

1919
RESTAURANT

L'AMPHITRYON

CHARTRES

A LA CARTE

LES ENTRÉES

Œuf du Perche façon « Meurette », shiitakes d'Eure-et-Loir, lard et cébette 13€
Poached egg façon "Meurette", shiitake mushrooms, bacon and salad onions
🍷 **A.O.C. REUILLY Rouge – Les Sentiers – Dom. V. Renaudat - 12,5 CL - 11€**

- PÂTÉ CRÉATIF - Spécialité maison -
Pâté en croûte, poires au rhum, trompettes de la mort et pistaches 14€
French pâté, pear with rum, horn of plenty and pistachios
🍷 **I.G.P. SABLE DE CAMARGUE Blanc – Dom. De Jarras - 12,5 CL - 9€**

Effiloché de cabillaud en millefeuille, algues nori, pakchoï et mayonnaise au vinaigre de sésame 14€
Millefeuille of codfish, nori seaweed, pakchoi and sesame vinegar mayonnaise
🍷 **I.G.P. PAYS DE L'HERAULT « Marius» Dom. De la Dourbie - 12,5 CL - 9€**

Bœuf mariné, salade moutarde et écume citron vert 16€
Marinated beef, mustard salad and lime foam
🍷 **A.O.C. POUILLY FUME – Domaine de La Doucette - 12,5 CL - 13€**

Foie gras en opéra, gelée de figes, pain d'épices et coulis Porto 18€
Foie gras, fig jelly, gingerbread and Porto coulis
🍷 **SAO PEDRO RESERVE - 7 ANS Porto – Rozes - 10 CL - 10€**

LES VIANDES

Poitrine de porc fumée, purée de céleri rave et girolles, jus au miel de la famille Billard 25€
Smoked pork breast, celery purée and girolles, local honey juice
🍷 **I.G.P. PAYS DE L'HERAULT Wild « Carbonic Syrah » Mas moustache - 12,5 CL - 10€**

- SPÉCIALITÉ MAISON -
Tête de veau, petits légumes et sauce Gribiche 25€
Calf's head, vegetables and gribiche sauce
🍷 **A.O.C. ALSACE "Pinot noir Réserve" Frédéric Mochel - 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 - 12,5 CL - 15€**

LE PLAT DU JOUR & PLAT VEGETARIEN

Le plat du jour / Main dish of the day 23€
(DU LUNDI AU VENDREDI, HORS JOURS FÉRIÉS)
(From monday to friday, except bank holidays)

Tagliatelles fraîches, pesto de graines de courges Valconie et scamorza fumée 24€
Fresh tagliatelles with squash seed pesto, smoked scamorza

LES POISSONS

Filet de dorade royale snackée, purée de carottes au gingembre, mini carottes rôties, réduction de cidre Baïo 26€
Royal sea bream fillet, ginger carrot puree, mini roasted carrots, cider reduction
🍷 **A.O.C. ALSACE - Gewurztraminer sec – Dom. Mochel - 12,5 CL - 11€**

Sole meunière (300/400gr), siphon de pommes de terre 39€
Sole meunière (300/400gr), siphon of potatoes
🍷 **A.O.C. ST-ROMAIN Blc – Combe bazin – Dom. Prunier-Bonheur - 12,5 CL - 16€**

LES FROMAGES

Assortiment de 4 fromages affinés (Ferme Sainte Suzanne - Chartres -) 14€
Assortment of 4 cheeses

LES DESSERTS

Eclair à la crème pâtissière au marc de café, chocolat chaud café 10€
Puff pastry filled with coffee ground cream, hot chocolate with coffee
🍷 **KHALUA liqueur - 5 CL - 7€**

Entremet vanille et pralin de noix de cajou, crème anglaise pralin 10€
Vanilla and cashew pralin entremet, pralin custard
🍷 **SAO PEDRO RESERVE 20 ANS – Porto Rozes - 10 CL - 13€**

Tarte poire et fèves tonka, crème glacée au yaourt 11€
Pear and tonka bean pie, yogurt ice cream
🍷 **A.O.C. COTEAUX DU LAYON – Dom. Cady - 12,5 CL - 11€**

Finger chocolat noir – mandarine, gruë de cacao, sorbet mandarine 11€
Dark chocolate and tangerine finger, tangerine sorbet
🍷 **MANDARINE NAPOLEON liqueur – 5 CL - 7€**

Le café / thé gourmand 13€
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)



1919

RESTAURANT

L'AMPHITRYON

CHARTRES

MENU GOURMET

LES ENTRÉES

Œuf du Perche façon « Meurette », shiitakes d'Eure-et-Loir, lard et cébette

Poached egg façon "Meurette", shiitake mushrooms, bacon and salad onions

Ou/OR

Effiloché de cabillaud en millefeuille, algues nori, pakchoï et mayonnaise au vinaigre de sésame

Millefeuille of codfish, nori seaweed, pakchoi and sesame vinegar mayonnaise

LES PLATS

Filet de dorade royale snackée, purée de carottes au gingembre, mini carottes rôties, réduction de cidre Baïo

Royal sea bream fillet, ginger carrot puree, mini roasted carrots, cider reduction

Ou/OR

Poitrine de porc fumée, purée de céleri rave et girolles, jus au miel de la famille Billard

Smoked pork breast, celery purée and girolles, local honey juice

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

Eclair à la crème pâtissière au marc de café, chocolat chaud café

Puff pastry filled with coffee ground cream, hot chocolate with coffee

Ou/OR

Entremet vanille et pralin de noix de cajou, crème anglaise pralin

Vanilla and cashew pralin entremet, pralin custard

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](#) [leboeufcouronne_chartres](#)

NOUS REMERCIONS NOS PRODUCTEURS LOCAUX TERRE D'EURE ET LOIR



Œufs du Perche :

Bruno Debray

Pommes de terre :

Ferme du colombier

Beauce sorbets :

Aurélie Prevosteau

Cidre :

Baïo

Graines de courges :

Valconie

Miel :

Famille Billard

Micro pousses / Shiitakés :

Le maraîcheur



MENU GOURMET EN HERBES (-12 ans)

PLAT & DESSERT + 1 BOISSON

Main course & Dessert + 1 Drink

17€

Escalope de volaille / Chicken cutlet

ou

Dos de cabillaud / Codfish

pommes de terre et carottes sautées /

fried potatoes and carrots

Coupe glacée ou chou glacé au choix
(fraise, vanille, chocolat)

ou Entremet vanille-pralin de noix de cajou

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

or Vanilla and cashew pralin entremet