

CARNET  
DE  
TABLE

CARTE ÉTÉ



## NOS FOURNISSEURS

*Pains de Thierry Bruna*

*Poissons d'Olivier Potier,  
La Cabane du Pêcheur*

*Viandes de la Maison Darmigny*

*Légumes frais d'André Claude*

*Pommes de terre Ferme du Colombier  
de la Famille Bonnet*

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

*Bière L'Eurélienne de la Famille Crosnier*

*Jus de pommes artisanal Baïo  
Cécile et Charles Prieur*

*Chips artisanales Belsia  
Clémence et Matthieu Maisons*

OUVERT TOUS LES JOURS

♦  
SERVICE CONTINU  
8:00-22:30

♦  
@CAFEBLEU\_CHARTRES

English menu



## ENTRÉES

- Gaspacho (sg) (vg) 9€  
*de poivrons grillés, mascarpone*
- Burrata des Pouilles (sg) (vg) 12€  
*tartare de tomates au basilic*
- Coeur de saumon fumé (sg) 16€  
*crème ciboulette, pain brioché*

### les grands classiques

Soupe à l'oignon gratinée (vg) 9€

Pâté en croûte 12€  
*veau et noisettes*

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*
- Classique salade Caesar 17€  
*Poulet croustillant, oeuf mollet, sucrine, parmesan, sauce caesar,  
croûtons*

(vg) végétarien (sg) sans gluten

Liste des allergènes sur demande

## ◇ PLATS ◇

### terre

**Burger brioché** 19€  
*pain brioché de la Pâtisserie de Chartres, boeuf français, pickles d'oignon, cheddar, sucrine, frites de la Ferme du Colombier*

**Tartare de boeuf traditionnel** (sg) 19€  
*frites de la Ferme du Colombier et salade*

**Coeur de faux-filet** (sg) 25€  
*sélection Maison Darmigny, sauce béarnaise, gratin dauphinois*

**Cassolette de rognons de veau au porto** 24€  
*sélection Maison Darmigny, gratin dauphinois*

**Souris d'agneau confite miel & thym** 25€  
*purée fine*

### mer

**Dos de cabillaud sauvage rôti "pêche durable"** (sg) 22€  
*beurre blanc citronné, tagliatelles de courgette*

### végétal

**Omelette aux herbes fraîches et salade** (sg) 12€

**Chakchouka** (vg) (sg) 17€  
*feta, zaatar, oeufs plein air Debray, tomates, poivrons, piquillos, coriandre*

**Burger végétarien** (vg) 18€  
*pain brioché de la Pâtisserie de Chartres, cheddar, pickles d'oignon, steak végétal (betterave - pois chiches - haricots rouges), frites de la Ferme du Colombier*

## DESSERTS

*De notre Chef Pâtissier Nicolas Aucejo*



**Fruit de la passion givré** 9€

**Pavlova** (sg) 10€  
*framboises / basilic*

**Sundae comme une Fraise Melba** (sg) 10€  
*crème glacée fraise, mascarpone, fraises, meringue, coulis de fruits rouges*

**Crème brûlée** (sg) 9€  
*vanille*

**Cookie à la casserole "minute" (10min de cuisson)** 10€  
*caramel, cacahuètes, fleur de sel*

**Baba au Limoncello** 10€  
*zestes de citron, mascarpone*

**Mousse au chocolat grand cru** 9€

**Café gourmand** 9€

**Thé gourmand** 9,5€

**Glaces artisanales Cyril Avert** (sg) 14€  
*1 boule 4€ ou 2 boules 8€*

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

**Colonel** 10€  
*sorbet citron, vodka, zestes de citron*

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

MADAME BLEUE  
MENU

*entrée + plat + dessert 35€*

Gaspacho (sg) (vg)  
de poivrons grillés, mascarpone

*ou*

Soupe à l'oignon gratinée (vg)

*ou*

Pâté en croûte  
veau et noisettes



Dos de cabillaud sauvage rôti *Pêche durable* (sg)  
beurre blanc citronné, tagliatelles de courgette

*ou*

Chakchouka (vg) (sg)  
feta, zaatar, oeufs plein air Debray, tomates, poivrons, piquillos

*ou*

Tartare de boeuf traditionnel (sg)  
frites et salade



Crème brûlée vanille (sg)

*ou*

Fruit de la passion givré (sg)

