

CARNET
DE
TABLE

CARTE D'HIVER
◆

NOS FOURNISSEURS

Pains de Thierry Bruna

Buns de la Pâtisserie de Chartres

Poissons d'Olivier Potier La Cabane du Pêcheur

Viandes de la Maison Darmigny

Oeufs plein air Debray

Escargots de la Colline de Jean-Baptiste et Véronique Cailliau

Légumes frais d'André Claude

Pommes de terre Ferme du Colombier de la Famille Bonnet

Graines de courge Valconie de Solenne et Rémi Thevenet

Chips artisanales Belsia de Clémence et Matthieu Maisons

*Fromages de la Ferme Sainte Suzanne
de Sandrine et Richard Hamel*

Bière L'Eurélienne de la Famille Crosnier

Jus de pommes artisanal Baïo de Cécile et Charles Prieur

Glaces artisanales Cyril Avert

Nougat Franck Morel



NOS PLATS SONT FAITS MAISON
AVEC PASSION



OUVERT TOUS LES JOURS
SERVICE CONTINU 8:00-22:30



@CAFEBLEU_CHARTRES

ENTRÉES

Cappuccino de châtaignes (v) (sg) 9
émulsion tonka, graines de courge Valconie

Camembert rôti au four (v) 12
amandes, noix, miel et romarin, pain toasté

Crudo de saumon *Label Rouge* (v) 16
gaspacho de concombre

les grands classiques

Soupe à l'oignon gratinée (v) 9

Terrine de foies de volaille (sg) 9
et trompettes de la mort, gelée au porto

Escargots en persillade x6 (sg) 15
Les Escargots de la Colline, bio et locaux

Foie gras de canard français 19
toast brioché, chutney mangue - curry

L'ENTRE DEUX

Croque-Monsieur 13
frites de la Ferme du Colombier et salade

Croque-Madame 14
frites de la Ferme du Colombier et salade

Lobster roll 24
*pain brioché de notre boulanger Thierry Bruna, chair de homard,
mayonnaise citron et aneth, frites de la Ferme du Colombier*

(v) végétarien (sg) sans gluten Prix nets en euros, taxes et services compris.

◇ PLATS ◇

terre

Burger brioché 19

bun brioché de la Pâtisserie de Chartres, boeuf français, pickles d'oignon, cheddar, sucrine, frites de la Ferme du Colombier

Tataki de boeuf *servi froid* (sg) 19

haricots verts, chou romanesco, champignons Enoki

Coeur de faux-filet *façon Rossini* (sg) 32

sélection Maison Darmigny, escalope de foie gras, gratin dauphinois, jeunes pousses

Cassolette de rognons de veau aux châtaignes (sg) 22

sélection Maison Darmigny, gratin dauphinois

Magret de canard IGP du Gers (sg) 22

au nougat de Beauce, purée de céleri, sauce à l'orange

mer

Noix de Saint-Jacques de Trouville (sg) 28

sélection La Cabane du Pêcheur, pêchées par le « Yaka » purée de butternut au garam masala, noisettes

végétal

Omelette aux herbes fraîches et salade (sg) 12

Chakchouka (v) (sg) 17

butternut, feta, zaatar, noisettes, oeufs plein air Debray

Burger végétarien (v) 18

bun brioché de la Pâtisserie de Chartres, cheddar, pickles d'oignon, steak végétal (betterave - pois chiches - haricots rouges), frites de la Ferme du Colombier

DESSERTS



Sélection de fromages affinés (sg) 14
de la ferme Sainte-Suzanne

Cheesecake 9
citron - bergamotte, myrtilles

Pavlova *comme un vacherin* (sg) 10
mangue - passion

Sundae (sg) 9
pop-corn caramélisés, riz soufflé, caramel, crème glacée vanille

Crème brûlée au café (sg) 10

Fondant pistache 10
ganache fleur d'oranger

Baba au Grand Marnier 10
fruits confits

Mousse au chocolat *grand cru* 9

Café gourmand 9

Thé gourmand 9,5

Glaces Cyril Avert 1 boule 5 / 2 boules 8 (sg)
Glaces artisanales et locales au lait entier, oeufs plein air Bonneval, vanille fraîche de Madagascar

