

Le Bistrot de Senlis

CARTE DU 16 AU 21 JUIN 2025

FORMULES midi & soir

entrée/plat/dessert 35€

entrée/plat ou plat/dessert 29€

ENTRÉE 9€

Poireaux vinaigrette, mimosa d'oeuf Bio
croutons, oignons rouges

Le croque-monsieur au Comté
laitue

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

PLAT 22€

Thon rouge Albacore juste saisi, petite ratatouille
et riz basmati, sauce soja

Suprême de volaille fermière, polenta au parmesan
girolles, carottes fênes, jus de volaille au vin jaune, pêche blanche

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 de saison, confit de fraises,
chantilly vanille et fleur d'oranger

Abricots de Provence rôtis au miel, streusel chocolat et
fruits secs, sorbet abricot, chantilly à la verveine citronnée

Café ultra gourmand (+6€)

à la carte

Les incontournables

NOTRE TARTARE DE BOEUF CHAROLAIS 26€
(préparé) avec frites et salade

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