*ou*

Mousse au chocolat *grand cru*

À LA TABLE  
DES  
ENFANTS

*plat + dessert 12€*

Croque-monsieur  
frites de la Ferme du Colombier

*ou*

Steak haché (sg)  
purée fine



Mousse au chocolat

*ou*

Sundae fraise



*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 croques apéro 9€

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

Coeur de saumon fumé (sg) 16€  
*crème ciboulette, pain brioché*

Pâté en croûte 12€  
*veau & noisettes*

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

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	5€
Orangina 25cl	5€
Schweppes - Schweppes agrum' 25cl	5€
Perrier - Évian 33cl	5€
Limonade artisanale Lorina 33cl	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 &amp; local</i> 20cl	6€
Cidre Baïo <i>brut bio &amp; 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€ <i>Tequila, purée de mangue, citron vert</i> <i>short drink</i>	Grimaud 12€ <i>Vodka, St Germain, basilic, pêche, tonic</i> <i>long drink</i>
◆	◆
Baronne 12€ <i>Prosecco, purée de fraise, basilic</i> <i>short drink</i>	Passion Mule 12€ <i>Rhum Plantation Pineapple, purée de passion, citron vert, ginger beer</i> <i>long drink</i>
◆	◆
Clover Club 12€ <i>Gin, Chambord, framboise, hibiscus, citron vert</i> <i>short drink</i>	Les Classiques 10€ <i>Spritz - St Germain, Mojito, Negroni, Old Fashioned...</i>

## MOCKTAILS

Rehab & Detox 9€ <i>Timur berry, ginger beer, citron vert, concombre, romarin</i> <i>25cl</i>	No Gin Tonic 9€ <i>JNPR, tonic, hibiscus, citron vert</i> <i>25cl</i>
---	---

VIN AU VERRE  
&  
CARAFE

blancs	12cl	25cl	50cl
Chardonnay 2020 <i>bio</i> Ecoterra IGP Pays d'Oc	6€	12€	24€
Menetou-Salon AOC 2023 Domaine Jean Tellier	8€	16€	32€
Chablis AOC 2023 Domaine de la Chaude Écuelle	9€	18€	36€
Muscadet AOC 2023 Vincent Caillé, « La Part du Colibri »	7€	14€	28€
Jurançon AOC 2021 <i>moelleux</i> Domaine Lasserre	7€	14€	28€
<b>rosés</b>			
Côtes de Provence AOP 2024 Soif de Pampa	6€	12€	24€
<b>rouges</b>			
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 Gamay »	6€	12€	24€
Morgon AOC 2023 Domaine de la Bèche, « Vieilles vignes »	7€	14€	28€
Bourgogne AOC 2022 Hautes Côtes de Beaune, Domaine Chevrot	11€	22€	44€
Saint-Émilion AOP 2013 Château La Chapelle Lescours	15€	29€	59€
Chinon AOC 2022 <i>bio</i> Domaine Pascal Lambert, « Les Terrasses »	8€	16€	32€

◆ LES BOUTEILLES ◆

<b>blancs</b>	75cl
Muscadet AOC 2023 Vincent Caillé, « La Part du Colibri »	29€
Corbières AOC 2022 <i>bio</i> Château la Baronne, « Les chemins »	38€
Menetou-Salon AOC 2023 <i>bio</i> Domaine Jean Teiller, « Expression »	38€
Chablis AOC 2023 Domaine de la Chaude Écuelle	45€
IGP Alpilles 2023 <i>bio</i> Domaine Hauvette, « Jaspe »	59€
Riesling <i>Grand Cru</i> AOC 2018 Domaine Loberger	68€
Mercurey 1 <sup>er</sup> <i>Cru</i> AOC 2022 Domaine Gouffier, « Les Champs-Martin »	72€
Pouilly-Fuissé AOC 2022 Château des Rontets, « Clos Varambon »	90 €
Puligny-Montrachet 2019 Domaine Génot Boulanger, « Les Levrons »	130€
Meursault 2019 Domaine Génot Boulanger, « Clos du Cromin »	130€
Meursault - Charmes Domaine Boyer de Bar	230€
Ladoix 2022 Domaine Prieuré Roch, « Le Cloud »	135€
Jurançon AOC 2021 <i>moelleux</i> Domaine Lasserre	36€
Sauternes 1 <sup>er</sup> <i>Cru classé</i> AOP 2019 Château d'Yquem	690€
<b>rosés</b>	75cl
Côtes-de-Provence AOP 2024 « Soif de Pampa »	29€
Côtes-de-Provence AOP 2023 « Miraval »	45€
Côtes-de-Provence AOP 2022 « Château Minuty Rose et Or »	60€

