



# Le PARVIS

## BAR - SALON DE THÉ BAR À VINS

LA BOUTIQUE DU PARVIS

Amélie Arnaud et Guillaume Chadorge  
Vous y accueillent :

**Service continu : 11h/19h 7j/7**

Découvrez nos 3 niveaux de caves : *(discover our levels of vaulted cellar)*

Notre boutique : *(our shop)*

À emporter

*(Sale and consumption on site or take away)*

Terrasse panoramique

ACCUEIL DE REPAS POUR GROUPES

Chambres d'hôtes de charme

*Bed and Breakfast*

1 lieu 2 adresses : *(1place 2 address)*

13, cloître Notre Dame – 5, rue du cheval Blanc *(adresse GPS)*  
28000 CHARTRES

tel : +33 2 37 21 12 12

Email : [le.parvis@orange.fr](mailto:le.parvis@orange.fr)

Site internet : [www.le-parvis-chartres.fr](http://www.le-parvis-chartres.fr)



Les plats «faits maison» sont élaborés sur place à partir de produits bruts - Prix nets, service compris

## apéritifs

Kir (Pêche, Pamplemousse, Cassis, Mûre) 7cl	3,50€
Kir pétillant (Pêche, Pamplemousse, Cassis, Mûre) 7cl	3,90€
Rosé Pamplemousse (Rosé wine grapefruit) 12cl	3,90€
Coupe de Champagne ou royal 12cl	7,90€
Pastis 2cl	3,90€
Porto (rouge), Campari, Martini (Blanco et Rosso),	
Picon, Pineau des Charentes 5cl	3,90€
Vodka, Gin, Tequila, Rhum, Malibu 4cl	4,90€
Whisky JB 4cl	5,90€
Chivas, Dalwinnie, Jacks Daniel's 4cl	7,90€

## boissons sans alcool (Soft Drink)

Jus de fruits <i>(fruit juice)</i> 25cl	2,90€
Orange, pamplemousse, tomates, pommes, mangues, ananas, abricot, cocktail tropical <i>(Orange, Grapefruits, tomatoes, Apples, Mangos, Pineapple, Apricot, Tropical cocktail)</i>	
Oranges Pressées <i>(orange fresh juice)</i>	3,50€
Coca-Cola, Light, Zéro, Perrier, Schweppes, Schweppes agrumes, Ice Tea, Orangina	3,30€
Limonade de Beauce ou Coca de Beauce	3,30€
Diabolo (Menthe verte, Grenadine, Fraîse, Citron, Pêche, Cerise, Kiwi, Curaçao Bleu, Framboise) <i>(Diabolo Syrop) Green Mint, Grenadine, Strawberry, lemon, Peach, Cherry, kiwi, Blue Curacao, Raspberry)</i>	2,50€
Cidre doux <i>(sweet cider)</i>	25cl 2,90€ 75cl 12,00€
<b>Eaux MINÉRALES</b> <i>(Minerals water)</i>	
Evian	50cl 3,60€ 100cl 4,90€
Badoit	50cl 3,60€ 100cl 4,90€

## entrées

<b>Assiette de saumon fumé, blinis, beurre salé</b> <i>(smoked salmon with pancake and butter)</i>	12,00€
<b>Crottin de chèvre gratiné au miel de Chartres</b> <i>(goat cheese gratin with honey of Chartres)</i>	11,00€
<b>Meli melo de betteraves rouges et Mozzarella, vinaigrette de curry</b> <i>(red beets and Mozzarella salad)</i>	9,50€
<b>Rillettes de poule et ses légumes croquants au vinaigre</b> <i>(chicken rilette and vegetables with vinegar)</i>	10,50€
<b>Salade végétarienne au quinoa et boulgour</b> <i>(Quinoa and Boulgour salad with small vegetables)</i>	11,00€

