

Le Bistrot de Senlis

CARTE DU 25 AU 30 AOÛT 2025

FORMULES midi & soir

entrée/plat/dessert 35€

entrée/plat ou plat/dessert 29€

à la carte

ENTRÉE 9€

Figues de Solliès rôties au miel, chèvre frais
ciboulette et échalote, crumble aux noix



Tomate Coeur de boeuf Bio à la flamme
petits légumes, eau de tomate, olives de Nyons



PLAT 22€

Poisson du marché, courgettes, girolles
pommes grenailles confites, jus crémé à l'huile d'olive maturée

La tomate Bio de Villers farcie
riz basmati, chapelure

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)



Tarte aux fraises déstructurée et sorbet fraise

Mi-cuit chocolat noir Valrhona, glace vanille

Café ultra gourmand (+6€)

Les incontournables

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

LA SALADE CAESAR DU BISTROT 22€
AU POULET FERMIER

Les suggestions du Bistrot

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

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