

Formule Déjeuner

(Au Déjeuner seulement du lundi au samedi)

Entrée du jour - Plat du jour ou Plat du jour – Dessert du jour 28
Incluant un verre de vin et café

OU

Menu du jour : Entrée - Plat – Dessert 34
Incluant un verre de vin et café

Menu Terre de Beauce

(Tous les jours au Déjeuner et au Diner) 35

Pâté de Chartres en croûte au canard sauvage
Suprême de volaille de la Belvinière, à la crème de Morilles
Crème brûlée à la vanille de Madagascar

Menu Enfant

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



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



Recette végétarienne sur demande

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

Entrées

*Foie gras de canard du Quercy mi- cuit au Calvados, chutney de Noël 18
*Pâté de Chartres en croûte au canard sauvage 16
*Entrée du jour (du lundi au samedi) 8
*Velouté de céleri à la Truffe Melanosporum 9
*Saumon d'Ecosse en gravellax de betterave, houmous et gaufre à l'aneth 15
Huitres Normandes de chez Aucreterre pleine mer n°2 6 ou 12 15/30
*Douzaine d'escargot de Bourgogne persillés 16
Planche de charcuterie Basque, pickles de légumes 19

Plats

*Plat du jour (du lundi au samedi) 17
*Linguine au pistou de roquette et noix 20
*La Grande Salade landaise, magret fumé, gésier et foie gras 22
*Filet de bœuf grillé (origine France) (200gr), sauce béarnaise 29
*Façon Rossini et purée truffée + 10
Tartare de bœuf au couteau (origine France) préparé par nos soins 19
*Risotto de Saint-Jacques au Noilly Prat 27
*Suprême de volaille de la Belvinière, à la crème de Morilles 26
*Côte de Veau façon Grand Monarque, gratiné à l'emmental français 65
De Marc Janin MOF 2015 à Partager

Gourmandises

Assiette de 3 fromages 11
*Baba au rhum à partager 15
*Dessert du jour 8
*Entremet Goosto 70%, praliné noix de pécan 9
*Tourte aux pommes façon Tatin 8
*Café gourmand 9
Glaces et Sorbets artisanales « Cabiron » au choix (3 boules) 9
*Compote maison 6
*Crème brûlée du Perche à la vanille de Madagascar 8
*Le Soufflé chaud au Grand Marnier à commander en début de repas 15
(Du mardi au dimanche midi)

La Carte des vins du Georges à votre disposition



La Carte des Vins

	75cl	37.5cl
Champagne Gonet Brut « Cuvée Blanche »	65	37
Champagne Gonet Brut Rosé « Cuvée Blanche »	75	
Vins Blancs		
Saumur « La Jouvencelle » 2020 Domaine de Rocheville Bts/50 Cl	32	25
Muscadet Sèvre et Maine sur Lie 2020 « La Grange » Luneau Papin	31	19
Menetou – Salon 2019 Domaine Minchin		18
Côtes du Rhône 2020 Domaine Charvin	38	
Beaujolais 2020 Domaine Piron	26	
Minervois 2020 « Les Costes » Domaine Cros	27	
Vins Rosés		
Côtes de Provence 2020 « cuvée M » Château St Maur Bts/50 Cl	35	24
Vins Rouges		
Bourgueil 2018 « Secret de Famille » Lamé Delisle Boucard	27	16
Orléans 2019 « Excellence » Clos Saint-Fiacre	46	
Menetou – Salon 2019 Domaine Minchin		18
Côtes du Rhône villages 2019 Domaine Semaska	25	
Canon Fronsac 2016 Château Lariveau	36	
Morgon 2019 La Grange Cochard	37	
Eaux minérales (Evian, Vittel, Badoit, San Pellegrino)		
100 cl	6	
50 cl	5	
Chateldon 75 cl	8	
Café	2.5	
Thé et Infusions Dammann	4	

Cocktail La Cour <i>(Jus Aloe vera, sirop de fleur de sureau et de rose, bubble gum, champagne)</i>	12
Cocktail « Nale » <i>(Lion de la Tanière parrainé par le Grand Monarque)</i> <i>(Gin, crème de griotte, jus de citron, ginger ale)</i>	11
Coupe de Champagne Jallerat Rosé	14
Coupe de Champagne Jallerat « Cuvée Blanche »	12
Américano	12
Cocktail SPA Attitude <i>(Jus de fraise, jus de framboise, Cranberry)</i>	8.5
Bière de Chartres 30cl/50cl	5/8.5
Jus d'orange	4

Carte des cocktails du Madrigal disponible sur demande

Prix nets en euro service compris