## plats

<b>Filet de cabillaud sauce au citron vert</b> <i>(fillet of cod with lime sauce)</i>	14,50€
<b>Pavé bœuf, beurre maître d'hôtel frites</b> <i>(Pavé of beef, butter and fresh fried potatoes)</i>	16,00€
<b>Parmentier de canard</b> <i>(Duck parmentier)</i>	14,00€
<b>Souris d'agneau au jus de thym</b> <i>(Souris of lamb with thyme juice)</i>	15,00€
<b>Poule au pot</b> <i>(boiled chicken)</i>	14,50€

## dessert

<b>Tarte aux pommes</b> <i>(apple tart)</i>	5,90€
<b>Tarte au citron</b> <i>(lemon tart)</i>	5,90€
<b>Tarte Bourdaloue aux poires et crème d'amandes</b> <i>(Pear and almond cream tart)</i>	4,90€
<b>Moelleux au chocolat et son sorbet framboise</b> <i>(chocolate cake with raspberry sorbet)</i>	6,50€
<b>Soufflé glacé au Grand Marnier</b> <i>(Grand Marnier ice cream)</i>	6,50€
<b>Muffin au chocolat</b>	4,90€
<b>Crêpes au sucre ou chantilly ou gelée de groseilles</b> <i>(Pancakes with sugar or whipped cream or currant jelly)</i>	4,90€
<b>crème caramel</b>	5,90€
<b>Coupe parvis</b> <i>(Vanilla ice cream, raspberry sorbet, lemon sorbet, macaroon, whipped cream)</i>	7,50€
<b>Coupe colonel sorbet citron, vodka</b> <i>(lemon sorbet, vodka)</i>	7,50€
<b>Café, thé ou chocolat GOURMAND</b>	5,90€

## brasserie

### les salades

<b>Salade marine</b> saumon fumé, thon, crevettes, citron, tomates cerises <i>(Smoked salmon tuna, shrimps, lemon, cherry tomatoes)</i>	11,50€
<b>Salade fermière</b> lardons, croûtons de rillettes de poule, œuf de caille, parmesan, maïs <i>(croustons of chicken rillettes, quail egg, parmesan, corn)</i>	11,50€
<b>Salade végétale</b> salade verte, tomates cerises, betteraves rouges, maïs <i>(Green salad, cherry tomatoes, red beets, corn)</i>	9,50€

### les planches

<b>Planche charcutière</b> saucisson sec, jambon blanc, jambon cru, rillettes de poule <i>(Plate of dry sausage, hams and chicken rilette)</i>	10,50€
<b>Planche fromagère</b> Camembert, Pont-l'Évêque, chèvre, Emmental <i>(Plate of cheeses)</i>	10,50€



<b>Potage de légumes</b> Croûtons, Emmental râpé, crème fraîche <i>(Vegetable soup with cheese, cream and bread)</i>	7,50€
<b>Quiche lorraine, salade</b>	6,50€
<b>Croque-monsieur, salade</b>	7,50€
<b>Lasagnes bolonaise</b>	8,50€
<b>Plateau typiquement français</b> Plate of slices of dry sausage, Camembert, glass of red wine <i>(plate of slices of dry sausage, Camembert, glass of red wine)</i>	11,50€
<b>Panier de frites</b> <i>(fresh fried potatoes)</i>	3,50€
<b>Assiette de salade verte</b> <i>(plate of green salad)</i>	2,00€

## bières (Beers)

**Pression** (Draft Beer) **Abbaye des Dunes** 25cl 3,50€ 50cl 5,40€

### Bières (Beers) 33cl

Desperados, Leffe Blonde, Duvel, Chimay, 1664, Kronenbourg, Heineken, Eurlienne Blanche, Blonde, Rousse, fruits rouges, India pale ale, Stout, Triple 3,90€

Bavaria sans alcool 33cl 3,90€

## boissons chaudes (Hot Drink)

Café, Décaféiné ou Noisette 1,80€

Café Allongé 2,10€

Double Café, Décaféiné ou crème 2,90€

Cappuccino ou Américain 3,90€

Chocolat chaud Maison (home hot Chocolate) 3,80€

Chocolat ou Café Viennois 4,00€

Thé noir ou vert ou fruits (Black or Green Tea or Fruits) 3,50€

Thé vert Nature, Thé à la Menthe, Saveurs Fruits Rouges, Saveurs Mangue, Earl Grey, Earl Grey Fleurs Bleues, Darjeeling, English Breakfast.

