

# LA CARTE

## LES ENTRÉES

**ŒUF MARINÉ, VELOUTÉ FROID AUX LÉGUMES VERTS, CROÛTONS À L'AIL ET CRUDITÉS D'ASPERGES**..... 14  
Marinated egg, cold velouté with green vegetables, garlic croutons and raw asparagus  
**A.O.C. MENETOU SALON Blc – Les Morogues PELLE 12,5 cl - 11€**

**TATAKI DE BŒUF À LA SAUCE TERIYAKI, FÈVES DE SOJA, MISO ET CÉBETTE**.....15  
Beef tataki with Teriyaki sauce, soybeans, miso and spring onions  
**A.O.C. MOULIN A VENT – « Grande garde » - REGNARD- 12,5 cl - 10€**

**PÂTÉ EN CROÛTE, GORGE DE PORC, PERSIL ET NOISETTES, CONDIMENT CORNICHONS ET PICKLES DE GRAINES DE MOUTARDE**.... 15  
Pâté en croûte, pork throat, parsley and hazelnuts, pickles and mustard seed pickles condiment  
**A.O.C. PETIT CHABLIS « Pas si petit » LA CHABLISIENNE- 12,5 cl - 9€**

**CRÈME BRULÉE DE FOIE GRAS, MANGUE ET QUATRE ÉPICES, GROSEILLES FRAÎCHES**.....16  
Crème brulée of foie gras, mango and four spices, fresh currants  
**A.O.C. CRU D'ALSACE « Grasberg » – MARCEL DEISS- 6 cl - 10€**

**QUEUES DE CREVETTES AU COURT BOUILLON, MAYONNAISE À LA TOMATE ET COGNAC, ORIGAN FRAIS**.....17  
Shrimp tails in short broth, tomato mayonnaise and cognac, fresh oregano  
**A.O.C. TAVEL Rosé – PRIEURÉ DE MONTÉZARGUES 12,5 cl - 9€**

## LES PLATS

**FILET DE POULET JAUNE CITRONNÉ CUIT EN BASSE TEMPÉRATURE, FREGOLA SARDA CAROTTE-ROMARIN, SAUCE MORILLES ET TROMPETTES DE LA MORT**.....26  
Lemon-flavoured "Yellow chicken" fillet cooked at low temperature, Fregola Sarda carrots-rosemary, morel sauce and trumpets of death  
**A.O.C. CHEVERNY Blc – « Clos des cendres » DE MONTCY-12,5 cl 10€**

**FILET DE BŒUF FRANÇAIS (RACE SELON ARRIVAGE), SIPHON DE POMMES DE TERRE AROMATISÉ À LA TRUFFE, DUXELLES DE CHAMPIGNONS, SAUCE FOIE GRAS**.....39  
Beef filet, siphon of truffle potatoes, mushrooms duxelles and foie gras sauce  
**A.O.C. SANCERRE Rge "La Grande Cuvée" LAFOND- 12,5cl- 16€**

**PLAT DU JOUR (DU LUNDI AU VENDREDI, HORS JOURS FERIES)**.....24  
Main dish of the day (From monday to friday, except bank holidays)

**TÊTE DE VEAU TRADITIONNELLE CUIE AU BOUILLON, PETITS LÉGUMES ET SAUCE GRIBICHE**..... 25  
Calf's head, vegetables and gribiche sauce  
**A.O.C. POUILLY FUMÉ Blc – LADOUCETTE - 12,5 cl - 13€**

**Plat végétarien - VEGETARIAN TAGLIATELLES FRAÎCHES À LA TRUFFE D'ÉTÉ**.....24  
Fresh tagliatelle with summer truffle

**DOS DE CABILLAUD, TAGLIATELLES DE COURGETTES À LA MENTHE, FUMET AUX HERBES ET ŒUFS DE TRUITE**.....26  
Back of cod, zucchini tagliatelle with mint, herb fumes and trout eggs  
**WITHEHAVEN Sauvignon blanc – MALBOROUGH - 12,5 cl - 13€**

**POULPE FRIT, RISOTTO DE RIZ VÉNÉRÉ À LA TOMATE, POIVRONS CONFITS ET CHIPS DE CHORIZO**.....35  
Fried octopus, "Vénééré" rice risotto with tomato, candied peppers and chorizo chips  
**A.O.C. MACON Rge – REGNARD - 12,5 cl 11€**

## LES FROMAGES

**ASSORTIMENT DE 4 FROMAGES AFFINÉS ET CONDIMENTS ( FERME SAINTE SUZANNE - CHARTRES - )**.....15  
*Selles sur Cher – Abondance Fermier – Camembert de Normandie – Roquefort Vieux Berger*  
*Assortment of 4 cheeses*

## LES DESSERTS

**PROFITEROLE GEANTE À LA PISTACHE, PRALINÉ DE PISTACHES SALÉ ET CHOCOLAT CHAUD**..... 11  
Pistachio profiterole, salted pistachio praline and hot chocolate  
**Liqueur de pistache Strato – 6 cl – 5€**

