

Le Bistrot de Senlis

MENU DU 18 AU 22 NOVEMBRE 2025

entrée / plat / dessert 35€

entrée / plat ou plat / dessert 29€

entrée 11€

Royale de foie gras, trompettes de la mort, bouillon de châtaignes

Quiche aux oignons doux, espuma au vieux Comté 

plat 24€

Poisson du marché, gambas, pommes cocotte, chou blanc
au vin jaune, bisque de gambas

Le chou de Pontoise farci, riz complet

dessert 11€

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

Mi-cuit au chocolat, coeur caramel beurre salé, crème
anglaise chocolat

La Noix de Grenoble, confit à la Chartreuse verte

Café ou thé ultra gourmand (+6€)

à la carte

Les incontournables :

Le foie gras du Bistrot : foie gras de canard 22€
mi-cuit, pain aux graines, pâte de coings

Le paleron de boeuf du Bistrot 32€
confit 24h, carottes fênes, 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