



1919

RESTAURANT

# L'AMPHITRYON

CHARTRES

## A LA CARTE

### LES ENTRÉES

- Œuf poché, jambon de Bayonne et dés de patate douce, gaspacho de petits pois** 12€  
*Poached egg, smoked ham from Bayonne, sweet potatoes and green peas gaspacho*  
🍷 I.G.P. SABLE DE CAMARGUE Dom. Royal de Jarras 2022 - 12,5 CL - 9€
- Tartelette burrata et tomates, Nduja, pesto de roquette** 12€  
*Burrata cheese and tomato puff pastry tart, arugula salad pesto*  
🍷 A.O.C. MUSCADET SEVRES ET MAINE SUR LIE « Comte Leloup » 2018 -12,5 CL-10€
- Spécialité Maison -  
**Pâté en croûte, abricots moelleux et noix de macadamia** 12€  
*French pâté, soft apricots and macadamia nuts*  
🍷 A.O.P. LANGUEDOC MALA COSTE Dom. De la Dourbie 2021 - 12,5 CL - 12€
- Tartare de bœuf préparé, pickles de légumes et câpres** 15€  
*Beef tartare, pickles and capers*  
🍷 A.O.C. TAVEL Dom. Prieuré de Montezargues 2022 - 12,5 CL - 9€
- Foie gras, tuiles croustillantes, mûres et myrtilles, gingembre** 18€  
*Foie gras, crispy biscuit, blackberries and blueberries, ginger*  
🍷 A.O.C. ALSACE Pinot noir Dom. Frédéric Mochel 2019 - 12,5 CL - 10€

### LES VIANDES

- Fondant de veau, légumes au miel, rösti de pomme de terre aux herbes et jus au thym** 25€  
*Stewed veal, vegetables cooked with honey, potatoes with herbs, thyme juice*  
🍷 A.O.C. ALSACE Pinot noir Dom. Frédéric Mochel 2019 - 12,5 CL - 10€
- Filet de bœuf race à viande (selon arrivage), purée de carotte au curcuma, carottes fanes et jus corsé** 28€  
*Beef tenderloin (depending on arrival), carrot puree with turmeric, thin carrots, meat juice*  
🍷 A.O.P. PIC SAINT LOUP Dom. Bergerie de l'Hortus 2021 - 12,5 CL - 12€
- Spécialité Maison -  
**Tête de veau, petits légumes et sauce Gribiche** 24€  
*Calf's head, vegetables and gribiche sauce*  
🍷 A.O.C. POUILLY FUMÉ "La Charmette" Dom. Benoit Chauveau 2022 - 12,5 CL - 10€
- Le plat du jour** 21€  
*(Du lundi au vendredi, Hors jours fériés)*  
*(From Monday to Friday, except bank holidays)*
- Le risotto végétarien** 21€  
*Risotto au Parmesan, tomates et roquette*  
*Parmesan cheese risotto, tomatoes and arugula salad*

### LES POISSONS

- Filet de bar, écrasé de pomme de terre aux olives Kalamata sauce vierge tomates cerises, pignons de pin et coriandre** 24€  
*Bass filet, mashed potatoes with Kalamata olives, sauce vierge with cherry tomatoes, pine nuts and coriander*  
🍷 I.G.P. PAYS D'HERAULT – OSCAR - Dom. De la Dourbie 2022 - 12,5 CL - 9€
- Tataki de thon au sésame, salade de courgettes et wakamé, sauce Teriyaki** 27€  
*Tuna tataki, sesame, zucchini and wakame salad, Teriyaki sauce*  
🍷 A.O.C. ALSACE GRASBERG Dom. Marcel Deiss 2017 - 12,5 CL - 14€

### LES FROMAGES

De la Ferme Sainte-Suzanne à Chartres

- Assortiment de fromages** 14€  
*Assortiment de 5 fromages affinés/ Assortment of 5 cheeses*
- Tête de moine AOP, salade moutarde et fruits secs** 7€  
*Tête de moine cheese, mustard salad and dried fruits*  
🍷 A.O.C. COTES DU RHONE Dom. E. Guigal 2022 - 12,5 CL - 9€

### LES DESSERTS

- Spécialité Maison -  
**Profiterole à l'abricot de chez Beauce Sorbets, compotée abricot et pistache, crème anglaise vanille** 9€  
*Chou pastry stuffed with apricot sorbet, apricot and pistachio compotée, vanilla crème anglaise*  
🍷 A.O.C. PACHERENC DU VIC - BILH Cht Arricau – Bordes 2017 - 10 CL - 9€
- Entremet tout vanille, praliné de noix de macadamia** 9€  
*Vanilla entremet, macadamia nut praline*  
🍷 A.O.C. PORTO SAO PEDRO DAS AGUIAS 20 ans - 6 CL - 9€
- Soufflé glacé pêche verveine, coulis de pêche** 10€  
*Soufflé glacé peach and verbena, peach coulis*  
🍷 A.O.C. MUSCAT BEAUMES DE VENISE Dom. de Fenouillet 2022 - 6 CL - 10€
- Tartelette aux fraises et basilic, vinaigre balsamique** 10€  
*Strawberry tartelette, basil and balsamic vinegar*  
🍷 V.L.D. CARTHAGENE Dom. Virgil Joly 2021 - 6 CL - 9€
- Le café /thé gourmand** 12€  
*Assortiment de desserts autour d'un café ou d'un thé*  
*Varieties of desserts served with coffee or tea*
- Le champagne gourmand** 16€  
*Assortiment de desserts autour d'une coupe de Champagne 8cl*  
*Varieties of desserts served with a glass of champagne (8cl)*
- Les sorbets de Beauce** 10€  
*Assortiment de trois sorbets artisanaux -Beauce Sorbets-*  
*accompagnés de liqueurs*  
*Assortment of regional made sorbets served with liquors*
- Le dessert du jour** 9€  
*(Du lundi au vendredi, Hors jours fériés)*  
*(From Monday to Friday, except bank holidays)*

