Heures d'ouverture et de fermeture
Du dimanche au jeudi : 10h00-01h00
Vendredi et Samedi : 10h00- 02h00

Opening hours
Sunday through Thursday : 10pm - 1am
Friday and Saturday : 10pm - 2am

MADRIGAL

Lounge bar

LES COCKTAILS INSPIRATION (18CL)

PEARFECT 13
Poire, amande, citron, sirop d'agave
Pear, aldmond, lemon, agave syrup

NALE 13
Gin, griotte, ginger ale, citron
Gin, cherry, ginger ale, lime

OBSESSION 13
Cognac, cassis, vermouth dry, orange
Cognac, blackcurrant, dry vermouth, orange

MIDNIGHT IN CHARTRES 13
Vodka, piment, cacao brun, griotte, crème fraiche
Vodka, pepper, brown cocoa, morello cherry, cream

BANOFEE 13
Rhum épicé, banane, vanille, caramel
Spiced Rum, banana, vanilla, caramel

MAGMA 13
Vieille prune, thé d'Aubrac, Mezcal, passion, poire , cranberry
Plum brandy, tea liquor, Mezcal, passion fruit, pear, cranberry

Prix nets en euros (T.V.A 20%) service compris
Net price in euro (VAT 20%) service included

COTE SUCRÉ / DESSERTS SERVI DE 12H A 22H

Compote de fruit de saison 6
Homemade compote

La crème brulée, miel de Chartres, vanille bio de Madagascar. 11
The crème brûlée, Chartres honey, organic vanilla from Madagascar.

Le café gourmand du moment 10
Coffee and pastries

Le thé gourmand du moment 11
Tea and pastries

Le BABA au Rhum (à partager) 16
Rum Baba to share

Les Glaces artisanales de chez Cyril Avert,
1 boule 3.5, 2 boules 7, 3 boules 10
et gavotte.
Vanille, chocolat, café, citron,
framboise, mangue passion
Cyril Avert's artisanal ice creams:
1 scoop 3.50, 2 scoops 7.00, 3 scoops 10.00
Vanilla, chocolate, coffee, lemon,
raspberry, mango-passion fruit

La Pinsa aux poireaux, crème crue infuséeau raifort. (à partager) 19
Leek Pinsa with raw cream infused with horseradish (to share).

Le Pâté de Chartres, condiment acidulé, chutney betterave de Beauce. 16
Pâté de Chartres, acidulated condiment, Beauce beetroot chutney.

Les toasts beurrés de truite fumée, légèrement citronné. 15
Toast of smoked trout.

Le Croque-Monsieur, jambon blanc fermier de chez Camille et truffe de Touraine
avec chips nature Belsia 18 / avec frites 20
Warm ham and cheese toast with truffle with Belsia chips / with fries

Le Fish and chips. 15

Les Fromages de nos régions de la ferme Sainte Suzanne. 14
3 cheeses platter.

Le Caviar de Sologne, Maison Hennequart. 60
Baerii, boite de 30gr, crème crue et blinis.
The Caviar of Sologne, Maison Hennequart, Baeri, box of 30gr, raw cream and blinis.

Les délices charcutier de notre producteur Camille Coupé:
Le saucisson sec de cochon fermier (à partager). 19
La rillette de porc noir 100gr Médaille d'or Paris 2023 et cornichon d'Eure et Loir. 12

LES COCKTAILS CHAMPENOIS (18CL)

CROCUS 14
Miel, safran, citron vert, Champagne
Honey, saffron, lime, Champagne

CASTANEA 14
Calvados, châtaigne, pomme, Champagne
Calvados, chestnut, apple, Champagne

FRAISERIE 14
Fraise des bois, passoa, citron vert, Champagne
Strawberry liquor, passoa, lime, Champagne

COCKTAIL LA COUR 14
Aloe vera, fleur de sureau, rose, bubble gum, Champagne
Aloe vera, elderflower, rose, bubble gum, Champagne

EQUINOXE 14
Pamplemousse, rhubarbe, Curaçao bleu, Champagne
Grapefruit, rhubarb, blue Curaçao, Champagne

