

CARNET
DE
TABLE

CARTE AUTOMNE
◆

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

Soupe detox aux légumes d'automne (sg) (vg) 8
gingembre et curcuma

Fricassée de girolles persillées, oeuf parfait (vg) 12

Coeur de saumon fumé (sg) 16
crème à l'aneth, pain brioché

les grands classiques

Soupe à l'oignon gratinée (vg) 9

Pâté en croûte 12
canard & pistaches

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*

Salade de crabe & avocat 17
*laitue croquante, chair de crabe, avocat, concombre, grenade,
sauce cocktail, pommes Granny Smith (sg)*

(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 poivre, frites

Cassolette de rognons de veau aux champignons 22
sélection Maison Darmigny, gratin dauphinois

Ragoût de noix de joue de boeuf 19
rigatoni

Suprême de poulet jaune rôti au thym et chorizo (sg) 18
gratin dauphinois

mer

Dos de bar rôti "pêche durable" (sg) 22
*poêlée de girolles, purée de butternut, beurre aux câpres,
citron & persil*

végétal

Omelette aux herbes fraîches et salade (sg) 12

Chakchouka (vg) (sg) 17
*oeufs plein air Debray, butternut, champignons de Paris, pois chiches,
curry, cheddar vieux et 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



Brioche perdue *minute* 9
compotée de pommes, caramel beurre salé

Pavlova glacée (sg) 10
aux myrtilles

Cheesecake à la mangue 10

Crème brûlée (sg) 9
vanille

Glace italienne stracciatella 10
*copeaux de chocolat, chocolat chaud,
noix de pécan caramélisées, éclats de meringue*

Baba au rhum 10
fruits confits et raisins secs

Mousse au chocolat *grand cru* 9
huile d'olive, fleur de sel et tuile

Café gourmand 9

Thé gourmand 9,5

Glaces artisanales Cyril Avert (sg) 9
1 boule 4€ ou 2 boules 8€

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

Crêpe maison
*Sucre 4€ / Pâte à tartiner 5€ / Confiture maison 5€
Supp Chantilly 1€*

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

MADAME BLEUE
MENU

entrée + plat + dessert 35

Soupe detox aux légumes d'automne (sg) (vg)
gingembre et curcuma

ou

Soupe à l'oignon gratinée (vg)

ou

Pâté en croûte

canard et pistaches



Ragoût de noix de joue de boeuf

rigatoni

ou

Chakchouka (vg) (sg)

*oeufs plein air Debray, butternut, champignons de Paris
pois chiches, curry, cheddar vieux et coriandre*

ou

Suprême de poulet jaune rôti au thym et chorizo (sg)

gratin dauphinois



Crème brûlée vanille (sg)

ou

Cheesecake à la mangue

ou

Mousse au chocolat *grand cru*

huile d'olive, fleur de sel et tuile

À LA TABLE
DES
ENFANTS

plat + dessert 12

Steak haché

frites de la Ferme du Colombier

ou

Bar (sg)

purée fine



Mousse au chocolat

ou

Glace italienne au yahourt



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.

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 & 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 & citronnelle</i> <i>À Coeur Vaillant - menthe & 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 & épices douces</i> <i>À Poings Fermés - camomille, mélisse & 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