

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

Bouillon Thaï, ravioles du Royans croustillantes 

Terrine de campagne, pain aux graines de courges, pickles d'oignons rouges

plats

Vol au vent de St Jacques et coques

Boulette de veau, comme une blanquette

Risotto de Petit épeautre, chou fleur rôti au paprika
émulsion au vieux Comté, champignons de Paris 

Desserts

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

La crêpe Suzette

La banane et le chocolat, dans l'esprit d'un banana bread

Le Paris Brest du Bistrot

Les incontournables : (avec suppléments à ajouter au prix du Menu)

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

**Filet de boeuf charolais flambé au
cognac**, sauce poivre, frites maison
(+21€)

Le paleron de boeuf du Bistrot
confit 24h, carottes fanes,
champignons de Paris et purée de
pommes de terre (+12€)

Café ou Thé Ultra gourmand du Bistrot
quatre mini desserts (+5€)



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