

Le Bistrot de Senlis

LE MENU DU BISTROT - MIDI & SOIR

entrée / plat / Dessert 39€
entrée / plat ou plat / Dessert 33€

entrées

La langoustine en tarte, jus des têtes en siphon

Coquillettes crémeuses, jambon épaule, oeuf parfait et parmesan

Foie gras de canard mi-cuit, pain aux graines et
compotée de pommes aux épices (+10€)

plats

Poisson selon arrivage, chou rouge au vinaigre de Xérès, Pommes,
émulsion de persil

Croustillant d'agneau confit, semoule, pois chiches, fruits secs et
oignons caramélisés, jus d'agneau

Gratin de ravioles du Royans aux morilles et salade (+7€) 

Desserts

Assiette de trois fromages (+5€), confit de fruits de saison,
mesclun de salade (fromagerie "Les Plaisir fermiers" à Senlis)

Millefeuille croustillant pomme et vanille

Le chocolat et la poire

Le Paris Brest du Bistrot

Café ou thé ultra gourmand (+5€)

Les incontournables :

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

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



9, rue Léon Fautrat, 60300 Senlis tél : 03.44.60.07.17

Le chef, Laurent Cresta, et son équipe vous accueillent
midi et soir, du mardi au samedi (fermeture : dimanche et lundi).



Plats végétariens

Retrouvez-nous sur Facebook
ou Instagram @lebistrotdesenlis