

Le Bistrot de Senlis

CARTE DU 14 AVRIL AU 19 AVRIL 2025

FORMULES midi & soir

entrée/plat/dessert 35€

entrée/plat ou plat/dessert 29€

ENTRÉE 9€

Aubergine Parmigiana

sauce tomate, mozzarella di buffala et parmesan 

Tartare de betteraves, mousse de chèvre frais
oeuf Bio poché, chorizo


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

PLAT 22€

Poisson du marché, ragoût de légumes printaniers
jus de coquillages crémé

Volaille fermière comme une pastilla
purée au beurre, salade de carmine

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 tarte aux fraises Gariguettes

Eclair au chocolat

Café ultra gourmand (+6€)

à la carte

Les incontournables

PALERON DE BOEUF CONFIT 24H 32€
carottes fênes, champignons de Paris
et purée de pommes de terre

**GRATIN DE RAVIOLES DE ROYANS
AUX MORILLES**  33€

Les suggestions du Bistrot

**Filet de boeuf charolais flambé au
cognac, sauce poivre, frites maison** 41€

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