

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

Poissons fumés de la Maison Kaviari

OUVERT TOUS LES JOURS

SERVICE CONTINU
8:00-22:30

@CAFEBLEU_CHARTRES

English menu



ENTRÉES

Les oeufs mayonnaise

Oeufs plein air Debray

Classique (vg) (sg)

7

Poutargue Maison Kaviari (sg)

12

Cappuccino de potimarron (vg) (sg)
chantilly légère au comté

8

Thon fumé Maison Kaviari (sg)
sauce ponzu & coriandre

14

Soupe à l'oignon gratinée (vg)

9

Pâté en croûte *canard & pistaches*

12

Escargots en persillade x6 (sg)
Les Escargots de la Colline bio et locaux

15

Foie gras de canard français
toast brioché, chutney mangue - curry

19

ASSIETTES BISTROT

Omelette aux herbes fraîches et salade (vg) (sg)
Supp fromage +2€ / Supp jambon +2€

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 chèvre chaud au miel (vg)
*croustillant de chèvre au miel et noix, chips de betterave chiogga,
poires, mesclun*

16

(vg) végétarien (sg) sans gluten  basse calorie

Liste des allergènes sur demande

◇ PLATS ◇

viande

Magret de canard rôti	22
<i>mousseline de patate douce, chips de betterave chioggia, sauce au miel et épices</i>	
Burger brioché	19
<i>pain brioiché de la Pâtisserie de Chartres, boeuf du Perche, pickles d'oignon, cheddar, sucrine, frites de la Ferme du Colombier</i>	
Tartare de boeuf traditionnel (sg)	19
<i>boeuf français, frites de la Ferme du Colombier</i>	
Carré de cochon ibérique	25
<i>poêlée de champignons d'automne, purée fine</i>	
Coeur de faux-filet	25
<i>sélection Maison Darmigny, gratin dauphinois, sauce poivre</i>	
Cassolette de rognons de veau	22
<i>sélection Maison Darmigny, gratin dauphinois, sauce porto</i>	
Saucisse au couteau de chez Lorin	18
<i>purée fine</i>	

poisson

 Dos de bar rôti au beurre de sauge (sg)	22
<i>blettes au chutney de coing, mousseline de patate douce</i>	
Lobster roll	24
<i>pain brioiché de notre boulanger Thierry Bruna, chair de homard, mayonnaise citron et aneth, frites de la Ferme du Colombier</i>	

végétal

 Chakchouka (vg) (sg)	17
<i>oeufs plein air Debray, écrasé de patate douce, vieux cheddar, cumin, ail</i>	
Burger végétarien (vg)	18
<i>pain brioiché de la Pâtisserie de Chartres, cheddar, pickles d'oignon, steak végétal (betterave - pois chiches - haricots rouges), frites de la Ferme du Colombier</i>	

DESSERTS

De notre Chef Pâtissier Nicolas Aucejo



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

Pavlova (sg) 10
vanille figue

Poire Belle Hélène (sg) 9
poire pochée, glace vanille, sauce chocolat chaud

Crème brûlée vanille (sg) 9

Riz au lait vanille (sg) 9
cachuètes caramélisées

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

Cappuccino de potimarron (vg) (sg)
chantilly légère au comté

ou

Soupe à l'oignon gratinée (vg)

ou

Oeufs mayonnaise (vg) (sg)
tuile de sésame

◆

 Dos de bar rôti au beurre de sauge (sg)
blettes au chutney de coing, purée de patate douce

ou

 Chakchouka (vg) (sg)
*oeufs plein air Debray, écrasé de patate douce,
vieux cheddar, cumin, ail*

ou

Saucisse au couteau de chez Lorin
purée fine

◆

Crème brûlée vanille (sg)

ou

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

ou

Riz au lait vanille (sg)
cacahuètes caramélisées

À LA TABLE DES ENFANTS

plat + dessert 12

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

ou

Saucisse au couteau de chez Lorin
purée fine

◇

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.