

CARNET
DE
TABLE

CARTE PRINTEMPS



NOS FOURNISSEURS

Pains de Thierry Bruna

*Poissons d'Olivier Potier,
La Cabane du Pêcheur*

Viandes de la Maison Darmigny

Légumes frais d'André Claude

*Pommes de terre Ferme du Colombier
de la Famille Bonnet*

*Fromages de la Ferme Sainte Suzanne
de Sandrine et Richard Hamel*

Bière L'Eurélienne de la Famille Crosnier

*Jus de pommes artisanal Baïo
Cécile et Charles Prieur*

*Chips artisanales Belsia
Clémence et Matthieu Maisons*

OUVERT TOUS LES JOURS

♦
SERVICE CONTINU
8:00-22:30

♦
@CAFEBLEU_CHARTRES

English menu



ENTRÉES

- Oeuf bénédicte 9€
muffin anglais maison, oeuf mollet, bacon, sauce hollandaise
- Burrata, purée d'avocat, petits pois (vg) 12€
noisettes et roquette
- Gravlax de saumon *Label Rouge* (sg) 16€
oeufs de saumon, betterave et gin

les grands classiques

Soupe à l'oignon gratinée (vg) 9€

Pâté en croûte 9€
veau et noisettes

Escargots en persillade x6 (sg) 15€
Les Escargots de la Colline bio et locaux

Foie gras de canard français 19€
toast brioché, chutney mangue - curry

L'ENTRE DEUX

- Croque-monsieur 13€
frites de la Ferme du Colombier et salade
- Croque-madame 14€
frites de la Ferme du Colombier et salade
- Lobster roll 24€
*pain brioché de notre boulanger Thierry Bruna, chair de homard,
mayonnaise citron et aneth, frites de la Ferme du Colombier*
- Classique salade Caesar 17€
*Poulet croustillant, oeuf mollet, sucrine, parmesan, sauce caesar,
croûtons*

(vg) végétarien (sg) sans gluten

Liste des allergènes sur demande

◇ PLATS ◇

terre

Burger brioché 19€
*pain brioché de la Pâtisserie de Chartres, boeuf français,
pickles d'oignon, cheddar, sucrine, frites de la Ferme du Colombier*

Tartare de boeuf traditionnel (sg) 19€
frites de la Ferme du Colombier et salade

Coeur de faux-filet 25€
*sélection Maison Darmigny, sauce chimichurri, gratin dauphinois
à l'ail des ours*

Rognon de veau entier grillé 25€
*sélection Maison Darmigny, gratin dauphinois à l'ail des ours,
sauce béarnaise*

Agneau confit, à la cuillère façon Ottolenghi 24€
légumes verts

mer

Dos de cabillaud sauvage rôti (sg) "pêche durable" 22€
crémeux petits pois, brocolis

végétal

Omelette aux herbes fraîches et salade (sg) 12€

Chakchouka (vg) (sg) 17€
feta, zaatar, oeufs plein air Debray, courgettes, brocolis, champignons

Burger végétarien (vg) 18€
*pain brioché de la Pâtisserie de Chartres, cheddar, pickles d'oignon,
steak végétal (betterave - pois chiches - haricots rouges),
frites de la Ferme du Colombier*

DESSERTS



Sélection de fromages affinés (vg) (sg) 14€
de la ferme Sainte-Suzanne

Cheesecake 9€
verveine - framboise

Pavlova comme un vacherin (sg) 10€
fraises - jasmin

Sundae (sg) 9€
cacahuètes, riz soufflé, caramel, crème glacée vanille

Crème brûlée (sg) 10€
violette myrtilles

Cookie à la casserole "minute" 10€
caramel, noix de pécan, fleur de sel

Baba au rhum 10€
compotée exotique

Mousse au chocolat grand cru 9€

Café gourmand 9€

Thé gourmand 9,5€

Glaces artisanales Cyril Avert (sg)
1 boule 4€ ou 2 boules 8€
glaces : vanille, chocolat, café
sorbets : citron, fraise, mangue, framboise

Colonel 10€
sorbet citron, vodka, zestes de citron

MADAME BLEUE
MENU

entrée + plat + dessert 35€

Burrata, purée d'avocat, petits pois (vg)
noisettes et roquette

ou

Soupe à l'oignon gratinée (vg)

ou

Pâté en croûte

veau et noisettes



Dos de cabillaud sauvage rôti *Pêche durable* (sg)

crémeux petits pois, brocolis

ou

Chakchouka (vg) (sg)

*feta, zaatar, oeufs plein air Debray,
courgettes, brocolis, champignons*

ou

Tartare de boeuf traditionnel (sg)

frites et salade



Crème brûlée *violette myrtilles* (sg)

ou

Sundae (sg)

*cacahuètes, riz soufflé, caramel,
crème glacée vanille*

ou

Mousse au chocolat *grand cru*

À LA TABLE
DES
ENFANTS

plat + dessert 12€

Croque-monsieur

frites de la Ferme du Colombier

ou

Steak haché (sg)

frites de la Ferme du Colombier



Mousse au chocolat

ou

Sundae Oreo



Prix nets en euros, taxes et services compris.