**ENTREMETS FRAISE ET NOIX DE COCO, CHOCOLAT RUBY ET CRÈME GLACÉE À LA FRAISE**.....11  
Strawberry coconut entremets, chocolate Ruby and strawberry ice cream  
**La fraise pétillante - 10 cl - 4€**

**TARTE CITRON VERT ET THYM, MARMELADE DE CITRON VERT ET MERINGUES**.....12  
Lime and thyme tart, lime marmalade and meringue  
**A.O.C. CRU D'ALSACE – «Burg » MARCEL DEISS- 6 cl - 10€**

**DOUCEUR CHOCOLAT NOIR ET CAFÉ, GRUÉ DE CACAO ET CRÈME GLACÉE CAFÉ**.....12  
Dark chocolate and coffee entremets, cocoa nibs and coffee ice cream  
**Liqueur Kahlua - 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 (DU LUNDI AU VENDREDI, HORS JOURS FERIES)**.....10  
Dessert of the day (From monday to friday, except bank holidays)

**LES GOURMANDS | Assortiments de dessert accompagné d'une boisson**  
*Varieties of desserts served with a drink*

*(Min profiterole pistache, Mini tarte citron vert, Mini entremet chocolat - café)*  
*(Mini pistachio profiterole, Mini lime and thyme tart, Mini coffee and chocolate entremet)*

**LE CAFÉ (MASSAYA BIO)/ THÉ (KUSMI TEA)**.....13  
**LE DIGESTIF (SPIRITUEUX 4CL)** .....16  
*(Poire ou Armagnac ou Calvados)*  
**LE CHAMPAGNE (COUPE 8CL)**..... 17



1919

RESTAURANT

# L'AMPHITRYON

CHARTRES

## AU DEJEUNER

Au choix dans le menu Gourmet

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

Starter &amp; Main course or Main course &amp; 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 &amp; Main course &amp; 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 &amp; Main course &amp; 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

## MENU GOURMET

### LES ENTRÉES

ŒUF MARINÉ, VELOUTÉ FROID AUX LÉGUMES VERTS,  
FÈVES SÉCHÉES ET CRUDITÉS D'ASPERGES Marinated egg, cold velouté with green vegetables, garlic croutons and raw  
asparagus  
Ou/OR

TATAKI DE BŒUF À LA SAUCE TERIYAKI, SOJA, MISO ET CÉBETTE

Beef tataki with Teriyaki sauce, soybeans, miso and spring onions

### LES PLATS

DOS DE CABILLAUD, TAGLIATELLES DE COURGETTES À LA MENTHE,  
FUMET AUX HERBES ET ŒUFS DE TRUITE Back of cod, zucchini tagliatelle with mint, herb fumes and trout eggs  
Ou/ORFILET DE POULET JAUNE CITRONNÉ CUIT EN BASSE TEMPÉRATURE,  
FREGOLA SARDA CAROTTE-ROMARIN, SAUCE MORILLES ET TROMPETTES DE LA MORT Lemon-flavoured "Yellow chicken" fillet cooked at low temperature,  
Fregola Sarda carrots-rosemary, morel sauce and trumpets of death  
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

PROFITEROLE À LA PISTACHE, PRALINÉ DE PISTACHES SALÉ ET CHOCOLAT CHAUD  
Pistachio profiterole, salted pistachio praline and hot chocolate  
Ou/ORENTREMETS FRAISE NOIX DE COCO, CHOCOLAT RUBY ETCRÈME GLACÉE À LA FRAISE  
Strawberry coconut entremets, chocolate Ruby and strawberry ice cream  
Ou/OR

LE DESSERT DU JOUR/ (DU LUNDI AU VENDREDI, HORS JOURS FÉRIÉS)

Dessert of the day / (From monday to friday, except bank holidays)

## NOUS REMERCIONS NOS PRODUCTEURS LOCAUX

### TERRE D'EURE ET LOIR



Œufs du Perche :

Bruno Debray  
28 480 La Croix-du -Perche

Pommes de terre :

Ferme du colombier  
28250 Digny

Beauce sorbets :

Aurèle Prevosteau  
28630 Sours

Miel:

Famille Billard  
28360 Dammarie

Baio :

Jus de pomme  
28120 Bailleau-le-pin

Micro pousses:

Le maraîcheur

## MENU GOURMET EN HERBES

(-12 ans)

### PLAT & DESSERT + 1 BOISSON

Main course & Dessert + 1 Drink **18€**

Dos de cabillaud/ Back of cod

ou Filet de poulet jaune/ Yellow chicken fillet  
Avec pommes de terre et/ou carottes sautées  
With fried potatoes and/or carrots

Ou tagliatelles à la crème/ tagliatelles pastas with cream

Coupe glacée ou chou glacé (fraise, vanille, chocolat)  
Ice cream or profiterole of your choice (strawberry, vanilla, chocolate)