

Le Bistrot de Senlis

MENUS MIDI & SOIR

entrée / plat / dessert 39€
entrée / plat ou plat / dessert 33€

entrées

Velouté de champignons de Paris, oeuf parfait, croutons au Comté

Quiche fine, gambas, courgette et basilic, bisque

plats

Suprême de volaille farci aux girolles, purée de pommes de terre au beurre, jus de volaille, sucrose braisée au lard

Dos de cabillaud, déclinaison de courgettes, houmous, bouillon crémé au basilic

Risotto de petit épeautre, légumes de saison, girolles 

desserts

La tarte aux myrtilles sauvages

Fraises confites à la menthe, chantilly mascarpone vanille, crumble, sorbet fraise

Les incontournables : (sans ou 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 Paris-Brest du Bistrot

(dans le menu, sans supplément)



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