

NOS DESSERTS

(*) **Tartelette Citron meringuée** : crèmeux citron, meringue à l'italienne,
contour chocolat blanc pâte sucrée 8,80€

L'Unique : Biscuit financier, caramel cacahuètes,
mousse vanille, croustillant amande 9,20€

(*) **Le Très gourmand** : Assortiment de 3 mignardises sucrées
Café 9,80€ Thé 10,80€

(*) **Crème Brûlée Vanille Bourbon** : 8,40€

La Forêt Noire : Biscuit chocolat, ganache chocolat, chantilly,
cerises amarena 8,80€

L'Exotique : Biscuit financier, compotée exotique,
mousse malibu, croustillant amande 9,20€

Le Roulé : Biscuit amande, mousseline chocolat,
compotée orange, croustillant amandes/chocolat 9,20€

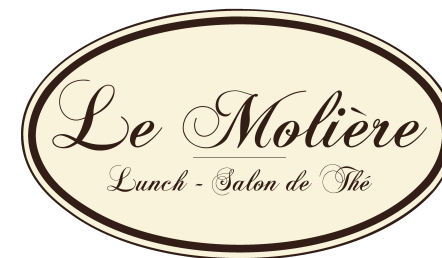
NOTRE BRUNCH 35,00€

Servi les **Dimanches exclusivement sur réservation**

Boisson chaude, Jus de Fruit artisanal, Croissant,
Tartines accompagnées de ses confitures, Oeufs brouillés,
Assortiment salés et sucrés.

Accompagnez votre brunch d'un verre de vin (+ 5
euros) ou d'une coupe de champagne (+ 9 euros)

*Toute l'équipe du Molière vous souhaite de passer un excellent
moment en sa compagnie !!*



L'ÉQUIPE DU MOLIERE VOUS SOUHAITE LA BIENVENUE

Le Molière vous accueille dans un lieu chargé d'histoire,
une grande maison à la façade de briques, récemment restaurée,
datant du début du 16e siècle.
Cette demeure a servi de résidence secondaire au président Jean de
Champrond, un haut magistrat parisien du siècle de Louis XIV.
Riche bourgeois, il possédait différentes seigneuries en Beauce et
passait une partie de l'année dans cet hôtel particulier.
Bien connu pour son extraordinaire avarice, il aurait, dit-on, inspiré
Jean-Baptiste Poquelin dit Molière pour créer le personnage
d'Harpagon.

Carte servie de 12h à 14h et de 19h à 21h30

Le Molière 26, place Jean Moulin 28000 Chartres
tel 02.37.99.86.33 mail: lemolierechartres@gmail.com

La liste des allergènes est à votre disposition sur demande. Prix et service compris.

NOS ASSIETTES APÉRITIVES

Assiette de Charcuteries 16,10€

Assiette de Charcuteries et Fromages 18,10€

Assiette de Fromages 12,00€

NOS ENTRÉES

(*) **Oeuf parfait en forêt**, espuma de pain torréfié,
girolles poêlées 12,80€

Saint-jacques de Normandie, cerfeuil tubéreux rôti,
nage d'hareng fumé 15,80€

(*) **Butternut à l'étouffée**, crème de châtaigne,
crumble noisettes 10,80€

Foie gras maison au Cognac et Porto, toast de seigle,
chutney pomme/poire 17,80€

NOS PLATS

Filet de Sandre, purée de choux fleur caramélisé, tombée
d'épinards, sauce beurre blanc au miso 25,80€

(*) **Suprême de Volaille** de la boucherie Lorin, salsifis braisés,
oignons grelots, sauce ambrée 24,80€

Noix de Joue de Bœuf, mousseline de panais, étuvée de choux
vert braisé 27,80€

(*) **Risotto aux potimarrons et girolles**, ristretto de champignons
infusé à la sauge 22,80€

(*) **Suggestion du chef**

Assiette de légumes automnaux : salsifis braisés, girolles poêlées,
potimarrons, épinards, choux vert, pomme de terre grenaille,
choux-fleurs caramélisés, réduction aux champignons 19,80€

SUR LE POUCE

(accompagnement pomme de terre grenailles et salade verte)

Le Molière : Pain burger artisanal, steak de bœuf, sauce mayonnaise
fumée, vieux cheddar, lards, pickles d'oignons et cornichons 19,80€

Croque Monsieur Molière 13,80€

Croque Madame 15,30€

La Salade Caesar: Salade romaine, blanc de poulet, croûtons, copeaux
de parmesan, tomate confites, œuf, sauce caesar maison 21,80€

NOS MENUS

Entrée/Plat ou Plat/Dessert

22,80€

Entrée/Plat/Dessert

28,80€

Café ou Thé très gourmand +1,50€

*servis du mardi au vendredi uniquement le midi hors
jours fériés, à choisir parmi les mets précédés d'un (*)*

MENU ENFANT (-12ans) 14€

*Sirop à l'eau, pâtes bolognaise ou croque
monsieur et pommes de terre grenailles,
Petit dessert du moment*