

Le Bistrot de Senlis

CARTE DU 10 AU 15 MARS 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 


Asperges blanches des Landes, oeuf Bio en mimosa
mayonnaise vinaigrée

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


PLAT 22€

Poisson du marché, bisque de gambas
pommes fondantes, fenouil confit

Volaille fermière jaune façon Cordon Bleu
purée au beurre, jus de volaille à l'olive noire de Kalamata

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)

Churros, sauce chocolat

Pavlova mangue et citron vert

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

Croustade de homard, morilles 28€
et asperges vertes

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