

Le Bistrot de Senlis

MENU DU 22 AU 27 SEPTEMBRE 2025

entrée / plat / dessert 35€

entrée / plat ou plat / dessert 29€

entrée 9€

La carotte, la gambas, craker de parmesan et graines

Bouillon crémé de châtaignes, la pomme Reine des reinettes, croutons briochés, noisettes



plat 22€

Mousseline de cabillaud, sauce langoustine, céleri rave et riz croustillant

Saucisse au couteau artisanale, pommes purée, jus de volaille, oignons doux des Cévennes

dessert 9€

Assiette de trois fromages (+6€), confit de fruits de saison, mesclun de salade (fromagerie "Les Plaisir fermiers" à Senlis)

La poire Williams, la noix de Grenoble et le miel de montagne

Le Royal au chocolat

Café ou thé ultra gourmand (+6€)

à la carte

Les incontournables :

Le paleron de boeuf du Bistrot 32€
confit 24h, carottes fânes, champignons de Paris et purée de pommes de terre

Gratin de Ravioles de Royans aux morilles 33€
et salade



Les suggestions du Chef :

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