

LA CARTE

LES ENTRÉES

PÂTÉ CRÉATIF

2ème prix du concours régional 2024

Pâté en croûte au boudin noir et Calvados, noisettes, graines de courges au curry et julienne de pommes 15

French pâté with blood sausage and Calvados, hazelnuts, pumpkin seeds with curry, apples
A.O.C. REUILLY Rouge - « Les Sentiers »
Domaine Valéry Renaudat - 12,5 CL - 9€

Œuf parfait, ricotta au basilic frais, tuile parmesan et crémeux de parmigiana d'aubergines 14

Egg "parfait", ricotta with fresh basil, parmesan and creamy eggplant parmigiana
A.O.C. COTES DE PROVENCE - "Rosé et Or"
Château Minuty - 12,5 CL - 12€

Gravelax de cabillaud, brunoise de betteraves, pickles de Chioggia, lait fermenté à l'huile d'aneth 14

Cod gravelax, beetroot brunoise, Chioggia pickles, milk fermented with dill oil
A.O.C. MALA COSTE Blanc
Domaine de la Dourbie - 12,5 CL - 12€

Carré de veau fumé aux grains de café, purée de carottes et carottes rôties, jus de veau au café 25

Smoked veal with coffee beans, carrot puree and roasted carrots, veal juice with coffee
A.O.V.D.Q.S. SAINT MONT 1989
Château de Sabazan - 12,5 CL - 13€

Filet de bœuf français (race selon arrivage), siphon de pommes de terre aromatisé à la truffe, duxelles de champignons, sauce foie gras 39

Beef fillet, siphon of truffle potatoes, mushrooms duxelles and foie gras sauce
A.O.C. SANCERRE Rouge "La Grande Cuvée"
Comte Lafond - 12,5 CL - 16€

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

LES PLATS

- SPÉCIALITÉ MAISON -

25

Tête de veau recette traditionnelle

Cuite au bouillon et ses petits légumes et sauce Gribiche

Calf's head, vegetables and gribiche sauce

Ou

Tête de veau « deux point zéro »

Poêlée, julienne de courgettes à la menthe et sauce chimichurri

Fried calf's head, zucchini and mint, chimichurri sauce

A.O.C. PINOT NOIR Réserve

-Frédéric Mochel -12,5 CL- 13€

Magret de canard fumé (Ferme de la Belvindière), tsatziki, crumble Kalamata, pointes d'asperges vertes 16

Smoked duck breast (regional), tsatziki, kalamata crumble, green asparagus
A.O.C. SAINT-VERAN Blanc - « Les Rochettes »
Domaine Guillot-Broux - 12,5 CL - 14€

Foie gras marbré au chocolat 70%, groseilles et mousse au chocolat salé 19

Foie gras and chocolate 70%, red currants and salted chocolate mousse
I.G.P. PAYS DE L'HERAULT Blanc - « Wild »
Domaine Mas Moustache - 12,5 CL - 9€

Linguines fraîches, pesto rouge et basilic, burrata - Plat végétarien - 24

Fresh linguine, red pesto and basil, burrata

Filet de sandre, risotto d'épeautre aux petits pois, crème légère à la réglisse, pollen de fleurs 26

Pike-perch fillet, spelt risotto with green peas, licorice cream, flower pollen
A.O.C. PETIT CHABLIS Blanc - « Pas si petit »
La Chablisienne - 12,5 CL - 9€

Filet de saint-pierre à la grenobloise, purée de pomme de terre citron et persil 39

Dory fish fillet in Grenobloise way, lemon and parsley mashed potato
A.O.C. POUILLY FUME Blanc
Domaine de la Doucette -12,5 CL- 13€

LES FROMAGES

Assortiment de 4 fromages affinés et condiments (Ferme Sainte Suzanne - Chartres -) Assortment of 4 cheeses 15

Morbier - Vieux Gouda - Trèfle du Perche - Gorgonzola

LES DESSERTS

Profiterole, glace caramel beurre salé, pralin noix de pécan, sauce chocolat chaud 11

Profiterole, salted butter caramel ice cream, praline pecan nut, hot chocolate
Bailey's- 6 CL - 9€

Sphère ananas noix de coco, carpaccio d'ananas et crème de coco 11

Pineapple coconut entremet, pineapple carpaccio and coconut cream
A.O.C. CRU D'ALSACE - "Burg"
Domaine Marcel Deiss- 6 CL - 7€

