

NOS DESSERTS

Tartelette Citron Meringuée: 8,80€

*Pâte sablée, crémeux citron, meringue italienne,
contour chocolat blanc noisettes*

Forêt Noire: 8,80€

*Génoise et ganache chocolat, chantilly vanille,
cerises amarena*

Baba au Rhum: 10,40€

4 brioches imbibées au sirop de rhum, un shooter et chantilly

(*) Le Très gourmand:

Assortiment de 3 mignardises sucrées: Café 9,80€ Thé 10,80€

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

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)



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

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

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

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

NOS ASSIETTES APÉRITIVES

Assiette de Charcuteries 16,10€
Assiette de Charcuteries et Fromages 18,10€
Assiette de Fromages 12,00€

NOS ENTRÉES

(*) **Pâté en croûte**, chutney pomme-poire, farce de porc,
veau et noisettes 13,80€

Chair de crabe, fenouil mariné, sauce Cipriani à l'estragon
et aux agrumes 15,80€

(*) **Butternut à l'étouffée**, espuma d'amandes torréfiées 10,80€

Foie gras poêlé, crème de châtaigne, réduction de clémentine, châtaignes
torréfiées 17,80€

NOS PLATS

Dos de cabillaud nacré, légumes racines, beurre blanc aux agrumes 25,80€

(*) **Suprême de Volaille rôti** de la boucherie Lorin, purée de patate douce,
carottes fanes rôties, jus corsé au serrano 24,80€

Carré de Veau désossé, purée de pommes de terre truffée, chanterelles
poêlées, jus de veau, truffe noire Tuber melanosporum 27,80€

(*) **Risotto crémeux**, noix de Saint-Jacques snackées, jus de cresson,
cresson frais, citron noir râpé 22,80€

(*) **Suggestion du chef**

Assiette de légumes d'hiver : purée fine de pommes de terre à la truffe,
carottes fanes, céleri-rave, fenouil mariné, chanterelles,
jus au cresson 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