

Plats

(Chaque plat est servi hors garniture)

Tartare de Bœuf Charolais au couteau, tomates confites et olives noires <i>Bourgueil « Secret de Famille » 2018 Lamé Delisle Boucard (verre 7, bt. 28)</i>	16
Salade de petit épeautre de Beauce ✓ <i>truite fumée, légumes et herbes du potager</i> <i>Orléans 2023 Clos Saint Fiacre (verre 7, bt. 30)</i>	18
Aile de raie , au sautoir, sauce vierge et mélisse <i>Côte de Provence 2023 Château Saint Maur blanc (verre 8, bt. 39)</i>	18
Plat du jour et sa garniture (midi et soir du lundi au samedi)	20
Retour de pêche selon arrivage, belle meunière, beurre blanc à l'estragon <i>IGP Vendée Sauvignon 2020 « Signature » Frédéric Fagot (verre 7, bt. 33)</i>	20
Casarecce de chez Pasteole , aux asperges vertes d'Eure et Loir <i>et Parmigiano Reggiano</i> <i>Côte de Nuits Villages « Les Monts de Boncourts » 2021 A1. Chopin (verre 17)</i>	22
Canette de la ferme de la Belvinière <i>en deux cuissons, sauce Apicius au Miel de Chartres de fleurs de printemps</i> <i>Bourgueil « Secret de Famille » 2018 Lamé Delisle Boucard (verre 7, bt. 28)</i>	22
Onglet de Bœuf Aubrac de la ferme Lariès, env 200gr à l'échalotte au vin rouge	22
	avec foie gras poêlé 32
Côte de veau 1^{ère} « Grand Monarque » pour 2 pers de l'Aveyron env 600 grs <i>en croûte de shitaké d'Eure et Loir et emmental, jus truffé</i> <i>Collines Rhodaniennes 2023 François & Fils (bt. 47)</i>	72

✓ Recette végétalienne sur demande / Liste des allergènes à disposition / Viandes d'origine France

Plus de 70 artisans / producteurs sans intermédiaire, en direct font vivre nos cartes
à l'année, le plus souvent bio et issues de notre terroir

Garnitures

(Choisissez votre garniture qui accompagnera votre plat)

Salade de nos maraichers , sauce au vinaigre de chenin blanc <i>et moutarde Maison Clarence</i> ✓	3
Légumes de Beauce de saison , huile d'olive 18 : 1 Alexis Munoz ✓	4
Gratin à la dauphinoise et muscade	4
Frites « Ferme du Colombier »	4
Fricassée d'asperges verte ✓	5
La pomme de Terre de Beau ✓ en purée fine 5 ou truffée 8	8

Gourmandises

Compote de fruits de saison	6
Dessert du Jour	9
Crème brûlée , miel de Chartres, vanille et poivre Timut	9
Glaces et sorbets « Cabiron » artisan glacier (3 boules au choix) <i>Vanille, chocolat, café, Rhum raisin, pistache, citron, passion, fraise, cassis</i>	9
Café gourmand du moment	9
Coulant « cuit minute » , chocolat grand cru 70% <i>onctueuse crème anglaise vanille de Madagascar</i> <i>(à commander en début de repas du mardi soir au dimanche midi)</i>	12
Fraises de nos maraichers , patientées au sucre et olives noires confites, <i>crème vanillé, huile d'olive fruité verte</i>	12
Baba au rhum à partager aux fruits du moment	16
L'intemporel soufflé au Grand Marnier <i>(à commander en début de repas du mardi soir au dimanche midi)</i>	16
Tarte briochée, rhubarbe et miel de Chartres à partager	16
Assiette de 3 fromages de nos régions de la Ferme Sainte Suzanne	14

Petit gastronome

20

Plat

(Jusqu'à 12 ans)

Fish and Chips

Volaille de 120 jours de la Belvinière rôtie au thym

Bœuf Français en Steak haché

Garniture au choix ; Purée fine, Légumes de Beauce, Salade, Pâtes, ou Frites

Dessert

Compote de fruits d'Eure et Loir / Glaces et sorbets / Crème brûlée au miel

La Carte des Vins

75cl 37.5cl

Champagne Gonet Brut « Cuvée Blanche » 75 40
Champagne Gonet Brut Rosé « Cuvée Blanche » 85

Vins Blancs

Orléans 2023 Clos Saint Fiacre 30
IGP Vendée Sauvignon 2020 « Signature » Frédéric Fagot 33
Côtes de Provence 2023 Château Saint Maur 39
Menetou Salon 2023 Domaine Pellé 45 25
Chinon 2022 Domaine Baudry 47
Chablis 2023 Domaine Garnier 55 26

Vin Rosé

Menetou Salon 2023 Domaine Pellé 34
Côtes de Provence 2023 Château Saint Maur « M » 42

Vins Rouges

Bourgueil « Secret de Famille » 2018 Lamé Delisle Boucard 28 17
Morgon « La Chanaise » 2023 Domaine Piron 37 22
Anjou « Sur La Butte » 2022 Château Plaisance 44
Collines Rhodaniennes « Syrah » 2023 François & Fils 46
Bourgogne Hautes Côtes de Nuits « Louis Auguste » 2022 69
Domaine Duband 73 41
Saint Estèphe 2017 Château Le Crock

La carte des vins du Georges
est à votre disposition

Inspiration du jour

(du lundi au vendredi midi, hors jour férié)

Plat du jour / Café mignardises

22

Menu Découverte

(midi et soir)

Entrée/Plat/Dessert

39

Œuf en Meurette	Onglet de Boeuf	Fromages de nos régions
ou	ou	ou
Poireaux vinaigrette	Aile de raie	Crème brûlée

