

Le Bistrot de Senlis

CARTE DU 25 NOVEMBRE AU 1ER DÉCEMBRE 2024

FORMULES midi & soir

entrée/plat/dessert 35€

entrée/plat ou plat/dessert 29€

ENTRÉE 9€

Terrine de campagne

(recette de mon apprentissage), pickles de légumes

Aubergine Parmigiana

sauce tomate, mozzarella di buffala et parmesan 

Croquettes de pommes de terre aux herbes fraîches 
tuile de parmesan, salade frisée et vinaigrette aux agrumes

Foie gras de canard mi-cuit, confit de poires
et pain aux graines de courge (+12€)


PLAT 22€

Dos de cabillaud, chou blanc au vin jaune
compote de pomme au safran, carottes fênes, émulsion au chorizo

Volaille fermière comme une poule au pot
riz au bouillon

Risotto de petit épeautre, girolles, tomates séchées 
artichauts, jus d'oignons doux (+7€)

FROMAGE / DESSERT 9€

Assiette de 3 fromages (+6€) 
confit de fruits de saison, mesclun de salade
(fromages sélectionnés par la fromagerie Les Plaisirs Fermiers, Senlis)

La poire Conférence, crumble de noisettes,
mousse poire, sorbet poire

Expression de la Noix de Grenoble et du chocolat

Café ultra gourmand (+6€)

à la carte

Les incontournables

PALERON DE BOEUF CONFIT 24H 31€
*carottes fênes, champignons de Paris
et purée de pommes de terre*

GRATIN DE RAVIOLES DE ROYANS  31€
AUX MORILLES

Les suggestions du Bistrot

St Jacques de Dieppe, 24€
étuvée de poireaux au beurre salé,
pommes, pickles de betteraves,
purée de carottes

Filet de boeuf charolais flambé au 40€
cognac, sauce poivre, frites maison

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 tous les jours, midi et soir (sauf le jeudi et le dimanche).

 Plats végétariens

Retrouvez-nous sur Facebook
ou Instagram @lebistrotdesenlis