*glaces : vanille, chocolat, café
sorbets : citron, fraise, mangue, framboise*

Colonel 10
sorbet citron, vodka, zest de citron

MADAME BLEUE
MENU

entrée + plat + dessert 35€

Cappuccino de châtaignes (v) (sg)
émulsion tonka, graines de courge Valconie

ou

Soupe à l'oignon gratinée (v)

ou

Terrine de foies de volaille (sg)
et trompettes de la mort, gelée au porto



Magret de canard IGP du Gers (sg)
au nougat de Beauce, purée de céleri, sauce à l'orange

ou

Chakchouka (v) (sg)
butternut, feta, zaatar, noisettes, oeufs plein air Debray

ou

Tataki de boeuf *servi froid* (sg)
haricots verts, chou romanesco, champignons Enoki



Crème brûlée au café (sg)

ou

Sundae (sg)
*pop-corn caramélisés, riz soufflé, caramel,
crème glacée vanille*

ou

Mousse au chocolat *grand cru*

À LA TABLE
DES
ENFANT

plat + dessert 12€

Croque Monsieur
frites de la Ferme du Colombier

ou

Steak haché (sg)
purée de butternut



Mousse au chocolat

ou

Sundae
au granola



Prix nets en euros, taxes et services compris.

CB à partir de 10€. La maison n'accepte plus les chèques.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

L'APÉRITIF

Spritz 20cl <i>Apérol, prosecco, orange, Perrier</i>	10
Americano maison 8cl	8
Martini <i>bianco - rosso</i> 4cl	6
Porto <i>rouge - blanc</i> 4cl	5
Pastis 51 - Ricard 2cl	5
Suze 4cl	5
Kir vin blanc 12cl <i>cassis, pêche, mûre ou framboise</i>	6
Kir royal 12cl <i>cassis, pêche, mûre ou framboise</i>	12
Coupe de Champagne <i>extra brut</i> <i>Famille Josselin, 100 % Pinot Noir, « Cuvée des Jean »</i>	12

À PARTAGER

◆
Minis croque-monsieur apéro 9
Sélection de fromages affinés 14 <i>de la ferme Sainte-Suzanne</i>
Crudo de saumon <i>Label Rouge</i> 16 <i>gaspacho de concombre</i>
Terrine de foies de volaille (sg) 9 <i>et trompettes de la mort, gelée au porto</i>
Foie gras de canard français 19 <i>toast brioché, chutney mangue - curry</i>
Assiette de charcuteries italiennes 19

◇ BIÈRES ◇

pression	25cl	50cl
L'Eurélienne <i>blonde bio et locale</i>	5,5	10
L'Eurélienne <i>IPA locale</i>	5,5	10
Picon bière	5,5	10
Monaco	5,5	10
Panaché	5,5	10
en bouteille locale		
L'Eurélienne <i>rousse 33cl</i> <i>malts blonds et caramélisés</i>	6,5	
L'Eurélienne <i>triple 33cl</i> <i>puissante et ronde</i>	6,5	
L'Eurélienne <i>blanche 33cl</i> <i>légère et très fine</i>	6,5	
L'Eurélienne <i>sans alcool 33cl</i>	6,5	

BOISSONS FRAÎCHES

Coca-cola - Coca zéro 33cl	4,5
Orangina 25cl	4,5
Schweppes - Schweppes agrum 25cl	4,5
Perrier - Évian 33cl	4,5
Limonade artisanale Lorina 33cl	4,5
Thé glacé maison 33cl	5
Diabolo 25cl <i>citron, menthe, grenadine, fraise, pêche, cerise-griotte, orgeat, hibiscus</i>	4
Fruits pressés <i>orange</i> 25cl - <i>citron</i> 12cl	6
Jus et Nectars Alain Milliat 20cl <i>orange, abricot, fraise, ananas, tomate</i>	6
Jus de pommes Baïo <i>bio & local</i> 20cl <i>pommes, pommes-fraise</i>	6
Cidre Baïo <i>brut bio & local</i> 33cl	6

