

Le Bistrot de Senlis

CARTE DU 14 AU 19 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



Oeuf Bio en meurette

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

Tourte de veau et pintade, champignons des bois

châtaignes, chou vert, flan de courge

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 Pomme au four, le Coing et fruits secs

Baba bouchon, crème fouettée vanille, vieux rhum

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