🍷 Accord Mets & Vins suggéré par notre sommelier  
*Food & Wine pairing suggested by our sommelier*  
🍷 Ces plats peuvent vous être servis sans gluten



1919

RESTAURANT

# L'AMPHITRYON

CHARTRES

## MENU GOURMET

### Menu Entrée-Plat-Dessert à 40€

*Starter-Main course- Dessert Menu*

\*\*\*

### Menu Accord Mets-Vins à 60€

*Food and Wine pairing Menu*

#### Entrée-Plat-Dessert avec 3 verres de vin inclus (Verres de 10cl)

*Starter-Main course- Dessert Menu with 3 glasses of wine included (10 cl Glass)*

## LES ENTRÉES

### Œuf poché, jambon de Bayonne et dés de patate douce, gaspacho de petits pois

*Poached egg, smoked ham from Bayonne, sweet potatoes and green peas gaspacho*

Ou/OR

### Tartelette burrata et tomates, Nduja, pesto de roquette

*Burrata cheese and tomato puff pastry tart, arugula salad pesto*

Ou/OR

### Pâté en croûte, abricots moelleux et noix de macadamia

**Spécialité maison***French pâté, soft apricots and macadamia nuts*

SPECIALITY OF THE HOUSE

## LES PLATS

### Filet de bar, écrasé de pomme de terre aux olives Kalamata, sauce vierge tomates cerises, pignons de pin et coriandre

*Bass filet, mashed potatoes with Kalamata olives, sauce vierge with cherry tomatoes, pine nuts and coriander*

Ou/OR

### Tête de veau, ses petits légumes et sauce gribiche

**Spécialité maison***Calf's head, vegetables and gribiche sauce*

SPECIALITY OF THE HOUSE

Ou/OR

### Fondant de veau, légumes au miel, rôsti de pomme de terre aux herbes et jus au thym

*Stewed veal, vegetables cooked with honey, potatoes with herbs, thyme juice*

Ou/OR

#### Le plat du jour

*(Du lundi au vendredi, hors jours fériés)*

MAIN DISH OF THE DAY

*(From monday to friday, except bank holidays)*

## LES DESSERTS

### Profiterole à l'abricot de chez Beauce Sorbets, compotée abricot et pistache, crème anglaise vanille

**Spécialité maison***Chou pastry stuffed with apricot sorbet, apricot and pistachio compotée, vanilla crème anglaise*

SPECIALITY OF THE HOUSE

Ou/OR

### Entremet tout vanille, praliné de noix de macadamia

*Vanilla entremet, macadamia nut praline*

Ou/OR

### Tête de moine AOP, salade moutarde et fruits secs

*Tête de moine cheese, mustard salad and dried fruits*

Ou/OR

#### Le dessert du jour

*(Du lundi au vendredi, hors jours fériés)*

DESSERT OF THE DAY

*(From monday to friday, except bank holidays)*

Ces plats peuvent vous être servis sans gluten

## MENU DÉJEUNER

28€

*Servi uniquement le midi du Lundi au Vendredi  
hors jours fériés**Only served for lunch –**From Monday to Friday except bank holidays*

\*\*\*

#### FORMULE 2 PLATS + 1 CAFÉ :

**ENTRÉE & PLAT OU PLAT & DESSERT  
AU CHOIX DANS LE MENU GOURMET**

\*\*\*

#### 2 COURSES MENU + 1 COFFEE:

**STARTER & MAIN COURSE OR MAIN COURSE & DESSERT  
TO CHOOSE IN THE MENU GOURMET**

## MENU GOURMET EN HERBES

(-12 ans)

17€

#### FORMULE 2 PLATS + 1 BOISSON

Fondant de veau ou Filet de bar

rôsti de pommes de terre et/ou petits légumes

Coupe glacée au choix (fraise, vanille, chocolat, abricot, citron)

ou Profiterole abricot, crème anglaise vanille

#### CHILDREN MENU 17€ (-12 ans)

##### 2 COURSES MENU + 1 DRINK

Sweeted veal or Bass filet

Roasted potatoes or vegetables

Ice cream at choice ( strawberry, vanilla, chocolate, apricot, lemon )

or Chou pastry with apricot sorbet



### Nous remercions nos producteurs

#### locaux Terre d'Eure et Loir

##### ŒUF DU PERCHE :

BRUNO DEBRAY

##### POMME DE TERRE :

FERME DU COLOMBIER

##### BEAUCE SORBETS :

AURELIE PREVOSTEAU

##### MIEL D'EURE ET LOIR:

FAMILLE BILLARD

FERME DU COLOMBIER

##### MICRO POUSES:

LE MARAICHEUR

ASSOCIATION  
FRANÇAISE  
DES MAÎTRES  
RESTAURATEURS

### RETROUVEZ NOUS SUR NOS RESEAUX SOCIAUX ET PARTAGEZ VOTRE EXPERIENCE

 [leboeufcouronne.chartres](https://www.facebook.com/leboeufcouronne.chartres) [leboeufcouronne\\_chartres](https://www.instagram.com/leboeufcouronne_chartres)