

Le Bistrot de Senlis

CARTE DU 30 SEPTEMBRE AU 5 OCTOBRE 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 

Tarte fine aux poireaux

chèvre et roquette 

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

PLAT 22€

Mousseline de brochet, tombée d'épinards

champignons de Paris, sauce Nantua

Le veau français, courge muscade

champignons des bois, coings pochés, jus aux olives de Nyons

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)

Autour de la figue de Solliès

Tarte chocolat Guanaja (Valrhona), ganache cassis

Café ultra gourmand (+6€)

à la carte

Les incontournables

PALERON DE BOEUF CONFIT 24H

*carottes fênes, champignons de Paris
et purée de pommes de terre*

31€

GRATIN DE RAVIOLES DE ROYANS AUX MORILLES

31€

Les suggestions du Bistrot

Les gnocchis à la "truffe de
Bourgogne" de notre région
et vieux comté 

24€

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

40€

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