CB à partir de 10€. La maison n'accepte plus les chèques.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

L'APÉRITIF

Spritz 20cl <i>Apérol, prosecco, orange, Perrier</i>	10€
Americano maison 8cl	8€
Martini <i>bianco - rosso</i> 4cl	6€
Porto <i>rouge - blanc</i> 4cl	5€
Pastis 51 - Ricard 2cl	5€
Suze 4cl	5€
Kir vin blanc 12cl <i>cassis, pêche, mûre ou framboise</i>	6€
Kir royal 12cl <i>cassis, pêche, mûre ou framboise</i>	12€
Coupe de Champagne <i>extra brut</i> <i>Famille Josselin, 100 % Pinot Noir, « Cuvée des Jean »</i>	12€

À PARTAGER

◆
Minis croques apéro 9€
Sélection de fromages affinés (vg) (sg) 14€ <i>de la ferme Sainte-Suzanne</i>
Gravlax de saumon <i>Label Rouge</i> 16€ <i>oeufs de saumon, betterave et gin</i>
Pâté en croûte 9€ <i>veau & noisettes</i>
Foie gras de canard français 19€ <i>toast brioché, chutney mangue - curry</i>
Assiette de charcuteries italiennes 19€

◇ BIÈRES ◇

pression	25cl 50cl
L'Eurélienne <i>blonde bio et locale</i>	5,5€ 10€
L'Eurélienne <i>IPA locale</i>	5,5€ 10€
Picon bière	5,5€ 10€
Monaco	5,5€ 10€
Panaché	5,5€ 10€
en bouteille locale	
L'Eurélienne <i>rousse 33cl</i> <i>malts blonds et caramélisés</i>	6,5€
L'Eurélienne <i>triple 33cl</i> <i>puissante et ronde</i>	6,5€
L'Eurélienne <i>blanche 33cl</i> <i>légère et très fine</i>	6,5€
L'Eurélienne <i>sans alcool 33cl</i>	6,5€

BOISSONS FRAÎCHES

Coca-cola - Coca zéro 33cl	4,5€
Orangina 25cl	4,5€
Schweppes - Schweppes agrum 25cl	4,5€
Perrier - Évian 33cl	4,5€
Limonade artisanale Lorina 33cl	4,5€
Thé glacé maison 33cl	5€
Diabolo 25cl <i>citron, menthe, grenadine, fraise, pêche, cerise-griotte, orgeat, hibiscus</i>	4€
Fruits pressés <i>orange</i> 25cl - <i>citron</i> 12cl	6€
Jus et Nectars Alain Milliat 20cl <i>orange, abricot, fraise, ananas, tomate</i>	6€
Jus de pommes Baïo <i>bio & local</i> 20cl <i>pommes, pommes-fraise, pommes-rhubarbe</i>	6€
Cidre Baïo <i>brut bio & local</i> 33cl	6€

LES EAUX

	50cl	75cl	1l
Évian	5€	-	6,5€
Badoit	5€	-	6,5€
Chateldon	-	7€	-

LES COCKTAILS

4cl d'alcool

Azteca Tequila 11€
*Tequila, purée de mangue,
citron vert
short drink*

Sweet Dreams 12€
*Gin, Italicus, Timur berry,
purée de fruits rouges
long drink*



Apple Pie 12€
*Calvados, vermouth,
purée de pomme, cannelle,
chantilly
short drink*

Passion Mule 12€
*Rhum Plantation Pineapple,
purée de passion, citron vert,
ginger beer
long drink*



Night Nuts 12€
*Bailey's, Amaretto,
liqueur de café, noisettes
short drink*

Les Classiques 10€
*Spritz - St Germain, Mojito,
Negroni, Old Fashioned...*

MOCKTAILS

◆

Rehab & Detox 9€
*Timur berry, ginger beer,
citron vert, concombre, romarin
25cl*

No Gin Tonic 9€
*JNPR, tonic, myrtille,
citron vert
25cl*

BOISSONS CHAUDES

Café bio

Expresso - Déca - Noisette	2,5€
Café crème - Américano - Double expresso	4,5€
Chocolat chaud	4,5€
Latte végétal <i>au lait d'amande</i>	5€
Cappuccino	5€
Café ou Chocolat viennois	5€
Latte macchiato - Matcha - Chaï latte <i>au lait entier ou lait d'amande</i>	5€
Irish Coffee <i>4cl d'alcool</i>	10€
Vin chaud maison	6€
Grog <i>rhum, citron, pomme - rhubarbe Baïo, miel</i>	10€
Cocktail chaud <i>Duel Nocturne</i> <i>liqueur de tabac, Bailey's, chocolat chaud, chantilly</i>	12€



thé & infusions

Kodama, alchimistes infuseurs bio

Thés noirs <i>London 7 am - Earl Grey & vanille morceaux</i> <i>Chaï Maison - épices, délicieux en version latte</i>	4,5€
Thé blanc <i>À Fleur de Peau - pétales de fleurs subtiles</i>	4,5€
Thés verts <i>Rehab - gingembre & citronnelle</i> <i>À Coeur Vaillant - menthe & écorces d'orange</i> <i>Sencha - thé vert japonais raffiné</i>	4,5€
Thé d'exception <i>Osmanthus - thé bleu-vert chinois du Fujian</i>	6€
Infusion <i>La Vie à Pleine Dents - rooibos, pommes & épices douces</i> <i>À Poings Fermés - camomille, mélisse & citronnelle</i>	4,5€

LES PETITS DÉJEUNERS

LE BLEU 10€

Boisson chaude au choix
+ Jus d'orange Alain Milliat *25cl*
+ Pain grillé, beurre, confiture



LE GRAND BLEU 16€

Boisson chaude au choix
+ Jus d'orange Alain Milliat *25cl*
+ Pain grillé, beurre, confiture
+ 3 Oeufs au plat



À LA CARTE

Croissant 2,5€
Oeufs brouillés et salade 12€
Omelette et salade 12€

tous les jours jusqu'à 11:30

FAIT MAISON
AVEC PASSION



1 CLOÎTRE NOTRE-DAME
♦
CHARTRES
28000