

Le Bistro Châteaudun

Franck & Nathalie Boespflug

28, PLACE DU 18 OCTOBRE
28200 CHÂTEAUDUN
02 36 68 58 16

RESTAURATION

Du mardi au samedi de 12h à 14h et de 19h à 21h
Dimanche de 12h à 14h

ENTRÉES

- BALLOTINE DE VOLAILLE AU FOIE GRAS DE CANARD** 16,90 €
- MILLEFEUILLE DE CHÈVRE FRAIS FERMIER AU BASILIC** 16,90 €
Sablé parmesan, confit de poivron jaune, concassé de tomate
- SAUMON GRAVELAX AUX BAIES ROSES MAISON** 17,90 €
Salade de mangue, fines herbes, espuma de betterave à la feta
- FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT** 18,50 €
Confit de fraises à l'estragon, toast de pain brioché

SALADES

- LA CHÈVRE LARDONS** 18,90 €
Jambon cru et toast brioché
- LA MARAÎCHÈRE** 18,90 €
Légumes de saison sauce fromage blanc fines herbes
- L'OCÉANE** 18,90 €
Moules, saumon gravelax, anchois mariné, gambas

VIANDES

- ANDOUILLETTE CHAMPENOISE GRILLÉE À LA PLANCHA** 18,90 €
Émulsion safranée et moutarde d'Orléans, piquillos farci, panier de frites fraîches
- PAVÉ DE RUMSTEAK 180G.** 18,90 €
Sauce aux choix (*maître d'hôtel, béarnaise, roquefort*), panier de frites fraîches, légumes de saison
- BURGER PAYSAN** 19,90 €
Effiloché de canard et magret fumé, tranche de lard, crème de bleu d'Auvergne, panier de frites fraîches
- CHÂTEAUBRIANT DE FILET DE BŒUF** 25,90 €
Sauce aux choix (*maître d'hôtel, béarnaise, Roquefort*), panier de frites fraîches, légumes de saison



POISSONS



- COCOTTE DE MOULES** 19,90 €
Selon saison (*au choix : crème de Normandie, Roquefort, marinère, chorizo*), panier de frites fraîches
- FILET DE BAR ÉMULSION CITRON CITRONNELLE** 20,90 €
Paris-Brest de légumes du soleil et asperges vertes

LES ŒUFS EN OMELETTE

Provenance Charles Hellier

Fromage, nature, jambon, piquillos, accompagnés de frites fraîches et salade verte

15,90 €



L'ASSIETTE DE FRITES FRAICHES

5,00 €



L'ASSIETTE DE FROMAGES

6,00 €

DESSERTS

Nos desserts sont à commander en début de repas

- TARTE SABLEE FEUILLETINE AUX FRAMBOISES** 8,80 €
Crème mascarpone, chocolat blanc, sorbet passion
- BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU** 8,80 €
Caramel beurre salé et sa glace vanille
- CRÈME BRÛLÉE** 8,80 €
Zeste citron vert et chocolat blanc
- PROFITEROLES CLASSIQUES** 8,80 €
Sauce chocolat chaud
- COUPE MELBA AUX FRUITS DE SAISON** 8,80 €
- PALETTE DE SORBETS OU GLACES** 8,00 €
- CAFÉ OU THÉ GOURMAND** 9,90 €
- CITRON VODKA ou POMME CALVADOS ou EAU DE VIE, POIRE WILLIAMS, SORBET POIRE** 8,80 €
- VRAI IRISH COFFEE DU BARMAN** 10,90 €



FAIT MAISON

Prix nets en euros TTC, service compris.