Prix nets en euros (T.V.A 20%) service compris
Net price in euro (VAT 20%) service included

MOJITO ET SES DÉRIVÉS (24CL)

CLASSIQUE MOJITO (ou aux fruits) 13
Havana Club anejo especial, soda,
menthe, sucre, angostura bitter, citron vert
Havana Club anejo especial, mint, soda,
sugar, lime, angostura bitter

SPICY MOJITO 13
Havana Club anejo especial, ginger beer,
citron vert, sucre, Mangalore, menthe
Havana Club anejo especial, lime, sugar, Mangalore, mint, ginger beer

BLACK MOJITO 13
Eristoff black, menthe, Chambord, citron vert, sucre, soda
Eristoff black, mint, Chambord, lime, sugar, soda

MANDARITO 13
Mandarine Napoleon, menthe, citron vert, soda
Tangerine liquor, mint, lime, soda

Prix nets en euros (T.V.A 20%) service compris
Net price in euro (VAT 20%) service included

PETITES FAIMS

Servi du lundi au jeudi de 12h à 14h00 et de 19h à 22h30
Vendredi et samedi de 12h à 14h00 et de 18h à 22h45
Dimanche de 12h à 14h00 et 19h à 22h

Les assiettes canailles, à partager
1ère Mi-temps. 34
Rillettes de porc, 100gr, demi - saucisson sec de cochon fermier,
fromages de la ferme Sainte Suzanne, beurre du Perche,
condiments acidulés.
2ème Mi-temps. 69
Pâté de Chartres, Croque jambon truffe, rillette,
chips nature Belsia, saucisson sec de cochon fermier,
fromages de la ferme Sainte Suzanne,
beurre du Perche, condiments acidulés.

Huîtres creuses (n°2) de Normandie de l'ami Stéphane 6 ou 12. 17/34
Cupped oysters from Normandy

Légumes de nos maraichers « croque »
terreau d'olives noir, sauce skyr. 10
Vegetables from our 'croque' market gardeners black olive soil, skyr sauce.

Le Houmous de coco blanc d'Eure et Loir, l'huile sésame, pain pitas. 10
White coconut hummus from Eure-et-Loir, sesame oil, pita bread.

LA BRÛLERIE

Après 23h30, le service des boissons chaudes est assuré seulement pour les clients de nos restaurants et de l'hôtel.
After 11:30pm, hot beverages will only be served for the hotel and restaurants guests.

LES CAFÉS

Expresso, décaféiné 2.5
Café crème 3
Double café crème 5.5
Double Expresso 5
Capuccino, Moccha, Latte 6
Café Viennois 6

LES THÉS 5

Ceylan, Earl Grey, Darjeeling, Breakfast

Thé vert ou à la menthe ou jasmin
Rooibos vanille ou citrus ou épices

Thé aux 4 fruits rouges

Thé caramel Tonka

LES INFUSIONS 5

Verveine, Verveine menthe, camomille, tilleul

LE CHOCOLAT CHAUD 6

LE CHOCOLAT VIENNOIS 6.5

Prix nets en euros (T.V.A 20%) service compris
Net price in euro (VAT 20%) service included

LES COCKTAILS INCORRIGIBLES (24CL)

PINA-COLADA 13
Rhum blanc, ananas, coco
White rum, pineapple, coconut

PLANTEUR 13
Rhum blanc, rhum brun, ananas, goyave, mangue citron vert, sucre
White rum, dark rum, pineapple, guava, mango, lime, sugar cane syrup

PORN STAR MARTINI 13
Vodka, fruits de la passion, Passoa, vanille des îles, citron vert
Vodka, passion fruit, Passoa, island vanilla, lime

AMERICANO MAISON 13
Campari, Cinzano rouge, Ambassadeur, gin
Campari, red Cinzano, Ambassadeur, g

Prix nets en euros (T.V.A 20%) service compris
Net price in euro (VAT 20%) service included

NOTRE SÉLECTION DE CLASSIQUES

LONG DRINKS (24CL)

MOSCOW ou MEZCAL MULE 13
Citron vert, ginger beer, angostura bitter, vodka ou mezcal
Lime, ginger beer, angostura bitter, vodka or mezcal

