

Le Bistrot de Senlis

MENU DU 13 AU 17 JANVIER 2026

entrée / plat / dessert 35€

entrée / plat ou plat / dessert 29€

entrée 11€

Gnocchis de pommes de terre, émulsion vieux Comté et Vin jaune, fondue de poireaux, olives de Kalamata

Coquillettes crémeuses, jambon épaule, oeuf parfait et parmesan

plat 24€

Poisson du marché, topinambours et petit épeautre en risotto

Vol au vent de volaille et gambas, jus crémé au vin jaune, champignons de Paris, riz au bouillon.

Dessert 11€

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

Galette praliné / amandes

Autour de l'orange

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 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 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 midi et soir, **du mardi au samedi** (fermeture : dimanche et lundi).



Retrouvez-nous sur Facebook ou Instagram @lebistrotdesenlis