NOS PARTENAIRES

- SOLOGNE FRAIS • Viande - Blois
- CHARLES HELLIER • Œufs plein air - Bonneval
- MADAGASC'ARTS SAVEURS ET DÉCOUVERTES • Vanille - Logron
- GILLES BOUTARD • Fromage de chèvre - Gohory

Menu Bistro

32,90 €

ENTRÉES

SAUMON GRAVELAX AUX BAIES ROSES MAISON

Salade de mangue, fines herbes, espuma de betterave à la feta

MILLEFEUILLE DE CHÈVRE FRAIS FERMIER AU BASILIC

Sablé parmesan, confit de poivron jaune et concassé de tomate

BALLOTINE DE VOLAILLE AU FOIE GRAS DE CANARD

PLATS

ANDOUILLETTE CHAMPENOISE GRILLÉE À LA PLANCHA

Émulsion safranée et moutarde d'Orléans, piquillos farci, panier de frites fraîches

BURGER PAYSAN

Effiloché de canard et magret fumé, tranche de lard, crème de bleu d'Auvergne, panier de frites fraîches

PAVÉ DE CŒUR DE RUMSTECK 180G

Sauce aux choix (maître d'hôtel, béarnaise, Roquefort), panier de frites fraîches, légumes de saison

COCOTTE DE MOULES

Selon saison (au choix : crème de Normandie, Roquefort, marinère, chorizo), panier de frites fraîches

DESSERTS

À commander en début de repas

TARTE SABLEE FEUILLETINE AUX FRAMBOISES

Crème mascarpone, chocolat blanc, sorbet passion

BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU

Caramel beurre salé et sa glace vanille

CRÈME BRÛLÉE ZESTE CITRON VERT ET CHOCOLAT BLANC

PROFITEROLES CLASSIQUES SAUCE CHOCOLAT CHAUD

COUPE MELBA AUX FRUITS DE SAISON

PALETTE DE SORBETS OU GLACES

CITRON VODKA/POMME CALVADOS/EAU DE VIE, POIRE WILLIAMS, SORBET POIRE

CAFÉ OU THÉ GOURMAND (+ 2,50 €)

MENU ENFANT

Jusqu'à 12 ans

15,00 €

ENTRÉES

MÉDAILLON DE VOLAILLE AUX CHAMIGNONS & pain grillé

PETITE SALADE DE SAUMON GRAVELAX & pain brioché



PLATS

ÉMINCÉ DE BŒUF jus de viande & pommes frites

ASSIETTE DE MOULES crème de Normandie & pommes frites



DESSERTS

BROCHETTE DE CHAMALLOWES GRILLÉS Sauce chocolat & glace vanille

FROMAGE BLANC sucre ou coulis

COUPE DE GLACE DEUX BOULES Parfum au choix

SODAS

Orangina (25cl)	3,80 €
Coca-Cola (33cl)	4,20 €
Coca-Cola cherry (33cl)	4,40 €
Coca zéro (33cl)	4,20 €
Lipton ice tea (25cl)	3,80 €
Perrier (33cl)	4,20 €
Perrier rondelle (33cl)	4,40 €
Diabolo (25cl)	3,50 €
Limonade (25cl)	2,80 €
Sirop à l'eau (25cl)	2,80 €
Jus de fruit (20cl)	3,80 €
Vittel (25cl)	3,80 €
Vittel sirop (25cl)	4,10 €
Soda (33cl)	3,80 €

EAUX

	50cl	1 litre
Évian	4,00 €	5,10 €
Vittel	4,00 €	5,90 €
San Pellegrino	4,50 €	5,90 €

BOISSONS CHAUDES

Expresso	1,50 €
Noisette, café allongé	1,90 €
Café double	3,00 €
Café crème	3,10 €
Café viennois	4,40 €
Chocolat, thé, infusion	4,10 €
Cappuccino	3,80 €
Irish coffee	10,80 €

BOISSONS

APÉRITIFS

Pétillant (12cl)	4,80 €
Kir pétillant (12cl)	5,20 €
Kir royal (12cl)	8,90 €
Kir vin blanc (12cl)	4,20 €
Verre de vin (12cl)	4,10 €
Martini (12cl)	4,40 €
Ricard (2cl)	4,20 €
Coupe de Champagne (10cl)	9,00 €
Americano (15cl)	8,90 €
Porto (4cl)	4,30 €
Spritz (20cl)	7,50 €
Spritz Saint-Germain (12cl)	8,10 €
Mojito (20cl)	8,20 €
Virgin mojito (20cl)	6,30 €
Sex on the beach (20cl)	8,20 €
Gin Tonic citron concombre (20cl)	8,50 €

