



1919
RESTAURANT

L'AMPHITRYON

CHARTRES

A LA CARTE

LES ENTRÉES

Feta psiti, compotée d'oignons, tomates et poivrons, croûtons aux herbes fraîches 13€

Feta cheese, stewed onions, tomatoes and peppers, croutons with fresh herbs

🍷 **A.O.C. MINUTY Prestige Rosé – Château Minuty 23 - 12,5 CL - 10€**

- SPÉCIALITÉ MAISON -

Pâté en croûte, poire pochée, fruits secs, chutney poire échalote 14€

French pâté, poached pear, dried fruits, shallot and pear chutney

🍷 **A.O.C. COTES DU RHONE Blanc – Dom. Jamet 22 - 12,5 CL - 11€**

Tartelette estivale, mousse pesto basilic, jaune d'œuf confit, pickles de légumes 13€

Summer tart, basil and pesto mousse, candied egg, vegetables pickles

🍷 **I.G.P. SABLE DE CAMARGUE Blanc – Dom. De Jarras 23 - 12,5 CL - 9€**

Gambas cuites au court bouillon aromatisé, betteraves et framboises 16€

Gambas cooked in court bouillon, beets and raspberries

🍷 **A.O.C. MENETOU SALON Blanc- Les Morogues - H.Pellé 22 - 12,5 CL - 11€**

Foie gras, toast de pain viking, abricots moelleux et graines de courges de chez Valconie 18€

Foie gras, Viking bread toast, soft apricots and pumpkin seeds

🍷 **A.O.C. PACHERENC du VIC BILH - Chât. Arricau – Bordes 17 - 12,5 CL - 11€**

LES VIANDES

Demi coquelet rôti, légumes d'été grillés, sauce piment d'Espelette 25€

Half roasted cockerel, grilled summer vegetables, Espelette sauce

🍷 **A.O.C. CHABLIS Les Vénérables Blanc – La Chablisienne - 20 - 12,5 CL - 13€**

- SPÉCIALITÉ 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. SANCERRE Rge "La Gde Cuvée" – Comte Lafond 20 - 12,5 CL - 15€**

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)

Tagliatelles fraîches à la truffe d'été 27€

Fresh tagliatelles with summer truffle

🍷 **A.O.C. SANTENAY Blanc- Frédéric Leprince 22 - 12,5 CL - 16€**

Accord Mets & Vins suggéré par notre sommelier

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

🍷 Ces plats peuvent vous être servis sans gluten

LES POISSONS

Filet de bar en croûte de moutarde douce, tagliatelles de légumes et pickles de graines de moutarde 26€

Sea bass fillet with sweet mustard crust, vegetables tagliatelles and mustard seed pickles

🍷 **A.O.C. SANTENAY Blanc- Frédéric Leprince 22 - 12,5 CL - 16€**

Lotte lardée, patate douce et sucrose braisée, crémeux de lentilles corail 28€

Monkfish with bacon, sweet potato and braised sucrose, coral lentil cream

🍷 **A.O.C. LANGUEDOC Blanc – Mala Coste – Dom. Dourbie 22 - 12,5 CL - 11€**

LES FROMAGES

Assortiment de 4 fromages affinés 14€

(Ferme Sainte Suzanne - Chartres -)

Assortment of 4 cheeses

LES DESSERTS

- SPÉCIALITÉ MAISON -

Profiterole à la mangue de chez Beauce Sorbets, crème anglaise basilic 10€

Mango sorbet profiterole, basil crème anglaise

🍷 **A.O.C. Muscat de Beaumes de Venise- Dom. Fenouillet 23 - 12,5 CL - 10€**

Entremet chocolat noir-menthe, mousse légère menthe pastille 10€

Mint and chocolate entremet, light mint mousse

🍷 **MENTHE PASTILLE GIFFARD - 5 CL - 8€**

Macaron noix de coco et citron 11€

Coconut and lemon macaroon

🍷 **A.O.C. COTEAUX DU LAYON – Ch. Dubreuil 22 - 12,5 CL - 11€**

Sphère de riz au lait et chocolat caramel, riz soufflé et caramel beurre salé 11€

Milk rice sphere with caramel chocolate, puffed rice and salted butter caramel

🍷 **BAILEY'S ORIGINAL – 5 CL - 8€**

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 9€

(DU LUNDI AU VENDREDI, HORS JOURS FÉRIÉS)

(From monday to friday, except bank holidays)

L'AMPHITRYON

CHARTRES

MENU GOURMET

LES ENTRÉES

Feta psiti, compotée d'oignons, tomates et poivrons, croûtons aux herbes fraîches

Feta cheese, stewed onions, tomatoes and peppers, croutons with fresh herbs
Ou/OR


Tartelette estivale, mousse pesto basilic, jaune d'œuf confit, pickles de légumes

Summer tart, basil and pesto mousse, candied egg, vegetables pickles

LES PLATS

Filet de bar en croûte de moutarde douce, tagliatelles de légumes et pickles de graines de moutarde 

Sea bass fillet with sweet mustard crust, vegetables tagliatelles and mustard seed pickles
Ou/OR

Demi coquelet rôti, légumes d'été grillées, sauce Espelette 

Half roasted cockerel, grilled summer vegetables, Espelette sauce
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 à la mangue de chez Beauce Sorbets, crème anglaise basilic

Mango sorbet profiterole, basil crème anglaise
Ou/OR

Entremet chocolat noir-menthe, mousse légère menthe pastille

Mint and chocolate entremet, light mint mousse
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



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS

MENU GOURMET EN HERBES (-12 ans)

PLAT & DESSERT + 1 BOISSON

Main course & Dessert + 1 Drink **17€**

Escalope de volaille/ Chicken cutlet
ou

Dos de saumon/ Back of salmon

pommes de terre et carottes sautées/
fried potatoes and carrots

**Coupe glacée au choix (fraise, vanille, chocolat, citron)
ou Profiterole à la vanille ou Riz au lait**

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