

Le Bistrot de Senlis

CARTE DU 5 AU 10 MAI 2025

FORMULES midi & soir

entrée/plat/dessert 35€

entrée/plat ou plat/dessert 29€

ENTRÉE 9€

Saumon d'écosse en gravlax
Céleri citron vert, vinaigrette d'agrumes, petit pois

L'oeuf Bio mayo
ciboulette, pickles d'oignons rouges

Foie gras de canard mi-cuit, confit de poires
et pain aux graines de courge (+12€)

PLAT 22€

Poisson du marché, vierge de fenouil, fraises et cébette
Riz vénéré et purée de carottes au beurre noisette

Aiguillettes de volaille fermière panées
pommes de terre nouvelles rissolées, sauce barbecue, sucrine en salade, vinaigrette agrumes

FROMAGE / DESSERT 9€

Assiette de 3 fromages (+6€)
confit de fruits de saison, mesclun de salade
(fromages sélectionnés par la fromagerie Les Plaisirs Fermiers, Senlis)



Pavlova aux fraises Gariguettes, confit de fraises,
chantilly à la fleur d'oranger

Tarte au chocolat Guanaja, ganache au café

Café ultra gourmand (+6€)

à la carte

Les incontournables

PALERON DE BOEUF CONFIT 24H 32€
carottes fânes, champignons de Paris et purée de pommes de terre

GRATIN DE RAVIOLES DE ROYANS AUX MORILLES 33€ 

Les suggestions du Bistrot

Filet de boeuf charolais flambé au cognac, sauce poivre, frites maison 41€

Le Paris Brest du Bistrot 12€



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).

 Plats végétariens

Retrouvez-nous sur Facebook ou Instagram @lebistrotdesenlis