DARK N'STORMY 13
Rhum brun épicé, ginger beer, citron vert, sucre de canne
Spiced brown rum, ginger beer, lime, cane sugar

MAÏ-TAÏ REVISITÉ 13
Rhum brun, rhum blanc, citron vert, ananas, orgeat, Cointreau
Dark rum, white rum, lime, pineapple, almond, Cointreau

PISCO FIZZ 13
***Pisco, citron**, sucre, soda*
Pisco, lemon, sugar, soda

Prix nets en euros (T.V.A 20%) service compris
Net price in euro (VAT 20%) service included

LIQUEURS ET DIGESTIFS (5CL)

Amaretto 7
Grand Marnier, Cointreau 7
Limoncello, Mandarine Napoléon 7
Menthe-Pastille 7
Bailey's , Manzana 7

LIQUEURS DE PLANTES TRÈS DIGESTIVES

Bénédictine 8
Verveine de Velay 10
Génépi "Grand Tétras" 10
Chartreuse Verte 11
Chartreuse Jaune 11

LES EAUX DE VIE DE FRUITS

Poire, framboise, vieille prune 10
Pear William, raspberry, aged plum

LES CALVADOS

Michel Huard 1994 19
Michel Huard 2001 16
Michel Huard 2015 10
Michel Huard 2016 10

LES COGNACS

Cognac Frapin VSOP 14
Cognac Frapin XO 28
Cognac Delamain XO 21
Cognac Deau VSOP 11
Cognac Deau BLACK 40

LES ARMAGNACS

Boingnière VSOP 15
Boingnère Folle Blanche 2002 22
Laubade XO 14
Laubade 12ans 12

LES MARCS

Grappa 9
Marc de Bourgogne 14

Prix nets en euros (T.V.A 20%) service compris
Net price in euro (VAT 20%) service included

LES VINS DE CHAMPAGNE

	Contenance en CL		
	37,5	75	150
VDF « Turbullent » Gamay Rosé Domaine Sérol		35	
Crémant de Bourgogne “Brut Nature” 2020 Domaine Gouffier		49	
Champagne Brut « Cuvée Blanche »	40	75	150
Veuve Clicquot Brut	65		
Thienot Brut		105	
Louis Roederer Brut		109	
Mouzon Leroux et fils « L’atavique » Grand Cru, Brut Nature		102	
Billecart Salmon « Brut Réserve »	65	113	
Champagne Rosé « Cuvée Blanche »		85	170
Billecart Salmon Rosé	85	173	
Billecart Salmon Blanc de Blancs		189	

Une sélection de champagnes millésimés et de cuvées Prestige sont à votre disposition.
A selection of vintage champagne is also available from the restaurant wine list

Prix nets en euros (T.V.A 20%) service compris
Net price in euro (VAT 20%) service included

NOTRE SÉLECTION DE CLASSIQUES

SHORT DRINKS (12CL)

HOT MARGARITA 13
Téquila, citron, Cointreau, sucre, piment
Tequila, lemon, Cointreau, sugar, pepper

BOULVARDIER BY MADRIGAL 13
Café infusé avecCampari, Bourbon, vermouth rouge
Coffee infused in Campari, Bourbon, red Vermouth

FRENCH CONNECTION 13
Cognac, Amaretto
Cognac, Amaretto

Prix nets en euros (T.V.A 20%) service compris
Net price in euro (VAT 20%) service included

SPRITZS § CO
(18CL)

SPRITZ 13
(Apérol ou Campari)
Apérol ou Campari, soda, Prosecco

SPRITZ DU SOLEIL LEVANT 13
Saké, sirop de figue, ginger ale, Prosecco
Saké, fig syrup, ginger ale, Prosecco

P'TIT CHARENTAIS 13
Pineau des Charentes, fleur de sureau, limonade, Prosecco
Pineau des Charentes, elderflower, lemonade, Prosecco

LEMON SPRITZ 13
Lemoncello, soda, Prosecco

Prix nets en euros (T.V.A 20%) service compris
Net price in euro (VAT 20%) service included

LES ALCOOLS
(5CL)

