CARNET DE TABLE

CARTE PRINTEMPS

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

Les Escargots de la Colline

Oeufs plein air Bruno Debray

OUVERT TOUS LES JOURS

✦

SERVICE CONTINU
8:00-22:30

✦

@CAFEBLEU_CHARTRES

English menu

ENTRÉES

Fin velouté de petits pois (sg) (vg) — *8*
émulsion graines de moutarde & gingembre

Oeufs mayonnaise (sg) (vg) — *7*
pickles de betterave

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

Poireaux vinaigrette (vg) — *9*
pousses de moutarde

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*
Supp fromage +2€

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

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

Bowl saumon & avocat (sg) — *19*
laitue croquante, pickles de betterave, avocat, concombre, grenade, riz, pommes Granny Smith, sauce wafu 0%

Salade Caesar — *17*
poulet mariné, oeuf dur, romaine croquante, croûtons, anchois, sauce caesar allégée

(vg) *végétarien* (sg) *sans gluten* *basse calorie*

Liste des allergènes sur demande

✧ PLATS ✧

viande

Ragoût de noix de joue de boeuf & rigatoni *19*

Saucisse au couteau du Perche (sg) *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, gratin dauphinois

Cassolette de rognons de veau au Porto (sg) *22*
sélection Maison Darmigny, gratin dauphinois

Suprême de poulet jaune rôti (sg) *18*
jus au thym et citron, haricots verts frais

poisson

Dos de bar rôti *"pêche durable"* (sg) *22*
vierge aux tomates confites, aromates, citron, haricots verts frais

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

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

(vg) *végétarien* (sg) *sans gluten* *basse calorie*

DESSERTS

De notre Chef Pâtissier Nicolas Aucejo

✦

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

Pavlova glacée (sg) *10*
framboise & vanille

Panna cotta légère aux fraises *8*

Crème brûlée vanille (sg) *9*

Flan pâtissier du Chef *10*

Glace italienne *10*
fraises & pistaches

Baba au rhum *10*
crème fouettée

Mousse au chocolat *grand cru 9*
copeaux de chocolat & tuile

Café gourmand *9*

Thé gourmand *9,5*

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

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

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

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

MADAME BLEUE
MENU

entrée + plat + dessert 35

Fin velouté de petits pois (sg) (vg)
émulsion graines de moutarde & gingembre

ou

Soupe à l'oignon gratinée (vg)

ou

Oeufs mayonnaise (sg) (vg)
pickles de betterave

✦

Dos de bar rôti *"pêche durable"* (sg)
vierge aux tomates confites, aromates & citron, haricots verts frais

ou

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

ou

Saucisse au couteau du Perche (sg)
purée fine

✦

Crème brûlée *vanille* (sg)

ou

Mousse au chocolat *grand cru*
copeaux de chocolat & tuile

ou

Panna cotta légère aux fraises

À LA TABLE DES ENFANTS

plat + dessert 12

Steak haché du Perche (sg)
frites de la Ferme du Colombier

ou

Saucisse au couteau du Perche (sg)
purée fine

✧

Mousse au chocolat

ou

Glace italienne au yaourt
& Smarties

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.

FAIT MAISON · AVEC PASSION ·

1 CLOÎTRE NOTRE-DAME

CHARTRES
28000