

Le Bistrot de Senlis

SEMAINE DU 24 AU 29 JANVIER 2022

FORMULES midi & soir

entrée/plat/dessert 26€

entrée/plat ou plat/dessert 21€

3 entrées, 3 plats, 3 desserts
au choix dans la formule
renouvelée chaque semaine

ENTRÉE 8€

Terrine de campagne

(recette de mon apprentissage), pickles de légumes

Aubergine Parmigiana

sauce tomate, mozarella di buffala et parmesan

Oeuf de poule bio en meurette

Foie gras de canard mi-cuit (+7€)

chutney de poires, pain aux graines de courge

PLAT 16€

Saumon d'écosse, jus crémé au basilic
fenouil confit, riz façon paëlla, gambas panée

Risotto de Langoustines (+8€)

jus crémé des carcasses, légumes de saison, galette de parmesan

Pintade fermière, pomme purée et pomme fruit

choux de Bruxelles, jus de pintade au miel de sapin, lard paysan confit 7 heures

DESSERT 8€

Le classique Tiramisu du Bistrot

Churros du Bistrot, sauce chocolat

Pavlova de saison, mangue et kiwi

Café ultra gourmand (+3€)

à la carte

Les incontournables

PALERON DE BOEUF CHAROLAIS <i>confit 24h, carottes et champignons, purée</i>	26€
LES LASAGNES DU BISTROT <i>et salade verte</i>	16€
GRATIN DE RAVIOLES DE ROYANS AUX MORILLES <i>et salade verte</i>	26€
LE PARIS-BREST DU BISTROT	8€

Les suggestions du week-end

vendredi soir, samedi midi et soir

Noix de St Jacques gratiné, poireaux chapelure au chorizo	16€
Filet de boeuf charolais aux morilles et vin jaune, purée au beurre	36€
Soufflé à la Chartreuse verte de ma région ou Grand Marnier (à commander en début de repas)	14€

MENU ENFANT 10€
(-12ans)

*steak haché charolais /pâtes
ou petit gratin de ravioles*

2 boules de glace



9, rue Léon Fautrat, 60300 Senlis tél : 03.44.60.07.17

Le chef, Laurent Cresta, et son équipe vous accueillent tous les jours, midi et soir (sauf le jeudi et le dimanche).

Retrouvez-nous sur Facebook
ou Instagram @lebistrotdesenlis