

## Formule Déjeuner

(Au Déjeuner seulement du lundi au samedi)

Entrée du jour – Plat du jour <u>ou</u> Plat du jour – Dessert du jour <i>Incluant un verre de vin et café</i>	29
<u>OU</u>	
Menu du jour : Entrée du jour – Plat du jour – Dessert du jour <i>Incluant un verre de vin et café</i>	35

## Menu Terre de Beauce

(Tous les jours au Déjeuner et au Dîner)

*Pâté de Chartres en croûte au canard sauvage	42
*Pintade de la Belvinière, citron, thym et artichaut	
*Tarte à la rhubarbe et fraise, miel de Chartres	

## Menu Enfant

(jusqu'à 12 ans)

Plat, dessert, boisson <i>Steak haché VBF / Fish and chips de cabillaud / Blanc de volaille</i> <i>Garniture au choix (légumes, frites, purée ou pâtes)</i>	19
---	----



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



Recette végétarienne sur demande

Liste des allergènes à disposition / Viandes d'origine France, Allemagne, Pays Bas, Irlande  
\*Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts

## Entrées

*Pâté de Chartres en croûte au canard sauvage		16
*Entrée du jour (du lundi au samedi)		8
*Gaspacho Andalou de chez Bellota Bellota, croqs au chorizo	✓	9
*Truite fumée du sud-ouest, Ktipiti et pain Agreste		13
Huitres Normandes de chez Aucreterre pleine mer n°2	6 ou 12	15/30
*L'œuf mollet de Bruno Debray en piperade et pistou	✓	11
Planche de Jambons en chiffonnade, pickles de légumes		19

## Plats

*Plat du jour (du lundi au samedi)		18
*Fusillione à la Truffe d'été, Roquette	✓	24
*La Grande Salade, façon Buddha Bowl à l'avocat	✓	19
*Filet de bœuf grillé (200gr), sauce béarnaise		30
Tartare de bœuf au couteau (origine France) préparé par nos soins		20
*Tataki de thon au sésame, tian de légumes		25
*Longe de veau façon Grand Monarque, purée fine		26
*Pintade de la Belvinière, citron et artichaut		24
*Corolle de Légumes confit, quinoa et fleur de courgette	✓	20

## Gourmandises

Assiette de 3 fromages		11
*Baba au rhum à partager		15
*Dessert du jour		8
*Éclair chocolat Grand Cru		8
*Tarte à la rhubarbe et fraise, miel de Chartres		9
*Café gourmand		9
Glaces et Sorbets artisanales « Cabiron » au choix (3 boules)		9
*Compote maison		6
*Crème brûlée à la vanille de Madagascar		8
*Le Soufflé chaud au Grand Marnier à commander en début de repas (Du mardi soir au dimanche midi)		15

La Carte des vins du Georges à votre disposition



La Carte des Vins

	75cl	37.5cl
Touraine Rosé "Triple Zéro" Domaine Blot	49	
Champagne Gonet Brut « Cuvée Blanche »	70	40
Champagne Gonet Brut Rosé « Cuvée Blanche »	80	
<b>Vins Blancs</b>		
Saumur « La Jouvencelle » 2020 Domaine de Rocheville Bts/50 Cl	32	25
Pouilly fumé 2020 Domaine Denizot	39	24
Chablis 2020 Domaine Garnier	41	24
Principauté d'Orange 2020 Domaine Saint Cosme	36	
<b>Vins Rosés</b>		
Côtes de Provence « cuvée M » 2021 Château St Maur Bts/50 Cl	35	24
Menetou Salon 2020 / 2019 Domaine Pellé	31	17
<b>Vins Rouges</b>		
Bourgueil « Secret de Famille » 2018 Lamé Delisle Boucard	28	17
Canon Fronsac 2018 Château Lariveau	46	
Saumur - Champigny « Terres Rouges » 2021 Domaine Lambert	35	21
Sancerre 2019 Domaine Prieur	49	
Coteaux du Lyonnais « Galet » 2019 Maison Cluzel-Roch	37	
Morgon 2019 La Grange Cochard	37	
Cidre Champêtre "Brut" Julien Thurel	29	
Cidre Nectar "Demi-sec" Julien Thurel	32	

**Apéritif**

<b>Cocktail La Cour</b> <i>(Jus Aloe vera, sirop de fleur de sureau et de rose, bubble gum, champagne)</i>	13
<b>Cocktail « Nale »</b> <i>(Lion de la Tanière parrainé par le Grand Monarque)</i> <i>(Gin, crème de griotte, jus de citron, ginger ale)</i>	12
<b>Coupe de Champagne Jallerat Rosé</b>	14
<b>Coupe de Champagne Jallerat « Cuvée Blanche »</b>	12
<b>Américano</b>	12
<b>Cocktail SPA Attitude</b> <i>(Jus de fraise, jus de framboise, Cranberry)</i>	9
<b>Bière de Chartres 30cl/50cl</b>	5/8.5
<b>Jus d'orange</b>	4

Carte des cocktails du Madrigal disponible sur demande

Prix nets en euro service compris