

Le Bistro Châteaudun

Franck Boespflug, maître restaurateur

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

CŒUF PARFAIT EN COCOTTE Crème de carbonara, petites rattes, pleurotes grises et crispy de lard fumé	14,90 €
FONDANT DE CRABE AUX ÉCREVISSES Émulsion Dubarry et sablé amande chorizo	15,90 €
SAUMON FUMÉ MAISON Mousseline de betterave au vin et confit de mangue à l'huile de noix	15,90 €
VELOUTÉ DE CHÂTAIGNES AUX NOISETTES Cœufs de caille et ses mouillettes briochées	15,90 €
FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT Chutney de pruneaux, oignon confit et pain d'épices maison	18,50 €

VIANDES

ANDOUILLETTE ÉMULSION MOUTARDE D'ORLÉANS SAFRANÉE Légumes de saison et panier de frites fraîches	17,90 €
BURGER D'EFFILOCHÉ DE CANARD Crème de Reblochon, rösti de pomme de terre, et panier de frites fraîches	18,90 €
ONGLET DE BŒUF AU VIN DE LAURIER Poire pochée aux épices, panier de frites fraîches	18,90 €
DUO DE RIS ET ROGNON DE VEAU Émulsion de Porto blanc, flan de panais aux pleurotes et pommes cocote	24,90 €
CHÂTEAUBRIANT DE FILET DE BŒUF Sauce foie gras, légumes de saison et panier de frites fraîches	24,90 €

POISSONS

MARMITE DE MOULES Selon saison (au choix : crème de Normandie, Roquefort, marinière, chorizo) et panier de frites	17,90 €
POISSON RETOUR DU MARCHÉ À l'andouille de Bretagne, lentilles de Beauce	18,90 €

LES CŒUFS EN OMELETTE

Provenance Charles Hellier

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

13,90 €

L'ASSIETTE DE FRITES

4,50 €

L'ASSIETTE DE FROMAGES

6,00 €

DESSERTS

Nos desserts sont à commander en début de repas

MACARON CRÉMEUX CITRON PARFUMÉ AU YUZU, Tuile meringuée et sorbet citron	8,50 €
BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU Caramel beurre salé et sa glace vanille	8,50 €
CRÈME BRÛLÉE CHOCOLAT BLANC Parfumé à la fève Tonka	8,50 €
PROFITEROLES CLASSIQUES Sauce chocolat chaud	8,50 €
SABLÉ FEUILLETINE AU GIANDUJA Tuile de lait & nougat glacé	8,50 €
PALETTE DE SORBETS OU GLACES	8,00 €
CITRON VODKA ou POMME CALVADOS ou EAU DE VIE, POIRE WILLIAMS, SORBET POIRE	8,80 €
CAFE OU THÉ GOURMAND	9,50 €
VRAI IRISH COFFEE DU BARMAN	10,80 €



FAIT MAISON

Prix nets en euros TTC, service compris.

NOS PARTENAIRES

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



MENU Bistro

31,90 €

ENTRÉES

SAUMON FUMÉ MAISON

Mousseline de betterave au vin, confit de mangue à l'huile de noix

FONDANT DE CRABE AUX ÉCREVISSES

Émulsion Dubarry, sablé amande chorizo

ŒUF PARFAIT EN COCOTTE

Crème de carbonara, petites rattes, pleurotes grises et crispy de lard fumé

VELOUTÉ DE CHÂTAIGNES AUX NOISETTES

Oeufs de caille et ses mouillettes briochées



PLATS

BURGER D'EFFILOCHÉ DE CANARD

Crème de Reblochon, rôsti de pomme de terre, panier de frites fraîches

ONGLET DE BŒUF AU VIN DE LAURIER

Poire pochée aux épices, panier de frites fraîches

ANDOUILLETTE ÉMULSION MOUTARDE D'ORLÉANS SAFRANÉE

Légumes de saison, panier de frites fraîches

MARMITE DE MOULES

(au choix : crème de Normandie, Roquefort, marinière, chorizo), panier de frites



DESSERTS

À commander en début de repas

MACARON CRÉMEUX

Citron parfumé au yuzu, tuile meringuée, sorbet citron vert

BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU

Caramel beurre salé et sa glace vanille

CRÈME BRÛLÉE CHOCOLAT BLANC

Parfumé à la fève de tonka

PROFITEROLES CLASSIQUES

Sauce chocolat chaud

SABLÉ FEUILLETINE AU GIANDUJA

Tuile de lait, glace nougat

PALETTE DE SORBETS OU GLACES

CAFÉ OU THÉ GOURMAND (+ 2,50 €)

CITRON VODKA & POMME CALVADOS

Eau de vie, poire williams, sorbet poire

MENU ENFANT

14,00 €

ENTRÉES

PETITE COCOTTE ŒUF PARFAIT

Émulsion carbonara

PETITE SALADE ET SAUMON FUMÉ

& Pain brioché



PLATS

ÉMINCÉ DE BŒUF

jus de viande & pommes frites

ASSIETTE DE MOULES

crème de Normandie, pommes frites



DESSERTS

BROCHETTE DE CHAMALLOWS GRILLÉS

Sauce chocolat et 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 bio	1,50 €
Noisette, café allongé	1,90 €
Café double	3,00 €
Café crème	3,10 €
Café viennois	4,10 €
Chocolat, thé, infusion	3,60 €
Cappuccino	3,80 €
Irish coffee	10,80 €

BOISSONS Le Bistro

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)	3,30 €
Coupe de Champagne (10cl)	9,00 €
Americano (15cl)	8,90 €
Porto (4cl)	4,30 €
Spritz (20cl)	6,50 €
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 €	7,90 €
Affligem carmin	4,00 €	7,90 €
Affligem blanche	4,00 €	7,90 €
Picon	4,80 €	9,20 €

BOUTEILLES

Cubastino Kwak (33cl)	5,50 €
Delirium (33cl)	5,30 €
Desperados (33cl)	5,30 €
Lefte blonde (33cl)	5,20 €
Lefte rubis (25cl)	5,10 €
Chimay brune (33cl)	5,50 €
Mort subite (33cl)	5,30 €
Skoll (33cl)	5,30 €
L'Eurélienne (33cl)	5,30 €
Bière sans alcool (25cl)	3,50 €



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	6,00 €
Calvados	6,00 €
Malibu, Téquila	6,00 €
Mirabelle, Poire	6,50 €
Vodka	6,50 €
Get 27, Get 31	6,50 €

VINS du Bistro



BLANCS

VAL DE LOIRE

SAUVIGNON

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

Verre 12cl	5,10 €
75cl	22,90 €

SUD-OUEST

CÔTES DE GASCogne IGP

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

Verre 12cl	5,10 €
75cl	28,60 €

DOMAINE TARIQUET

Imprévu
Sec et léger, assemblage de Riesling et Ugni blanc

Verre 12cl	5,10 €
75cl	24,50 €



ROSÉS

VAL DE LOIRE

CÔTEAUX DU VENDÔMOIS AOP

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

Verre 12cl	5,10 €
75cl	21,50 €

PINOT NOIR

La petite Perrière
Vif et frais aux arômes fruités et floraux

Verre 12cl	5,10 €
75cl	22,50 €



ROUGES

VAL DE LOIRE

CÔTEAUX DU VENDÔMOIS AOP

Domaine du Four à Chaux
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	5,10 €
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	5,10 €
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	5,10 €
75cl	28,90 €

BOURGOGNE

PINOT NOIR AOP

Epineuil
Élégant aux notes de fruits rouges et noirs mûrs

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.