Loir et parmesan** **22€**  
Vegetarian risotto, safran and parmesan cheese



**Accord Mets & Vins suggéré par notre sommelier**

 **Food & Wine pairing suggested by our sommelier**

 Ces plats peuvent vous être servis sans gluten


### LES POISSONS

- Loup de mer, purée de petits pois et Guanciale croustillant, crème de Tomme de brebis**  **25€**  
Sea bass, green peas, crunchy Guanciale ham and sheep cheese cream  
 **A.O.C. ST VÉRAN Blanc "Les Rochettes" - Guillot Broux 22 - 12,5 CL - 13€**

- Filet de carrelet, écrasé de pomme de terre au citron confit, asperges vertes, sauce ciboulette**  **27€**  
Fillet of flounder, mashed potatoes with candied lemon, green asparagus, chive sauce  
 **A.O.C. MENETOU SALON Blanc- Les Morogues - H.Pellé 22 - 12,5 CL - 11€**


### LES FROMAGES

De la Ferme Sainte-Suzanne à Chartres


- Assortiment de 4 fromages affinés** **14€**  
Assortment of 4 cheeses
- AOP Saint-Maure-de-Touraine, mascarpone aux olives vertes** **7€**  
AOP Sainte Maure de Touraine goat cheese and green olives mascarpone  
 **A.O.C. POUILLY FUMÉ Blanc "La Charmette" B. Chauveau 23 - 12,5 CL 10€**

### LES DESSERTS

#### - SPÉCIALITÉ MAISON -

- Profiterole Straciatella, chocolat chaud** **10€**  
Straciatella ice cream profiterole, hot chocolate  
 **DON. P.X. Dom Toro Alsala 02 - 6 CL - 9€**

- Tarte au citron, meringue italienne, coulis citron** **10€**  
Lemon pie, Italian meringue, lemon coulis  
 **A.O.C. MUSCAT BEAUMES DE VENISE Blanc - Fenouillet 22 - 12,5 CL - 10€**

- Sphère chocolat blanc et pistache, cœur yuzu** **11€**  
White chocolate and pistacchio sphere, yuzu  
 **A.O.P. CRU D'ALSACE Blanc « Grasberg» Marcel Deiss 18 - 12,5 CL - 13€**

- Entremet fraise et thym, marmelade de fraises**  **11€**  
Strawberry and thyme entremet, strawberry marmelade  
 **A.O.C. MUSCAT BEAUMES DE VENISE Rosé - Fenouillet 22 - 12,5 CL - 11€**

- 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** / Dessert of the day **10€**  
(DU LUNDI AU VENDREDI, HORS JOURS FÉRIÉS)  
(From monday to friday, except bank holidays)

# L'AMPHITRYON

CHARTRES


## MENU GOURMET

### LES ENTRÉES

**Œuf parfait, caviar d'aubergines et mousse de tomates, chips de parmesan** 

*Oeuf parfait, eggplant caviar and tomato mousse, parmesan cheese*

Ou/OR

**Saumon mariné au miso, chou blanc et pousses de soja, sauce teriyaki** 


*Marinated salmon with miso, white cabbage and soybean sprout, teriyaki*

### LES PLATS

**Loup de mer, purée de petits pois et Guanciale croustillant, crème de Tomme de brebis** 

*Sea bass, green peas, crunchy Guanciale ham and sheep cheese cream*

Ou/OR

**Cœur de longe de porc grillé, royal de maïs et pois gourmands, pop corn salé** 

*Grilled pork filet, royal of corn, peas and salted pop corn*

Ou/OR

**Le plat du jour** / Main dish of the day

(DU LUNDI AU VENDREDI, HORS JOURS FÉRIÉS)

(From monday to friday, except bank holidays)

### LES DESSERTS

**Profiterole Straciatella, chocolat chaud**

*Straciatella ice cream profiterole, hot chocolate*

Ou/OR

**Tarte au citron, meringue italienne, coulis citron**

*Lemon pie, Italian meringue, lemon coulis*

Ou/OR

**Le dessert du jour** / Dessert of the day

(DU LUNDI AU VENDREDI, HORS JOURS FÉRIÉS)

(From monday to friday, except bank holidays)

## AU DEJEUNER

Au choix dans le menu Gourmet

**ENTRÉE & PLAT OU PLAT & DESSERT + 1 CAFÉ**

Starter & Main course or Main course & Dessert + 1 coffee

**32€**

**SERVI UNIQUEMENT LE MIDI**

**DU LUNDI AU VENDREDI, HORS JOURS FÉRIÉS**

Only served for lunch

From Monday to Friday, except bank holidays

## DEJEUNER & DINER

Au choix dans le menu Gourmet

**ENTRÉE & PLAT & DESSERT**

Starter & Main course & Dessert

**42€**

**SERVI TOUS LES JOURS**

Served every day

## ACCORD METS & VINS

Au choix dans le menu Gourmet

**ENTRÉE & PLAT & DESSERT**

**AVEC 3 VERRES DE VIN INCLUS (10 cl)**

Starter & Main course & Dessert with 3 glasses of wine (10cl)

**65€**

**SERVI TOUS LES JOURS**

Served every day

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)

## 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 :  
Miel Billard  
Micro pousses :  
Le maraîcheur  
Jus de pomme :  
Baïo  
Safran :  
Safran de Smet



## MENU GOURMET EN HERBES ( -12 ans )

**PLAT & DESSERT + 1 BOISSON**

Main course & Dessert + 1 Drink

**17€**

**Carré de porc** / Pork filet **ou Loup de mer** / Sea bass filet  
**pommes de terre et carottes sautées** /  
fried potatoes and carrots

**Coupe glacée au choix (fraise, vanille, chocolat, citron)  
ou Profiterole**

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