LES EAUX

	50cl	75cl	1l
Évian	5	-	6,5
Badoit	5	-	6,5
Chateldon	-	7	-

LES COCKTAILS

4cl d'alcool

Azteca Tequila 11
*Tequila, purée de mangue,
citron vert
short drink*

Sweet Dreams 12
*Gin, Italicus, Timur berry,
purée de fruits rouges
long drink*



Apple Pie 12
*Calvados, vermouth,
purée de pomme, cannelle,
chantilly
short drink*

Passion Mule 12
*Rhum Plantation Pineapple,
purée de passion, citron vert,
ginger beer
long drink*



Night Nuts 12
*Bailey's, Amaretto,
liqueur de café, noisettes
short drink*

Les Classiques 10
*Spritz - St Germain, Mojito,
Negroni, Old Fashioned...*

MOCKTAILS

◆

Rehab & Detox 9
*Timur berry, ginger beer,
citron vert, concombre, romarin
25cl*

No Gin Tonic 9
*JNPR, tonic, myrtille,
citron vert
25cl*

VIN AU VERRE
&
CARAFE

blancs	12cl	25cl	50cl
Chardonnay 2020 <i>bio</i> Ecoterra IGP Pays d'Oc	6	12	24
Muscadet AOC 2022 <i>bio</i> Vincent Caillé, « La Part du Colibri »	7	14	28
Jurançon AOC 2020 <i>moelleux</i> Domaine Lasserre	7	14	28
Menetou-Salon AOC 2023 Domaine Jean Tellier	8	16	32
Chablis AOC 2022 Domaine de la Chaude Écuelle	9	18	36
rosés			
Côtes de Provence AOP 2023 Soif de Pampa	6	12	24
rouges			
Vallée du Rhône VDF 2023 <i>bio</i> Domaine Remi Pouizin, « Amour de fruit »	6	12	24
Touraine AOC 2022 <i>conversion AB</i> Domaine des Pierrettes, « Le Gay »	6	12	24
Morgon AOC 2023 Domaine de la Bèche, « Vieilles vignes »	7	14	28
Chinon AOC 2021 Domaine de Bel Air, « L'Esprit du Loup »	8	16	32
Bourgogne AOC 2022 Hautes Côtes de Beaune Domaine Chevrot	11	22	44
Saint-Émilion AOP 2013 Château La Chapelle Lescours	15	29	59

◆ LES BOUTEILLES ◆

blancs	75cl
Muscadet AOC 2022 <i>bio</i> Vincent Caillé, « La Part du Colibri »	29
Jurançon AOC 2020 <i>moelleux</i> Domaine Lasserre	36
Corbières AOC 2022 <i>bio</i> Château la Baronne « Les chemins »	38
Menetou-Salon AOC 2022 <i>bio</i> Domaine Jean Tellier	38
Chablis AOC 2022 Domaine de la Chaude Écuelle	45
IGP Alpilles 2023 <i>bio</i> Domaine Hauvette, « Jasje »	59
Riesling <i>Grand Cru</i> AOC 2018 <i>bio</i> Domaine Loberger	68
Mercurey 1 ^{er} <i>Cru</i> AOC 2022 <i>bio</i> Domaine Gouffier, « Les Champs-Martin »	72
Montlouis sur Loire AOC 2022 Domaine de la Taille Aux Loups, « Les Hauts de Husseau »	76
Pouilly-Fuissé AOC 2022 Château des Rontets, « Clos Varambon »	90
Puligny-Montrachet AOC 2019 <i>bio</i> Domaine Génot Boulanger, « Les Levrons »	130
Meursault AOC 2019 <i>bio</i> Domaine Génot Boulanger, « Clos du Cromin »	130
Ladoix AOC 2022 <i>bio</i> Domaine Prieuré Roch « Le Cloud »	135
Meursault - Charmes AOC 2020 <i>bio</i> Domaine Boyer de Bar	230
Sauternes 1 ^{er} <i>Cru Supérieur</i> AOP 2019 Château d'Yquem	690
Montlouis sur Loire - <i>Pétillant</i> Dom. de la taille aux loups, « Triple Zéro »	54



