

Le Bistrot de Senlis

CARTE DU 2 AU 7 JUIN 2025

FORMULES midi & soir

entrée/plat/dessert 35€

entrée/plat ou plat/dessert 29€

ENTRÉE 9€

Poireaux vinaigrette, mimosa d'oeuf Bio
croutons, oignons rouges

Le croque-monsieur au Comté
laitue

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

PLAT 22€

Le cabillaud cuit basse température, riz arborio crémeux
Jus de moules de bouchot safrané, petits pois

Le veau français en cocotte, carottes et courgettes confites
ail, pommes de terre primeur, jus de veau

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)



Pavlova aux fraises Gariguettes, confit de fraises,
chantilly à la fleur d'oranger

Clafoutis aux premières cerises

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 33€
AUX MORILLES 

Les suggestions du Bistrot

Filet de boeuf charolais flambé au 41€
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