

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

Burrata au siphon (vg) (sg) 9
coulis de tomates jaunes, huile de basilic

Oeufs mayonnaise (vg) (sg) 7
piquillos, tuile de sésame

Tartare de saumon (sg) 14
crème d'avocat, vinaigrette passion / timut

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 (vg) (sg) 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, chou rouge mariné, crème d'avocat, tartare de saumon, sésame, oignons frits, sauce wafu 0%, graines de courge Valconie

Salade Caesar 17
poulet croustillant, oeuf dur, romaine croquante, croûtons, anchois, parmesan, sauce caesar allégée

(vg) végétarien (sg) sans gluten basse calorie

Liste des allergènes sur demande

◇ PLATS ◇

viande

Ragoût de veau alla Norma <i>aubergines fondantes, sauce tomate, fusilli, ricotta, huile de basilic</i>	19
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 (sg) <i>boeuf du Perche, frites de la Ferme du Colombier</i>	19
Pluma ibérique aux piquillos <i>poêlée de légumes d'été</i>	25
Coeur de faux-filet <i>sélection Maison Darmigny, frites, sauce poivre</i>	25
Cassiolette de rognons de veau au Porto <i>sélection Maison Darmigny, pommes grenailles</i>	22
Suprême de poulet jaune rôti (sg) <i>jus au thym et citron, pommes grenailles</i>	18

poisson

 Dos de bar rôti "pêche durable" (sg) <i>vierge aux tomates confites, aromates, citron, poêlée de légumes d'été</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

végétal

 Chakchouka (vg) (sg) <i>oeufs plein air Debray, recette traditionnelle tomates & poivrons, feta, zaatar et coriandre</i>	17
Burger végétarien (vg) <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

(vg) végétarien (sg) sans gluten  basse calorie

DESSERTS

De notre Chef Pâtissier Nicolas Aucejo



Cookie à la casserole 12 <i>glace vanille & caramel / 10min de cuisson</i>
Pavlova aux fruits rouges (sg) 10 <i>crème légère au citron vert</i>

 Panna cotta légère 8
pêche blanche - verveine

Crème brûlée vanille (sg) 9

Flan pâtissier du Chef 10

Soupe de fruits rouges 9
éclats de meringue

Clafoutis aux griottes 10
crème légère Amaretto

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

Burrata au siphon (vg) (sg)
coulis de tomates jaunes, huile de basilic
ou

Soupe à l'oignon gratinée (vg)
ou

Oeufs mayonnaise (vg) (sg)
piquillos, tuile de sésame



 Dos de bar rôti "pêche durable" (sg)
vierge aux tomates confites, aromates, citron,
poêlée de légumes d'été
ou

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

Ragoût de veau alla Norma
aubergines fondantes, sauce tomate, fusilli, ricotta, huile de basilic



Crème brûlée vanille (sg)
ou

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

Soupe de fruits rouges
éclats de meringue

À LA TABLE DES ENFANTS

plat + dessert 12

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

Fusilli à la tomate



Mousse au chocolat
ou

Glace vanille
& 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.