GINS
Bombay Sapphire 10
Tanqueray n°10 11
Anae 7

VODKAS
Belvédère 10
Zubrowska 9
Wyborowa 7
Wyborowa Exquisit (premium) 10
Faronville (Vodka de Beauce) 10
Faronville viellie en fût de chêne 15

RHUMS
Havana Club Anejo Especial (Cuba) 7
Trois Rivières 1999 (Martinique) 25
Zacapa 23 ans (Guatemala) 14
Malecon 18 ans (Panama) 17
Quorhum 15 ans (Caraïbes) 11
Clément single batch 15
JM « Dame Jeanne N°3 » 46

TEQUILA
Tequila Blanco 10
Tequila Reposado 15

Prix nets en euros (T.V.A 20%) service compris
Net price in euro (VAT 20%) service included

JUS DE FRUITS, SIROPS, SODAS

JUS DE FRUITS PRESSÉS

Orange pressée (15cl) 7
Fresh orange juice
Citron pressé (7cl) 6
Fresh lemon juice

JUS DE FRUITS (25 CL) 5

Orange , pomme , fraise , framboise , ananas, tomate, poire, litchi ...
Orange, apple , strawberry , raspberry , pineapple, tomato, pear, banana ...

SIROPS 2.5

Menthe , Grenadine, Fraise, Pêche, Citron, Kiwi, Banane, Cerise ...
Mint , Red fruit , Strawberry ,Peach, Lemon , Kiwi , Banana ,Cherry ...

SODAS

Coca-cola, Coca zéro, limonade Beauceronne (33cl 5.5
Schweppes agrume, Fuze Tea, orangina (25cl 5.5

Tonic Hysope Ginger Ale, Ginger beer (20cl) 5.5

Red bull (25cl) 7

Thé glacé maison/ café frappé maison(25cl) 7
Iced tea/ Iced coffee

Prix nets en euros (T.V.A 10%) service compris
Net price in euro (VAT 10%) service included

LES COCKTAILS "VIRGIN" (30CL)

APPLE DREAM 10
Thé aux épices, jus de pomme, sirop de caramel
Spiced tea, apple juice, caramel syrup

MADISPRITZ 10
Bttr, orange sanguine, ginger ale
Bttr, blood orange, ginger ale

SPA ATTITUDE 10
Cranberry, fraise, framboise
Cranberry, strawberry, raspberry

PERLE D'AUTOMNE 11
Ananas, cannelle, citron, French Blum (vin pétllant sans alcool)
Pineapple, cinnamon, French Blum (alcohol-free sparkling wine)

GOLD RIVER 10
JNPR n°2, pomme, vanille, citron, ginger ale
JNPR n°2, apple, vanilla, lemon, ginger ale

Prix nets en euros (T.V.A 10%) service compris
Net price in euro (VAT 10%) service included

LES COCKTAILS « RECONFORTANTS»
(15CL)

VIN CHAUD MAISON 8
Vin rouge, épices, Grand Marnier
Red wine, spices, Grand Marnier

GROG 12
Rhum ambré, Rhum blanc, citron, miel, thé noir
Amber rum, White rum, lemon, honey, black tea

CALYPSO 12
Café, Rhum épicé, Amaretto, chantilly
Coffee, Spicy Rum, Amaretto, whipped cream

IRISH COFFEE 12
Irish Whiskey, café, crème fraiche
Irish Whiskey, coffee, fresh cream

LAIT DE POULE 8
Jaune d'oeuf, lait, sucre, Cognac
Egg yolk, milk, sugar, Cognac

CHOCOLAT CHAUD AU GENEPI 12

-Prix nets en euros (T.V.A 20%) service compris -
- Net price in euro (VAT 20%) service included -

LES BIERES

BRASSERIE DE CHANDRES
(SOURS 28)

L'Eurélienne Fruits rouges 5.5° 33cl 6.5

L'Eurélienne Blonde Bio 5.5 33cl 7

L'Eurélienne sans alcool 33cl 5.5

BRASSERIE BACQUET & CIE
(MAINTENON 28)

Magnitude Absolue 7° 33cl 9
(bière ambrée)

Cocon 5° 33cl 9
(bière blanche)