**Lapsang Souchang** : Thé Noir Lapsang Souchang Origine Chine 98% - Pétales de Roses 2% (Black Tea Lapsang Souchang Original China 98% - Rose petals 2%)

**Blue Melody** : Thé Noir Origine Ceylan 79%, Noix de Coco 6%, Cynorrhodon 3%, Morceaux de Chocolat 3% (Sucre, Beurre de Cacao, Poudre de Cacao, Pétales de Bleuets 2%, Arômes) (Black Tea Original Ceylan 79%, Coconut 6%, Rosehip 3%, Chocolate pieces 3%, Sugar, Cocoa Butter, Cocoa Powder, Petals Blueberries, Aromas)

**Rooibos**: Rooibos Aspalathus linearis origine Afrique du Sud 75%, Morceaux de Papaye 15%, Morceau de Pomme 5%, Arome Vanille et Caramel (Rooibos Aspalathus linearis Original South Africa 75%, Pieces of Papaya 15%, Pieces of Apples, Aromas vanilla and Caramel)

Thé Bleu de Chartres 4,90€

Thé vert et noir aromatisé fruits rouges, agrumes et violette (black and green tea flavored berries, agrums and violette)

Thé Baiser de Chartres 4,90€

Thé vert et noir aromatisé fruits rouges, caramel, noisette grillée et Rose. (Black and Green tea flavored berries, caramel, toasted hazelnut and pink)

Infusions (Herbal Tea) 3,50€

Verveine, Verveine Menthe, Tilleul, Tilleul Menthe, Camomille.

## les cocktails

**Avec Alcool** (with Alcohol) 7,90€

**LEMON SQUEEZE** jus de citron, Cointreau, Blanc de Blanc (Lemon Juice, Cointreau, Sparkling White Wine)

**CUBA LIBRE** jus de Citron, Rhum, Coca-Cola (Lemon juice, Rhum, Coca-Cola)

**BLUE LAGOON** Curaçao Bleu, Vodka, jus de citron (Blue Curacao, Vodka, Lemon Juice)

**MALIBU ORANGE** Malibu, Orange

**TEQUILA SUNRISE** Tequila, Orange, sirop de Grenadine (Tequila, Orange, Grenadine syrup)

**LE PARVIS** Rhum, jus d'orange, Ananas, Curaçao bleu, Crème Fraîche (Rhum, Orange Juice, Pineapple, Blue Curacao, Cream)

**MOJITO** Rhum, jus de citron vert, Menthe Fraiche, Perrier (Rhum, Green lemon Juice, Fresh Mint, Perrier)

**AMERICANO** Martini rouge, Campari (Red Martini, Campari)

**LE NORMANDY'S** Calvados, Cidre, sirop de framboise (Calvados, Cider, Raspberry syrup)

**GIN SIRI** Crème de Mûre, Gin, Champagne (BlackBerry Cream, Gin, Champagne)

**Sans Alcool** (without Alcohol) 5,90€

**LE VIRGIN MOJITO** jus de citron, Menthe Fraiche, Limonade (Lemon Juice, Fresh Mint, Lemonade)

**AMELY'S COCKTAIL** Jus d'Abricot, Jus de Pommes, Sirop de Cerise (Apricot Juice, Apples Juice, Cherry Syrup)

**LE GUILLAUME** Jus d'Orange, Jus d'Ananas, Sirop de Curaçao Bleu, Crème Fraîche (Orange Juice, Pineapple Juice, Blue Curacao, Syrup, Cream)

