

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



BALLOTINE DE VOLAILLE AU FOIE GRAS DE CANARD 15,90 €

Champignons noirs, niçoise de légumes, crème de courgette

MILLEFEUILLE DE CHÈVRE AU BASILIC 15,90 €

Sablé parmesan, confit de poivron jaune, concassé de tomate

TATAKI DE SAUMON EN GRAVELAX AUX TROIS ÉPICES 16,90 €

Vierge de légumes en tagliatelle, émulsion de petits pois

FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT 18,50 €

Chutney de griottes, 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 €

Crème de gorgonzola, piquillos farci, panier de frites

BURGER NOIR PAYSAN FILET MIGNON 18,90 €

Paprika fumé, cuit basse température, camembert au lait cru, panier de frites

CŒUR DE RUMSTEAK 18,90 €

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

CHÂTEAUBRIANT DE FILET DE BŒUF 24,90 €

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



POISSONS



COCOTTE DE MOULES 18,90 €

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

FILET DE BAR ÉMULSION VERVEINE CITRON 19,90 €

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

14,90 €



L'ASSIETTE DE FRITES

5,00 €



L'ASSIETTE DE FROMAGES

6,00 €



DESSERTS



Nos desserts sont à commander en début de repas

PAVLOVA AUX FRAISES 8,50 €

Crèmeux fruit de la passion et sorbet cerise

BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU 8,50 €

Caramel beurre salé et sa glace vanille

CRÈME BRÛLÉE 8,50 €

À la vanille de madagascar

PROFITEROLES CLASSIQUES 8,50 €

Sauce chocolat

COUPE MELBA AUX FRUITS DE SAISON 8,50 €

PALETTE DE SORBETS OU GLACES 8,00 €

CAFE OU THÉ GOURMAND 9,50 €

CITRON VODKA ou POMME CALVADOS ou EAU DE VIE, POIRE WILLIAMS, SORBET POIRE 8,80 €

VRAI IRISH COFFEE DU BARMAN 10,80 €



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

Le Bistro

31,90 €

ENTRÉES

TATAKI DE SAUMON EN GRAVELAX AUX TROIS EPICES

Vierge de légumes en tagliatelle, émulsion de petits pois

MILLEFEUILLE DE CHEVRE AU BASILIC

Sablé parmesan, confit de poivron jaune et concassé de tomate

BALLOTINE DE VOLAILLE AU FOIE GRAS DE CANARD

Champignons noirs, niçoise de légumes, crème de courgette

PLATS

ANDOUILLETTE CHAMPENOISE GRILLÉE À LA PLANCHA

Crème de gorgonzola, piquillos farci, panier de frites

BURGER NOIR PAYSAN FILET MIGNON

Paprika fumé, cuit basse température, camembert au lait cru, panier de frites

CŒUR DE RUMSTEAK

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

COCOTTE DE MOULES

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

DESSERTS

À commander en début de repas

PAVLOVA AUX FRAISES

Crèmeux fruit de la passion, sorbet cerise

BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU

Caramel beurre salé et sa glace vanille

CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE DE MADAGASCAR

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

14,00 €

ENTRÉES

MÉDAILLON DE VOLAILLE AUX CHAMPIGNONS et 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 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	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

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)	3,40 €
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

	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

Corona (35,5cl)	6,50 €
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	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	Verre 12cl	5,30 €
	La petite Perrière <i>Rafraîchissant aux notes de melon et à la trame minérale</i>	75cl	24,90 €

SUD-OUEST

	CÔTES DE GASCOGNE IGP	Verre 12cl	5,30 €
	Premières Grives Tariquet <i>Un joli moelleux sur des notes d'agrumes</i>	75cl	28,60 €

DOMAINE TARIQUET

	Imprévu	Verre 12cl	5,30 €
	<i>Sec et léger, assemblage de Riesling et Ugni blanc</i>	75cl	24,50 €

ROSÉS

VAL DE LOIRE

	CÔTEAUX DU VENDÔMOIS AOP	Verre 12cl	5,30 €
	Domaine du Four à Chaux <i>Rond et fruité, quelques épices donnant une belle longueur</i>	75cl	22,50 €

PINOT NOIR

	La petite Perrière	Verre 12cl	5,30 €
	<i>Vif et frais aux arômes fruités et floraux</i>	75cl	23,50 €

ROUGES

VAL DE LOIRE

	CÔTEAUX DU VENDÔMOIS AOP	75cl	23,50 €
	Domaine du Four à Chaux <i>Très original et très typé aux arômes d'épices</i>		

SAINT-NICOLAS DE BOURGUEIL AOP

	Domaine de la Cabernelle	Verre 12cl	5,30 €
	<i>Une cuvée friande au tanin rond et élégant</i>	37,5cl / 75cl	21,90 € / 29,90 €

CHINON RIVE GAUCHE AOP

	Les Galets	Verre 12cl	5,30 €
	<i>Arômes de fruits frais et d'épices</i>	37,5cl / 75cl	20,90 € / 28,90 €

VALLÉE DU RHÔNE

	CÔTES DU RHÔNE VILLAGES AOP	Verre 12cl	5,30 €
	La réserve Cairanne <i>Charmeur et équilibré avec une pointe d'épices</i>	75cl	28,90 €

BOURGOGNE

	PINOT NOIR AOP	75cl	37,90 €
	Epineuil <i>Élégant aux notes de fruits rouges et noirs mûrs</i>		

SUD-OUEST

	BORDEAUX AOP	37,5cl	16,90 €
	Cour Montessant <i>Très friand, souple et fruité</i>	75cl	20,90 €

CHAMPAGNE

<i>Nous consulter</i>	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.