

Le Bistrot de Senlis

CARTE DU 3 AU 8 FÉVRIER 2025

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 

Velouté de champignons de Paris, oeuf Bio poché allumettes au Comté

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

PLAT 22€

Poisson du marché, lentilles vertes du Puy en Velay céleri, carottes au cumin, gambas, jus crémé au chorizo

La pintade fermière

choux de bruxelles, châtaignes et blettes, comté

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)

Le flan patissier au chocolat caraïbes

Eclair vanille, chocolat blanc et citron

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

**Raviole ouverte de langoustines,
gnocchis de pommes de terre au
parmesan, morilles, poireaux (entrée)** 25€

EN VERSION PLAT : 45€

**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