rouges	75cl	rouges	75cl
<i>Bourgogne - Beaujolais</i>		<i>Val de Loire</i>	
Morgon AOC 2023 Domaine de la Bèche, villes vignes	29	Touraine AOC 2022 <i>conversion AB</i> Domaine des Pierrettes, « Le Gay »	29
Hautes-Côtes de Beaune AOC 2022 <i>bio</i> Domaine Chevrot	50	Chinon AOC 2020 <i>bio</i> Domaine de Bel Air, « L'Esprit du Loup »	38
Irancy AOC 2022 <i>bio</i> Domaine Fontaine Goby	55	Sancerre AOC 2022 Domaine Mathieu Delaporte, « Cuvée Chavignol »	49
Maranges 1 ^{er} Cru AOC 2022 <i>bio</i> Domaine Chevrot	75	Saint-Nicolas-de-Bourgueil AOP 2022 <i>bio</i> Domaine de la Cotelleraie, « L'Évolée »	49
Aloxe-Corton AOC 2021 Domaine Jean Féry	99	Bourgueil AOP 2022 Domaine de la Butte Famille Blot, « Le Haut de la Butte »	56
Gevrey-Chambertin AOC 2021 <i>bio</i> Domaine Rossignol-Trapet, « Vieilles Vignes »	99	Domaine Sebastien David VDF 2018 <i>bio</i> « Vin d'une Oreille »	79
Savigny-lès-Beaune 1 ^{er} Cru AOC 2020 <i>bio</i> Domaine Jean Féry, « Les Vergelesses »	110	<i>Vallée du Rhône - Languedoc - Provence</i>	
Volnay 1 ^{er} Cru AOC 2016 V. Girardin, « Les Santenots »	120	Côtes du Rhône AOP 2022 Les Vignerons D'Estezargues, « Les Galets »	29
Vin de France 2022 Domaine Prieuré Roch	135	Faugères AOC 2021 <i>bio</i> Domaine Binet-Jacques, « Cuvée Tradition »	39
Morey-Saint-Denis 1 ^{er} Cru AOC 2017 F.Magnien, « Clos Sorbé »	150	Crozes-Hermitage AOC 2022 Domaine Christelle Betton, « Espiègle »	49
Nuits-Saint-Georges 1 ^{er} Cru 2022 Domaine Prieuré Roch, vieilles vignes	290	Les Baux-de-Provence AOC 2019 Domaine Hauvette, « Cornaline »	99
<i>Bordeaux</i>		Nizon VDF 2021 <i>bio</i> Domaine de l'Anglore Famille Pfifferling	99
Bordeaux AOP 2022 <i>sans sulfites ajoutés</i> « L'Attrape-Rêve »	29	Châteauneuf-du-Pape AOC 2020 Château la Nerthe	110
Saint-Émilion AOP 2013 Château La Chapelle Lescours	65	Côte-Rôtie AOP 2022 Domaine Jamet, « Fructus Voluptas »	150
Saint-Estèphe AOC 2017 Château Ormes de Pez	90	rosés	75cl
Moulis AOC 2015 Château Chasse-Spleen	90	Côtes-de-Provence AOP 2023 « Soif de Pampa »	29
Margaux AOP 2019 Château Labégorce	99	Côtes-de-Provence AOP 2023 « Miraval »	45
Saint-Émilion Grand Cru 2017 Château Angéhus	790	Côtes-de-Provence AOP 2022 « Château Minuty Rose et Or »	60
Margaux AOP 2011 Château Margaux	890		
Pessac-Léognan AOP 2019 Château Haut-Brion	990		
Pauillac AOP 2015 Château Lafite Rothschild	1290		



