Le Bistrot de Senlis

MENUS MIDI & SOIR

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

entrées

Ravioles de foie gras de canard, consommé de volaille corsé

Mousseline de volaille, champignons bruns, jus de volaille au vin jaune, condiment citron

plats

Paleron de boeuf confit, carottes fânes, champignons de Paris et purée de pommes de terre

Vol au vent du Bistrot : St Jacques, gambas, champignons de Paris et girolles, fondue de poireaux

Risotto de petit épeautre, légumes de saison, girolles

Desserts

Assiette de fromages (de la fromagerie Les Plaisirs fermiers), +5€

Tarte au chocolat, praliné noisette, noisettes caramélisées

Crumble de poires, éclats de cassis, glace vanille

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)

LE BISTROT DE SENLIS

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

LE BISTROT DE SENLIS

FORMULE déjeuner !

22€ ou 26€ le midi

LE DÉJEUNER AU BISTROT

entrée/plat/dessert **26€**

entrée/plat ou plat/dessert **22€**

velouté de châtaigne, éclats de châtaigne,
pickles de courge, oeuf poché

saucisse au couteau artisanale, purée de
pommes de terre, jus de volaille, oignons frits

tarte aux pommes, caramel beurre salé

*(formule proposée uniquement le midi du mardi au vendredi)

Le Bistrot de Senlis, 9, rue Léon Fautrat, 60300 Senlis tél : 03.44.60.07.17 ou 06.73.87.12.35

Retrouvez-nous sur Facebook
ou Instagram @lebistrotdesenlis