

CARNET  
DE  
TABLE

CARTE HIVER



## NOS FOURNISSEURS

*Pains de Thierry Bruna*

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

*Viandes de la Maison Darmigny*

*Boeuf et Porc du Perche  
Boucherie Lorin*

*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*

*Graines de courge Valconie*

OUVERT TOUS LES JOURS

♦  
SERVICE CONTINU  
8:00-22:30

♦  
@CAFEBLEU\_CHARTRES

English menu



## ENTRÉES

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

Oeufs mayonnaise, pickles de betterave (sg) (vg) 7

Coeur de saumon fumé 16  
*crème à l'aneth, pain brioché*

Os à moelle gratiné 12

### 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

Omelette aux herbes fraîches et salade (sg) (vg) 12

Croque-monsieur 13  
*frites de la Ferme du Colombier et salade*

Croque-madame 14  
*frites de la Ferme du Colombier et salade*

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

Salade de chèvre pané (vg) 17  
*jeunes pousses, avocat, pickles de betterave, chèvre pané,  
graines de courge Valconie, noix et poires, vinaigrette au miel*

(vg) végétarien (sg) sans gluten

Liste des allergènes sur demande

## ◇ PLATS ◇

### viande

Saucisse au couteau du Perche 17  
*purée fine*

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

Tartare de boeuf traditionnel (sg) 19  
*boeuf du Perche, 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 au Porto 22  
*sélection Maison Darmigny, gratin dauphinois*

Suprême de poulet jaune rôti (sg) 18  
*au thym et chorizo, purée fine*

### poisson

Dos de bar rôti "pêche durable" (sg) 22  
*poêlée de pleurotes, beurre aux câpres, citron & persil, légumes de saison confits*

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

Rigatoni au homard doucement épicé 25

Noix de St Jacques de Normandie "pêche durable" 29  
*chorizo, légumes de saison confits*

### végétal

Chakchouka (vg) (sg) 17  
*oeufs plein air Debray, recette traditionnelle tomates & poivrons, feta, zaatar 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*



Cookie à la casserole 12  
*glace vanille / 10min de cuisson*

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  
*raisins secs & crème fouettée*

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) 1  
*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'hiver (sg) (vg)  
*gingembre et curcuma*

*ou*

Soupe à l'oignon gratinée (vg)

*ou*

Oeufs mayonnaise (sg) (vg)  
*pickles de betterave*

◆

Dos de bar rôti "pêche durable" (sg)  
*poêlée de pleurotes, beurre aux câpres, citron & persil,  
légumes de saison confits*

*ou*

Chakchouka (vg) (sg)  
*oeufs plein air Debray, recette traditionnelle tomates & poivrons,  
feta, zaatar et coriandre*

*ou*

Suprême de poulet jaune rôti (sg)  
*au thym et chorizo, purée fine*

◆

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 du Perche (sg)  
*frites de la Ferme du Colombier*

*ou*

Bar (sg)  
*purée fine*

◇

Mousse au chocolat

*ou*

Glace italienne au yaourt



*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>	12
Americano maison 8cl	10
Martini <i>bianco - rosso</i> 4cl	6
Porto <i>rouge - blanc</i> 4cl	6
Pastis 51 - Ricard 4cl	6
Suze 4cl	6
Kir vin blanc 12cl <i>cassis, pêche, mûre ou framboise</i>	8
Kir royal 12cl <i>cassis, pêche, mûre ou framboise</i>	14
Coupe de Champagne <i>extra brut</i> 12cl <i>Famille Josselin, 100 % Pinot Noir, « Cuvée des Jean »</i>	14

### À PARTAGER



Minis croques apéro 9
Sélection de fromages affinés   14 <i>de la ferme Sainte-Suzanne</i>
Coeur de saumon fumé 16 <i>crème à l'aneth, pain brioché</i>
Pâté en croûte 12 <i>canard &amp; pistaches</i>
Foie gras de canard français 19 <i>toast brioché, chutney mangue - curry</i>
Planche de charcuteries italiennes 19

## ◇ BIÈRES ◇

pression	25cl	50cl
L'Eurélienne <i>blonde</i> <i>bio et locale</i>	5,5	10
L'Eurélienne <i>IPA</i> <i>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</i> 33cl <i>malts blonds et caramélisés</i>	6,5	
L'Eurélienne <i>triple</i> 33cl <i>puissante et ronde</i>	6,5	
L'Eurélienne <i>blanche</i> 33cl <i>légere et très fine</i>	6,5	
L'Eurélienne <i>sans alcool</i> 33cl	6,5	

FAIT MAISON  
AVEC PASSION



1 CLOÎTRE NOTRE-DAME  
♦  
CHARTRES  
28000