ALCOOLS & LIQUEURS

	<i>4cl</i>
Calvados Groult <i>8 ans</i>	<i>10</i>
Cognac Martell <i>VSOP</i>	<i>10</i>
Vodka Beauceronne Faronville	<i>9,5</i>
Armagnac Laballe Résistance	<i>11</i>
Eau-de-vie Poire William	<i>9</i>
Gin Gunpowder Irish	<i>9</i>
Limoncello - Bailey's - Tequila - Menthe Pastille	<i>7</i>
Get 27 - 31	<i>7</i>
Mezcal	<i>8</i>
Chartreuse	<i>11</i>
Goldstrike	<i>6</i>
rhums	
Zacapa <i>23 ans Guatemala</i>	<i>15</i>
Zacapa Xo <i>Centenario</i>	<i>25</i>
Don Papa <i>7 ans Philippines</i> <i>rhum arrangé à la vanille</i>	<i>10</i>
whiskies	
Jack Daniel's	<i>9</i>
Bulleit Rye	<i>9,5</i>
Nikka <i>Coffey Malt</i>	<i>13</i>
Bushmills <i>Malt Irlandais</i>	<i>8</i>
Aberlour <i>Single Malt Ecossais 10 ans</i>	<i>9</i>
Laphroaig <i>Single Malt</i> <i>Supplément Soda (Coca, Tonic, Limonade) +2</i>	<i>14</i>

BOISSONS CHAUDES

Café bio

Expresso - Déca - Noisette	2,5
Café crème - Américano - Double expresso	4,5
Chocolat chaud	4,5
Latte végétal <i>au lait d'amande</i>	5
Cappuccino	5
Café ou Chocolat viennois	5
Latte macchiato - Matcha - Chaï latte <i>au lait entier ou lait d'amande</i>	5
Irish Coffee <i>4cl d'alcool</i>	10
Vin chaud maison	6
Grog <i>rhum, citron, pomme - rhubarbe Baïo, miel</i>	10
Cocktail chaud <i>Duel Nocturne</i> <i>liqueur de tabac, Bailey's, chocolat chaud, chantilly</i>	12



thé & infusions

Kodama, alchimistes infuseurs bio

Thés noirs <i>London 7 am - Earl Grey & vanille morceaux</i> <i>Chaï Maison - épices, délicieux en version latte</i>	4,5
Thé blanc <i>À Fleur de Peau - pétales de fleurs subtiles</i>	4,5
Thés verts <i>Rehab - gingembre & citronnelle</i> <i>À Coeur Vaillant - menthe & écorces d'orange</i> <i>Sencha - thé vert japonais raffiné</i>	4,5
Thé d'exception <i>Osmanthus - thé bleu-vert chinois du Fujian</i>	6
Infusion <i>La Vie à Pleine Dents - rooibos, pommes & épices douces</i> <i>À Poings Fermés - camomille, mélisse & citronnelle</i>	4,5

LES PETITS DÉJEUNERS

LE BLEU 10€

Boisson chaude au choix
+ Jus d'orange Alain Milliat *25cl*
+ Pain grillé, beurre, confiture



LE GRAND BLEU 16€

Boisson chaude au choix
+ Jus d'orange Alain Milliat *25cl*
+ Pain grillé, beurre, confiture
+ 3 Oeufs au plat



À LA CARTE

Croissant 2,5
Oeufs brouillés et salade 12
Omelette et salade 12

tous les jours jusqu'à 11:30

FAIT MAISON
AVEC PASSION



1 CLOÎTRE NOTRE-DAME
♦
CHARTRES
28000