<b>rouges</b>	75cl
<i>Bourgogne - Beaujolais</i>	
Morgon AOC 2023	29€
Domaine de la Bèche, « Vieilles Vignes »	
Hautes-Côtes de Beaune AOC 2022 bio	50€
Domaine Chevrot	
Maranges 1 <sup>er</sup> Cru AOC 2022 bio	75€
Domaine Chevrot	
Aloxe-Corton AOC 2022	99€
Domaine Jean Féry	
Gevrey-Chambertin AOC 2021 bio	99€
Domaine Rossignol-Trapet, « Vieilles Vignes »	
Savigny-lès-Beaune 1 <sup>er</sup> Cru AOC 2020	110€
Domaine Jean Féry, « Les Vergelesses »	
Volnay 1 <sup>er</sup> Cru AOC 2016 bio	120€
V. Girardin, « Les Santenots »	
Vin de France 2022	135€
Domaine Prieuré Roch	
Morey-Saint-Denis 1 <sup>er</sup> Cru AOC 2019	150€
F.Magnien, « Clos Sorbé »	
Nuits-Saint-Georges 1 <sup>er</sup> Cru 2022	290€
Domaine Prieuré Roch, vieilles vignes	
<i>Bordeaux</i>	
Bordeaux AOP 2022 sans sulfites ajoutés « L'Attrape-Rêve »	29€
Saint-Émilion AOC 2021 Château Cartier	65€
Saint-Estèphe AOC 2017 Château Ormes de Pez	90€
Moulis AOC 2015 Château Chasse-Spleen	90€
Margaux AOP 2019 Château Labégorce	99€
Saint-Emilion Grand Cru 2017 Château Angelus	790€
Margaux AOP 2011 Château Margaux	890€
Pessac-Léognan 2019 Château Haut-Brion	990€
Pauillac AOP 2015 Château Lafite Rothschild	1290€

<b>rouges</b>	75cl
<i>Val de Loire</i>	
Touraine AOC 2022 conversion AB	29€
Domaine des Pierrettes, « Le Gamay »	
Chinon AOC 2021 bio	38€
Domaine Pascal Lambert, « Les Terrasses »	
Saumur Champigny AOC 2021 bio	45€
Domaine La Folie Lucé, « Encore »	
Sancerre AOC 2022 bio	49€
Domaine Mathieu Delaporte, « Cuvée Chavignol »	
Saint-Nicolas-de-Bourgueil AOP 2022 bio	49€
Domaine de la Cotellerie, « L'Envolée »	
Domaine Sebastien David VDF 2018 bio	79€
« Vin d'une Oreille »	
<i>Vallée du Rhône - Languedoc - Provence</i>	
Vallée du Rhône VDF 2023 bio	29€
Domaine Remi Pouzin, « Amour de fruit »	
Faugères AOC 2022 bio	39€
Domaine Binet-Jacques, « Cuvée Tradition »	
Crozes-Hermitage AOC 2021	49€
Domaine Christelle Betton, « Espiègle »	
Les Baux-de-Provence AOC 2019	99€
Domaine Hauvette, « Cornaline »	
Nizon VDF 2021	99€
Domaine de l'Anglore	
Châteauneuf-du-Pape AOC 2020	110€
Château la Nerthe	
Côte-Rôtie AOP 2021	150€
Domaine Jamet, « Fructus Voluptas »	

LES CHAMPAGNES  
et vins pétillants \*



Montlouis-sur-Loire \* 54€  
Domaine La Taille aux Loups « Triple zero »

Famille Josselin 70€  
Extra brut, 100 % Pinot Noir,  
« Cuvée des Jean » 2022

Bollinger *brut* 120€  
Spéciale Cuvée

Ruinart *Brut* 120€

Ruinart *Rosé* 145€

Ruinard *Blanc de Blancs* 160€

Dom Ruinart *Blanc de Blancs* 300€  
Millésimé 2007

Louis Roederer *Cristal* 300€  
Millésimé 2014

Soliste Chardonnay 130€  
Domaine J-M Sélèque, « Les Tartières et Les Porgeons »  
Millésimé 2017 – 1250 bouteilles

ALCOOLS & LIQUEURS

4cl

Calvados Groult 8 ans 10€

Cognac Martell *VSOP* 10€

Vodka Beauceronne Faronville 9,5€

Armagnac Laballe Résistance 11€

Eau-de-vie Poire William 9€

Gin Gunpowder Irish 9€

Limoncello - Bailey's - Tequila - Menthe Pastille 7€

Get 27 - 31 7€

Mezcal 8€

Chartreuse 11€

Goldstrike 6€

rhums

Zacapa 23 ans *Guatemala* 15€

Zacapa Xo *Centenario* 25€

Don Papa 7 ans *Philippines* 10€  
rhum arrangé à la vanille

whiskies

Jack Daniel's 9€

Bulleit Rye 9,5€

Nikka *Coffey Malt* 13€

Bushmills *Malt Irlandais* 8€

Aberlour *Single Malt Ecossais 10 ans* 9€

Laphroaig *Single Malt* 14€

Supplément Soda (Coca, Tonic, Limonade) +2€

## 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€
Matcha - Chaï latte <i>au lait entier ou lait d'amande</i>	6€
Irish Coffee <i>4cl d'alcool</i>	10€



## thé & infusions

*Kodama, alchimistes infuseurs "bio"*

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

## 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