BIÈRES

PRESSIONS

	25cl	50cl
Pelforth	3,80 €	7,10 €
Affligem blonde	4,20 €	8,10 €
Affligem carmin	4,00 €	8,10 €
Affligem blanche	4,00 €	8,10 €
Picon	4,80 €	9,20 €

BOUTEILLES

Kwak (33cl)	5,50 €
Delirium (33cl)	5,50 €
Desperados (33cl)	5,50 €
Lefte blonde (33cl)	5,30 €
Lefte rubis (25cl)	5,20 €
Chimay brune (33cl)	5,50 €
Mort subite (33cl)	5,50 €
Skoll (33cl)	5,50 €
L'Eurélienne (33cl)	5,50 €
Bière sans alcool (25cl)	4,20 €

WHISKIES

Clan Campbell (4cl)	6,00 €
Baby (2cl)	3,00 €
Whisky Coca	6,90 €
Ballantines (4cl)	7,00 €
Jack Daniels (4cl)	7,00 €
Talisker 10A Ecosse (4cl)	8,50 €
Jameson Irlande (4cl)	8,50 €

DIGESTIFS (4cl)

Cognac, Armagnac	7,00 €
Calvados	7,00 €
Malibu, Téquila	7,00 €
Mirabelle, Poire	7,00 €
Vodka	7,00 €
Get 27, Get 31	7,00 €

VINS Le Bistro

BLANCS

VAL DE LOIRE

SAUVIGNON

La petite Perrière
Rafrichissant aux notes de melon et à la trame minérale



Verre 12cl 5,30 €
75cl 24,90 €

SUD-OUEST

CÔTES DE GASCOGNE IGP

Premières Grives Tariquet
Un joli moelleux sur des notes d'agrumes



Verre 12cl 5,30 €
75cl 28,60 €

TARIQUET SAINT-AMAND IGP

Côtes de Gascogne
Lumineux et croquant, aux arômes de fruits blancs et de fleurs d'été



Verre 12cl 5,30 €
75cl 24,50 €

ROSÉS

VAL DE LOIRE

CÔTEAUX DU VENDÔMOIS AOP

Domaine du Four à Chau
Rond et fruité, quelques épices donnant une belle longueur



Verre 12cl 5,30 €
75cl 22,50 €

PINOT NOIR

La petite Perrière
Vif et frais aux arômes fruités et floraux



Verre 12cl 5,30 €
75cl 23,50 €

ROUGES

VAL DE LOIRE

CÔTEAUX DU VENDÔMOIS AOP

Domaine du Four à Chau
Très original et très typé aux arômes d'épices



75cl 23,50 €

SAINT-NICOLAS DE BOURGUEIL AOP

Domaine de la Cabernelle
Une cuvée friande au tanin rond et élégant



Verre 12cl 5,30 €
37,5cl 21,90 €
75cl 29,90 €

CHINON RIVE GAUCHE AOP

Les Galets
Arômes de fruits frais et d'épices
Une véritable friandise



Verre 12cl 5,30 €
37,5cl 20,90 €
75cl 28,90 €

VALLÉE DU RHÔNE

CÔTES DU RHÔNE VILLAGES AOP

La réserve Cairanne
Charmeur et équilibré avec une pointe d'épices



Verre 12cl 5,30 €
75cl 28,90 €

BOURGOGNE

PHILIPPE LE HARDI

Pinot Noir Vieilles Vignes
Arômes de fruits rouges, de mûres et touche d'épices.
Raffiné, tanins souples, élégant et équilibré



75cl 37,90 €

SUD-OUEST

BORDEAUX AOP

Cour Montessant
Très friand, souple et fruité



37,5cl 16,90 €
75cl 20,90 €

CHAMPAGNE Nous consulter

37,5cl 29,00 €
75cl 49,00 €

AOP : Appellation d'Origine Contrôlée - IGP : Indication Géographique Protégée
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.