Entrées

Œuf de Poule « Bio » de Julie en Meurette ✓ 9
Morgon « La Chanaise » 2023 Domaine Piron (verre 8 bt 37)

Cappucino de girolles Maison Bellor, noisettes de la gradge Voves 10
Orléans 2023 Clos Saint Fiacre (verre 7, bt. 30)

L'intemporel Poireaux du potager ✓ 10
vinaigrette, crème citronnée infusée au raifort
Côte de Provence 2023 Château Saint Maur blanc (verre 8, bt. 39)

Asperges blanches « Bio » de Simon à Ablis, truite fumée, 14
crème crue aux œufs de truite
IGP Vendée Sauvignon 2020 « Signature » Frédéric Fagot (verre 7, bt. 33)

Crevette « Lisaqua » du Pays Nantais 14
en tartare, tournesol, bisque bouille au piment d'Eure et Loir

Pâté de Chartres, condiments acidulés, chutney de rhubarbe 16
Bourgueil « Secret de Famille » 2018 Lamé Delisle Boucard (verre 7, bt. 28)

Huitres creuses de Stéphane Aucreterre pleine mer n°2 6 ou 12 17/34
Orléans 2023 Clos Saint Fiacre (verre 7, bt. 30)

Apéritif

Cocktail La Cour <i>(Jus Aloe vera, sirop de fleur de sureau et de rose, bubble gum, champagne)</i>	13
Cocktail « Nale » <i>(Lion de la Tanière parrainé par le Grand Monarque) (Gin, crème de griotte, jus de citron, ginger ale)</i>	12
Coupe de Champagne Jallerat Rosé	16
Coupe de Champagne Jallerat « Cuvée Blanche »	14
Américano	12
Cocktail SPA Attitude <i>(Jus de fraise, jus de framboise, Cranberry)</i>	9
Bière pression 33cl / 50cl	5.5 / 10
Blonde de Chartres	6.5 / 11
Triple LBF	
Jus d'orange	5

Pour accompagner

Planche à partager ; <i>Rillettes de porc, saucisson et fromages</i>	32
Pâté en croûte à la Chartres, <i>condiments acidulés</i>	16
Toast de truite fumée, <i>beurre de la ferme de l'étoile citronné</i>	14
Crackers graines sans gluten, <i>sauce Skyr et condiments</i>	6

*La carte des cocktails du Madrigal
est disponible sur demande*

Vins au verre

12 cl

Vins blancs

Orléans 2023 Clos Saint Fiacre	7
IGP Vendée Sauvignon 2020 « Signature » Frédéric Fagot	7
Coteaux du Layon 2022 Château de Passavant	8
Côtes de Provence 2023 Château Saint Maur	8
Côte de Nuits Villages « Les Monts de Boncourts » 2021 A.Chopin	17

Vin rosé

Côtes de Provence 2023 Château Saint Maur « M »	8
---	---

Vins rouges

Bourgueil « Secret de Famille » 2018 Lamé Delisle Boucard	7
Morgon « La Chanais » 2023 Domaine Piron	8
Montagne Saint Emilion 2016 Château La Bergère	10
Côte Rotie « Fructus Voluptas » 2018 Domaine Jamet	23

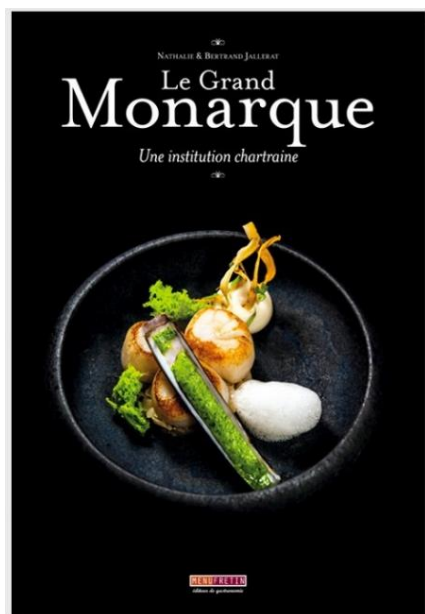
Eau Castalie plate ou gazeuse 75cl 	5
Eau minérale 100cl/50c	6 / 5
Café	2.5
Thé et Infusions Dammann	5

 Purifiée, rafraîchie et gazifiée sur place. Notre eau est une alternative aux eaux minérales en supprimant les transports et les emballages inutiles.

*Nathalie & Bertrand JALLERAT
présentent*

LE LIVRE :

LE GRAND MONARQUE
HISTOIRE D'UNE INSTITUTION CHARTRAINE
Préface de Stéphane Bern



Cet ouvrage retrace l'histoire d'une maison particulière. Le Monarque - un ancien relais de poste - et la famille Jallerat, ont lié leurs destins depuis maintenant 50 ans.

Si les générations se succèdent, l'esprit du lieu reste intact. Profondément ancré dans la tradition, Le Monarque n'en est pas moins en phase avec son époque. Les différentes évolutions du lieu qui ont ponctué ce demi-siècle en sont la preuve évidente.

Ce livre qui mêle portraits, photos, anecdotes et recettes propose une vision complète de cet hôtel-restaurant à l'histoire singulière.

35€

*Frédéric André, Nicolas Chesneau, Cyril Postel et moi-même,
ainsi que toute l'équipe vous invitons à un moment de partage et de
convivialité...*

Thomas Parnaud



*Retrouvez toute l'actualité de la Brasserie
sur notre page Instagram : [@brasserielaacour](https://www.instagram.com/brasserielaacour)*

Prix nets en euro service compris