Le Fil Bacquet 6.5° 33cl 9
(bière blonde)

MICRO BRASSERIE BEAUCE ET PERCHE

I.P.A courvilloise 6° 33cl 9
Rastaman 33cl 9

BIERES A LA PRESSION

Bière de Chartres (Blonde) 4,5°	**30cl**	**5.5**
	50cl	**10**
L.B.F. Blonde triple 8°	**30cl**	**6.5**
	50cl	**11**
Picon bière	**30cl**	**6**
	50cl	**10**
Panaché/Monaco	**30cl**	**5**
	50cl	**8**

Prix nets en euros (T.V.A 20%) service compris
Net price in euro (VAT 20%) service included

LE VIGNOBLE
(12 CL)

CHAMPAGNES

Coupe de Champagne brut 14
Coupe de Champagne Rosé 16

VINS BLANCS (WHITE WINES)

Vin Blanc du moment 8
Côteaux du Layon Ch. De Passavant 8
Bourgogne Aligoté Dom. Maratray-Dubreuil 8

VIN ROSÉ (ROSE WINES)

Vin Rosé du moment 8

VINS ROUGES (RED WINES)

Vin Rouge du moment 8
Bourgueil « Secret de famille » 2018 Lamé Delisle Boucard 8
Bordeaux du moment 9

CRÉMANT

Coupe de Crémant Brut 7

PROSECCO 7

CIDRE 33CL

Cidre Brut « L'inimitable » Sassy 7
Cidre Rosé « La Sulfureuse » Sassy 7

Prix nets en euros (T.V.A 20%) service compris
Net price in euro (VAT 20%) service included

LES WHISKIES
(5CL)

MALTS DES HIGHLANDS

Glenmorangie 10 ans 10

Cardhu 12 ans 10

Aberlour 10 ans 11

Knockando 12 ans 11

Glen Scotia Rhum cask finish 13

Auchroisk 1996 (Speyside) 55

Tormore 1992 (Speyside) 56

MALTS DES ILES

Scarabus 10 ans 12

Hepburn's Choice Caol Ila 9 ans 23

Scapa 16 ans 17

Orkney 15 ans (Iles d'Orcades) 32

Ardnaho 5ans 16

SCOTCH OLD BLENDED

Chivas Regal 12 ans 10

Johnnie Walker (Black label 12 ans) 10

SCOTCH BLENDED

Johnnie Walker (Red label) 8

Prix nets en euros (T.V.A 20%) service compris
Net price in euro (VAT 20%) service included

LES WHISKIES (5CL)

WHISKEY CANADIEN

Lot 40 13

WHISKEY AMÉRICAINS

Woodford Reserve (Kentucky) 10

Jack Daniel's (Tennessee) 10

Big moustache (Tennessee) 13

WHISKEY JAPONAIS

The Matsui-Mizunara Cask 20

WHISKEY IRLANDAIS

Paddy 9

Ferculen 10 ans 14

WHISKY FRANCAIS

Johnny Hepp 10

Milhoc 15

Locomorphe (Loiret) 13

Prix nets en euros (T.V.A 20%) service compris

Net price in euro (VAT 20%) service included

LES APÉRITIFS

Pastis des Terres Rouges (4cl) 5.5

Absinthe (4cl) 10

Gentiane "Potions d'Oc" (5cl) 7

Martini (rouge, blanc, rosé, dry) (7cl) 6

Campari (5cl) 7

Porto blanc Ramos Pinto (7cl) 7

Porto rouge Ramos Pinto 10 ans (7cl) 10

Porto rouge Ramos Pinto 20 ans (7cl) 20

Porto Ramos Pinto 30 ans (7cl) 30

Pineau des Charentes (blanc) (7cl) 7

Lillet (7cl) 7

Muscat de Rivesaltes (7cl) 7

Ratafia rouge "Potion d'Oc" (7cl) 7

LES KIRS (12CL)

Kir Vin Blanc 8

Kir Vin Rouge (Cardinal) 8

Kir pétillant au crémant de Loire 9

Kir Royal 16

Prix nets en euros (T.V.A 20%) service compris

Net price in euro (VAT 20%) service included