

Desserts et douceurs servis aussi l'après-midi

(Desserts and sweets served also in the afternoon)

Pain perdu aux pommes sauce caramel glace vanille <i>(pain perdu with apples, caramel sauce and vanilla ice-cream)</i>	7.90
Crème de Yaourt aux fruits rouges <i>(yogourt with red berries)</i>	6.50
Moelleux chocolat glace vanille <i>(chocolate mudcake, vanilla ice-cream)</i>	6.50
Croustillant d'ananas et chantilly coulis de fruits de la passion <i>(crispy pineapple, Chantilly cream, passion fruit coulis)</i>	6.50
Ile flottante estivale <i>(summer floating island)</i>	6.50
Framboisier coulis de fruits rouges <i>(raspberry cake, red berries coulis)</i>	6.50
Tarte citron en écailles de kiwi <i>(lemon pie in kiwi scales)</i>	6.50
Crêpe nature <i>(plain pancakes)</i>	4.50
Avec un ingrédient au choix : sucre, chocolat, chantilly, confiture de coings ou groseille, pomme caramel <i>(with the wished ingredients: sugar, chocolate, Chantilly cream, quince jam or redcurrant jam, caramel apple)</i>	6.50
Café ou thé gourmand <i>(greedy coffee or tea)</i>	5.50
Chocolat gourmand <i>(greedy chocolate)</i>	6.50

Les coupes de glaces (Ice cups)

Coupe Parvis <i>(glace vanille, pistache, chocolat, sauce chocolat, chantilly, macaron) Parvis cup (vanilla ice cream, pistachio, chocolate, chocolate sauce, Chantilly cream, chestnuts)</i>	7.90		
Coupe Colonel <i>(sorbet citron vert, citron vert, vodka) Colonel cup (lime, lime ice cream, vodka)</i>	6.50		
Coupe de glace <i>(Ice creams)</i>			
	1 boule (1 scoop)	2 boules (2 scoops)	3 boules (3 scoops)
<i>(Vanille, chocolat, café, poire, framboise, passion, mascarpone fruits rouges, citron vert) (Vanilla, chocolate, coffee, pear, raspberry, passion fruit, mascarpone, lime)</i>	1.50	3.50	4.50
Coupe café ou chocolat liégeois <i>(glace café ou chocolat, vanille, sauce café ou sauce chocolat) Coffee or chocolate liégeois cup (coffee/chocolate, coffee/chocolate sauce)</i>	6.50		
Coupe passion ou framboise liégeois <i>(sorbet passion ou framboise sauce passion ou fruit rouge) Passion fruit or raspberry liégeois cup (passion fruit or raspberry sorbet passion fruit or raspberry sauce)</i>	6.50		
Coupe Williamine <i>(sorbet poire, alcool de poire) Williamine cup (pear sorbet, pear alcohol)</i>	6.50		
Coupe Écossaise <i>(glace vanille, whisky) Scottish cup (vanilla ice cream, whisky)</i>	6.50		
Coupe Mascarpone aux fruits rouges <i>(Mascarpone, fruits rouges, pépites pistaches) Mascarpone cup (Mascarpone, berries, pistachio nugget)</i>	6.50		

Les cocktails (cocktails)

Avec alcool <i>(with alcohol)</i>	7,50
LE PARVIS (Rhum, jus d'orange, ananas, curaçao bleu, crème fraîche) – <i>(Rum, orange juice, pineapple, blue curacao, cream)</i>	
CUBA LIBRE (Rhum, coca-cola, citron) – <i>(Rum, coke, lemon)</i>	
PLANTEUR MAISON (Rhum, jus d'ananas, jus d'orange, grenadine) – <i>(Rum, pineapple juice, orange juice, grenadine)</i>	
BLUE LAGOON (Rhum, vodka, curaçao bleu, jus de citron) – <i>(Rum, vodka, Blue curacao, lemon juice)</i>	
MOJITO (Rhum, citron vert, menthe fraîche, soda) – <i>(Rum, lime, fresh mint, soda)</i>	
AMERICANO (Martini rouge, Campari) – <i>(Red Martini, Campari, soda)</i>	
GIN FIZZ (Gin, citron, sucre, soda) – <i>(Gin, lemon, sugar, soda)</i>	
TEQUILA SUNRISE (Tequila, orange, grenadine) – <i>(Tequila, orange, grenadine)</i>	
LONG ISLAND (Gin, tequila, vodka, rhum Blanc, citron, coca) – <i>(Gin, Tequila, Vodka, white Rum, lemon, coke)</i>	
MENTHE RELIGIEUSE (Gin, tequila, rhum, vodka, menthe fraîche, soda) – <i>(Gin, Tequila, Rum, Vodka, fresh mint, soda)</i>	
L'AMERICAIN (Whisky, amaretto, soda)	

