

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 (vg) (vg)  
gingembre et curcuma 8

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

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

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 (vg) 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 (vg) (vg) 12

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

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

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

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

(vg) végétarien    (sg) sans gluten  
Liste des allergènes sur demande

## ◊ PLATS ◊

### viande

Saucisse au couteau du Perche purée fine	17
Burger brioché <i>pain brioché de la Pâtisserie de Chartres, boeuf du Perche, pickles d'oignon, cheddar, sucrine, frites de la Ferme du Colombier</i>	19
Tartare de boeuf traditionnel <sup>(sg)</sup> <i>boeuf du Perche, frites de la Ferme du Colombier et salade</i>	19
Coeur de faux-filet <sup>(sg)</sup> <i>sélection Maison Darmigny, sauce poivre, frites</i>	25
Cassolette de rognons de veau au Porto <i>sélection Maison Darmigny, gratin dauphinois</i>	22
Suprême de poulet jaune rôti <sup>(sg)</sup> <i>au thym et chorizo, purée fine</i>	18

### poisson

Dos de bar rôti "pêche durable" <sup>(sg)</sup> <i>poêlée de pleurotes, beurre aux câpres, citron &amp; persil, légumes de saison confits</i>	22
Lobster roll <i>pain brioché de notre boulanger Thierry Bruna, chair de homard, mayonnaise citron et aneth, frites de la Ferme du Colombier</i>	24
Rigatoni au homard doucement épicé	25
Noix de St Jacques de Normandie "pêche durable" <i>chorizo, légumes de saison confits</i>	29

### végétal

Chakchouka <sup>(vg) (sg)</sup> <i>oeufs plein air Debray, recette traditionnelle tomates &amp; poivrons, feta, zaatar et coriandre</i>	17
Burger végétarien <sup>(sg)</sup> <i>pain brioché de la Pâtisserie de Chartres, cheddar, pickles d'oignon, steak végétal (betterave - pois chiches - haricots rouges), frites de la Ferme du Colombier</i>	18

## DESSERTS

*De notre Chef Pâtissier Nicolas Aucejo*



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

Pavlova glacée <sup>(sg)</sup> 10  
*aux myrtilles*

Cheesecake à la mangue 10

Crème brûlée <sup>(sg)</sup> 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 <sup>(sg)</sup>  
*1 boule 4€ ou 2 boules 8€*

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

Crêpe maison

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

Sélection de fromages affinés <sup>(vg) (sg)</sup> 14  
*de la ferme Sainte-Suzanne*

# MADAME BLEUE

## MENU

*entrée + plat + dessert 35*

Soupe detox aux légumes d'hiver  $\textcircled{sg}$   $\textcircled{vg}$   
gingembre et curcuma

*ou*

Soupe à l'oignon gratinée  $\textcircled{vg}$   
*ou*

Oeufs mayonnaise  $\textcircled{sg}$   $\textcircled{vg}$   
pickles de betterave



Dos de bar rôti "pêche durable"  $\textcircled{sg}$   
poêlée de pleurotes, beurre aux câpres, citron & persil,  
légumes de saison confits

*ou*

Chakchouka  $\textcircled{vg}$   $\textcircled{sg}$   
oeufs plein air Debray, recette traditionnelle tomates & poivrons,  
feta, zaatar et coriandre

*ou*

Suprême de poulet jaune rôti  $\textcircled{sg}$   
au thym et chorizo, purée fine



Crème brûlée vanille  $\textcircled{sg}$   
*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  $\textcircled{sg}$   
frites de la Ferme du Colombier

*ou*

Bar  $\textcircled{sg}$   
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 bianco - rosso 4cl	6
Porto rouge - blanc 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 extra brut 12cl <i>Famille Josselin, 100 % Pinot Noir, « Cuvée des Jean »</i>	14

## À PARTAGER

- ◆ Minis croques apéro 9
- Sélection de fromages affinés *(vg) (sg)* 14  
*de la ferme Sainte-Suzanne*
- Coeur de saumon fumé 16  
*crème à l'aneth, pain brioché*
- Pâté en croûte 12  
*canard & pistaches*
- Foie gras de canard français 19  
*toast brioché, chutney mangue - curry*
- Planche de charcuteries italiennes 19

## ♦ BIÈRES ♦

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

M A I S O N . F A I T A V E C P A S S I O N



CLOÎTRE NOTRE-DAME  
CHARTRERS  
28000