## digestifs

**ALCOOL BLANC** (Poire Williams) 4cl 6,00€

Get 27, Get 31, Baileys, Cointreau, Grand Mariner Marie Brizard, Curaçao Bleu, Malibu 4cl 6,00€

Calvados Reserve, Cognac VSOP, Armagnac 4cl 6,00€

# carte des vins

(wine list)

## VERRE et PICHET (Classes and jugs)

	AU VERRE 12cl	25cl	50 cl
Vin blanc <i>Sauvignon de Touraine (white)</i>	2,90€	5,30€	8,90€
Vin rosé <i>Syrah (rosé)</i>	2,90€	5,30€	8,90€
Vin rouge <i>Bordeaux (red)</i>	3,90€	6,30€	9,20€

## BOUTEILLE, DEMI-BOUTEILLE et VERRE

(Bottle, half bottle and glasses)

### VINS BLANCS (white wines)

	AU VERRE 12cl	37,5cl	75 cl
Touraine Sauvignon « <i>Domaine la Gitonnière</i> »	2,90€	9,50€	18,00€
Cheverny « <i>Domaine Maison</i> »	3,90€		18,00€
Pouilly fumé « <i>Guy Saget</i> »	7,20€	18,50€	36,00€
Sancerre « <i>Reverdy Ducroux</i> »	5,80€	16,50€	29,00€
Bourgogne aligoté « <i>Anthonin Rodet</i> »	5,20€	16,00€	26,00€
Sauternes « <i>Récolte d'or / Delor</i> »	4,60€		23,00€

### VINS ROSÉS (rose wines)

	AU VERRE 12cl	37,5cl	75 cl
Côtes de Provence « <i>Cavallier</i> »	3,80€	12,00€	19,00€
Chinon « <i>Baudry/Dutour Cuvée Marie-Justine</i> »	4,60€	14,00€	23,00€
Tavel « <i>Les Mesillons</i> »	5,00€	13,00€	25,00€

### VINS ROUGES (red wines)

	AU VERRE 12cl	37,5cl	75 cl
Cheverny « <i>Domaine Maison</i> »	3,80€		19,00€
Chinon « <i>Domaine de la Perrière</i> »	4,40€	12,50€	22,00€
Saint Nicolas de Bourgueil « <i>Domaine Cabernelle</i> »	4,80€	10,50€	24,00€
Saumur Champigny « <i>Dom Sanzay les Tuffes</i> »	3,80€	11,00€	19,00€
Vin du Languedoc « <i>Domaine Montnègre-Maître Henri</i> »			19,00€
Brouilly « <i>André Vonnier</i> »	5,00€		25,00€

Bordeaux Mouton Cadet « *Philippe de Rothschild* » 5,20€ 14,00€ 26,00€

### Lalande de Pomerol :

Rosalcy « <i>Famille Petit-Cambier</i> »	5,60€		28,00€
Château Tournefeuille « <i>Famille Petit-Cambier 2009</i> »	6,90€		49,00€

### CHAMPAGNE

	AU VERRE 12cl	37,5cl	75 cl
Veuve Pelletier <i>brut</i>	7,90€	19,90€	45,00€
Mumm Cordon Rouge <i>brut</i>			54,00€

CIDRE 12,00€

## La Boutique du PARVIS



## Les produits d'Eure et loir de notre Boutique

Spiruline

Safran *Beauceron (saffron)*

Nougats

Miels

Confitures (*jams*)

Différentes moutardes

Limonade et Cola *de Beauce*

Bières Eurelienne *de la Micro-brasserie de Chandres*

(*Beer Eurelienne Choices*)

Sablé *de Beauce de Viron (Shortbread Beauce)*

Biscuits, Cake, Cookies

Tartinades *du bois d'o (spreads wood o)*

Huiles de Colza, de Chanvre, de Noix (*rapeseed, hemp, nut*)

Farine *de Beauce (flour Beauce)*