Sans alcool <i>(without alcohol)</i>	5,90
MOJITO light (Citron vert, menthe fraîche, soda) – <i>(Lime, fresh mint, soda)</i>	
LE GUILLAUME (jus d'orange, ananas, sirop de curaçao bleu, crème fraîche) – <i>(orange juice, pineapple, Blue curacao, cream)</i>	
LE SMOTHIES (framboise, jus d'orange, sucre de canne) – <i>(raspberry, orange juice, liquid sugar)</i>	



SES CAVES

CHAMBRES D'HÔTES DE CHARME – BED AND BREAKFAST

RESTAURANT-BRASSERIE-BAR-LOUNGE

SALON DE THE - TERRASSE

Guillaume CHADORGE

Service Continu

Ouvert 7 jours/7

concerts de jazz

tous les vendredis et samedis soir
dans la 3ème cave à 21h30
et en terrasse en juillet et aout
à partir de 19h30

1 lieu, 2 adresses :

13, place de la Cathédrale
5, rue du cheval blanc (adresse GPS)

28000 Chartres

Tél: +33 2 37 21 12 12

Fax: +33 9 70 61 42 35

Email: contact@leparvisdelacathedrale.fr

Site internet: www.leparvisdelacathedrale.fr

Apéritifs

Kir (White wine with syrup)	12cl	4.50
Rosé crème de pamplemousse (rosé grapefruit)	12cl	3.90
Coupe de champagne ou royal	12cl	8.50
Ricard, Pastis, Porto, Suze, Campari	5cl	4.50
Martini Bianco, Rosso, Banyuls, Picon	5cl	4.50
Vodka, Gin, Tequila, Rhum	4cl	4.50
Pineau des Charentes	4cl	4.50
Whisky (Clan Campbell ou JB)	4cl	5.90
Chivas, Dalwhinnie	4cl	7.90
Champagne Veuve Pelletier	75cl	45.00
Champagne Mumm Cordon Rouge	75cl	54.00

Bières (Beers)

	15cl	25cl	50cl
Pression - Abbaye des dunes (draft beer)	2.90	3.50	5.50
Bière bouteille (beer in bottle)			4.80
Desperados, Duvel, Chimay blonde, Eurelienne, Leffe, Kronembourg, 1664, Buckler			

Boissons sans alcool (Soft drinks)

Jus de fruits (fruit juice)	25cl	3.30
orange, pamplemousse, tomate, pomme, mangue, abricot, ananas (orange, grapefruit, tomato, mango, Apricot, pineapple)		
Oranges ou Citrons pressés (orange or lemon fresh juice)		3.90
Coca-cola, light, zéro	33cl	2.90
Perrier, Orangina, Schweppes, Red bull, Ice tea, limonade (limeade)	33cl	2.90
Diabolo (syrup and soda), cidre (cider)	25cl	3.00

Eaux Minérales (mineral water)

	50cl	100cl
Vittel	3.30	4.50
Badoit, San Pellegrino	3.30	4.50

Boissons chaudes (Hot drinks)

Café, Décaféiné (coffee, decaffeinated)	1.80
Café noisette (coffee with milk)	2.00
Double café, décaféiné	3.60
Double crème (double coffee with milk)	3.90
Cappuccino	4.00
Chocolat chaud maison (homemade hot chocolate)	4.00
Chocolat ou café Viennois (Viennois chocolate or coffee)	5.00
Lait chaud ou lait au miel (hot milk or milk with honey)	3.00
Thé ou infusion (Tea or herbal tea)	3.50
Vin chaud (hot wine)	5.00
Irish coffee (Whisky) OU French coffee (Cognac)	7.50