Tartelette aux mûres et Bissap, crème légère à la vanille 12

Blackberry and bissap tartelette, light vanilla cream
A.O.C. MUSCAT DE BEAUMES DE VENISE Rosé - Domaine Fenouillet- 6 CL - 5€

Douceur citron et thé matcha, guimauve matcha, pralin de pistache et citron caviar, tuiles croustillantes 12

Lemon and matcha tea entremet, matcha marshmallow, pistachio praline and lemon caviar

A.O.C. MONTLOUIS-SUR-LOIRE - «Borderies»
Domaine X.Weisskopf - 6 CL - 5€

Sorbets de Beauce digestifs 11

Assortiment de trois sorbets artisanaux - Beauce Sorbets-accompagnés de liqueurs
Assortment of regional made sorbets served with liquors

Dessert du jour / Dessert of the day 10

(DU LUNDI AU VENDREDI, HORS JOURS FÉRIÉS)
(From monday to friday, except bank holidays)

LES GOURMANDS

Assortiments de dessert

accompagné d'une boisson

Varieties of desserts served with a drink

(Mini Profiterole, Mini entremet ananas/ noix de coco, Mini tartelette mures)

(Mini profiterole, mini pineapple coconut entremet, mini blackberry tartelette)

Le Café (Massaya bio)/ Thé (Kusmi tea) 13

Le Digestif (Spiritueux 4cl) 16

(Poire ou Armagnac ou Calvados)

Le Champagne (Coupe 8cl) 16

Accord mets&vins suggéré par notre sommelier

Prix En Euros - Toutes Taxes Comprises - Hors Boissons

Ces plats peuvent vous être servis sans gluten



L'AMPHITRYON

CHARTRES

MENU GOURMET

LES ENTRÉES

Œuf parfait, ricotta au basilic frais, tuile de parmesan et crémeux de parmigiana d'aubergines 

Egg "parfait", ricotta with fresh basil, parmesan and creamy eggplant parmigiana

Ou/OR

Gravelax de cabillaud, brunoise de betterave, pickles de chioggia, lait fermenté à l'huile d'aneth 


Cod gravelax, beetroot brunoise, Chioggia pickles, milk fermented with dill oil

LES PLATS

Filet de sandre, risotto d'épeautre aux petits pois, crème légère à la réglisse, pollen de fleurs

Pike-perch fillet, spelt risotto with green peas, licorice cream, flower pollen

Ou/OR

Carré de veau fumé aux grains de café, purée de carottes et carottes rôties, jus de veau au café 

Smoked veal with coffee beans, carrot puree and roasted carrots, veal juice with coffee

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, glace caramel beurre salé, pralin noix de pécan, sauce chocolat chaud

Profiterole, salted butter caramel ice cream, praline pecan nut, hot chocolate

Ou/OR

Sphère ananas noix de coco, carpaccio d'ananas et crème de coco 

Pineapple coconut entremet, pineapple carpaccio and coconut cream

Ou/OR

Le dessert du jour/Dessert of the day
(DU LUNDI AU VENDREDI, HORS JOURS FÉRIÉS)
(From monday to friday, except bank holidays)

RETROUVEZ NOUS SUR NOS RESEAUX SOCIAUX
ET PARTAGEZ VOTRE EXPERIENCE

 [leboeufcouronne.chartres](https://www.instagram.com/leboeufcouronne.chartres)

 [leboeufcouronne_chartres](https://www.facebook.com/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 :
Aurèlie Prevosteau

Magret de canard / Boudin noir:
La Belvinière

Graines de courges:
Valconie

Miel:
Famille Billard

Baio :
Jus de pomme



MENU GOURMET EN HERBES (-12 ans)

PLAT & DESSERT + 1 BOISSON

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

Filet de sandre/ Pike-perch fillet
ou Carré de veau/ Veal rack
Avec Pommes de terre et/ou carottes sautées/
With fried potatoes and/or carrots

**Coupe glacée ou chou glacé (fraise, vanille, chocolat)
ou Chou garni chantilly caramel, chocolat chaud**
Ice cream of your choice (strawberry, vanilla, chocolate,)
or Chou pastry with caramel mousse, hot chocolate