

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

Oeuf meurette du Bistrot

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

plats

Vol au vent de St Jacques et coques

Suprême de pintade, asperges blanches des Landes gratinées au vieux Comté, mousseline de céleri rave au beurre noisette et vin jaune, céleri branche condiment, jus corsé, frites de polenta

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

Comme une tarte au citron

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