Les Alcools et Liqueurs

Alcool Blanc	4cl	6.00
Get 27, 31, Baileys, Triple Sec, Cointreau	4cl	5.50
Armagnac, Cognac VSOP, Calvados	4cl	5.50

Carte du Restaurant

Entrée (Starters)

Oeuf mollet sur son lit de ratatouille (Soft-boiled egg lying on ratatouille)	9.50
Terrine de foie gras entier et son aumônière de jambon cru aux pommes caramélisées (Foie gras terrine and its cured ham, caramel apple)	15.50
Ballotin de truite fumée crabe, crevettes, vinaigrette d'artichaut (Smoked salmon roll with crab and prawns, artichoke dressing)	13.50
Labyrinthe de courgettes, mousse de chèvre sauce fines herbes (Labyrinth of zucchini with goat cheese mousse and aromatic herb sauce)	11.50

Les Plats (Main course)

Pâtes (Pasta)

Ravioles de cèpes, coulis de champignons (Cep ravioli and its mushroom coulis)	12.00
Lasagne bolognaise et salade mélangée (Bolognese lasagna with mixed salad)	10.00

Viandes (Meat)

Joue de bœuf au vin rouge sauce au vin (Beef cheek, red wine sauce)	13.00
Pavé de bœuf aux 3 sauces, frites (Beef slab of steak, 3 different sauces, French fries)	14.50
Cuisse de canard Montmorency (Montmorency duck leg)	13.00

Poisson (Fish)

Escalope de saumon au bacon, beurre blanc (salmon filet with bacon, white butter sauce)	12.00
---	-------

Fromages (Cheese)

Assiette de fromages, salade aux noix (Cheese plate with its walnuts salad)	5.50
Faisselle de fromage et ses accompagnements salés ou sucrés (Cottage cheese and its seasonings - sweet or salty)	5.50

Menu enfant à composer

Entrée du jour ou Carpaccio de tomates	3.00
Plat du jour ou lasagnes	6.00
Glaces 2 boules au choix	3.00

BRASSERIE

Pomme rata à notre façon (Salade, Pomme de terre, lard, reblochon, jambon cru) (Customised rata and its salad with roasted potatoes, bacon, reblochon cheese, cured ham)	11.00
Triangle de croque-monsieur et sa salade aux Noix (Triangles of croque-monsieur and their walnut salad)	10.50
Plateau typiquement français (saucissons, 1/2 camembert, verre de vin rouge, 1/4 de baguette) The 'So-French' plateau (dry sausages, 1/2 camembert cheese, A glass of red wine, 1/4 of baguette)	11.50
Club sandwich du Parvis (1/4 de baguette, blanc de volaille, sauce, salade et frites) Parvis club sandwich (1/4 of baguette, poultry filet, sauce, salad and French fries)	12.50
Potage de légumes (avec gruyère râpé et croûtons) (vegetable soup with grated cheese and croutons)	8.00
Les omelettes (omelets)	
Nature (plain)	7.00
Jambon ou fromage (with ham or cheese)	8.00
Jambon et fromage (with ham and cheese)	9.00

Nos salades (Our salads)

Salade campagnarde (Ebly, maïs, bacon, lard, jambon, saucisson, salade) Rustic salad (Ebly, maize, bacon, ham, sausage, salad)	11.50
Salade océane (Crevettes, crabe, sauce, salade, saumon fumé) Ocean salad (prawns, crab, sauce, salad, smoked salmon)	11.50
Salade végétale (Oeuf, tomate, salade, cœur d'artichaut, ratatouille) Vegetable salad (Egg, tomato, salad, artichoke heart, ratatouille)	11.50

3 formules au menu du jour à l'ardoise

3 formulas for the menu of the day on the slate

Entrée + plat + dessert

(Starter + main course + dessert)

Entrée + plat ou plat + dessert

(Starter + main course or main course + dessert)

Plat du jour

(Main course of the day)