

Formule Déjeuner

(Au Déjeuner seulement du lundi au samedi)

Entrée du jour – Plat du jour ou Plat du jour – Dessert du jour 29
Incluant un verre de vin et café

OU

Menu du jour : Entrée du jour – Plat du jour – Dessert du jour 35
Incluant un verre de vin et café

Menu Terre de Beauce

(Tous les jours au Déjeuner et au Dîner)

- *Pâté de Chartres en croûte au canard sauvage
- *Canette de la Belvinière, Figues et petit épeautre d'Eure et Loir
- *Pot de crème aux œufs et figue rôtie au miel de Chartres

42

Menu Enfant

(jusqu'à 12 ans)

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 :
[@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
- *Velouté de courges du Thymerais, crème de noisettes ✓ 9
- *Truite fumée du sud-ouest, tzatziki et pain Agreste 13
- Huitres Normandes de chez Aucrèterre pleine mer n°2 6 ou 12 15/30
- *Salade de figues à l'Ossau Irati et jambon de Bayonne ✓ 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, chèvre, magret fumé, vinaigrette au miel ✓ 19
- *Filet de bœuf grillé (200gr), sauce béarnaise, pommes grenailles 30
- Tartare de bœuf au couteau (origine France) préparé par nos soins 20
- *Cabillaud rôti, marmelade de tomate et basilic 24
- *Longe de veau façon Grand Monarque, purée fine 26
- *Canette de la Belvinière, Figues et petit épeautre d'Eure et Loir 24
- *Corolle de Légumes confit, quinoa et œuf parfait et terreau d'olives noires ✓ 20

Gourmandises

- Assiette de 3 fromages 11
- *Baba au rhum à partager 15
- *Dessert du jour 8
- *Tartelette chocolat grand cru et noisette 9
- *Pot de crème aux œufs et figue rôtie au 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 15
(Du mardi soir au dimanche midi)

La Carte des vins du Georges à votre disposition



La Carte des Vins

	<u>75cl</u>	<u>37.5cl</u>
Champagne Gonet Brut « Cuvée Blanche »	70	40
Champagne Gonet Brut Rosé « Cuvée Blanche »	80	
Vins Blancs		
Pouilly fumé 2021 Domaine Denizot	43	24
Chablis 2020 Domaine Garnier	41	24
Côtes du Rhône Village 2021 Domaine La Florane	31	
Anjou 2021 Château de Plaisance	31	
Vins Rosés		
Côtes de Provence « cuvée M » 2021 Château St Maur	35	
Reuilly 2021 Domaine Aujard	27	
Vins Rouges		
Bourgueil « Secret de Famille » 2018 Lamé Delisle Boucard	28	17
Saumur - Champigny « Terres Rouges » 2021 Domaine Lambert	35	
Sancerre 2019 Domaine Prieur	49	
Coteaux du Lyonnais « Galet » 2019 Maison Cluzel-Roch	37	
Bourgogne Pinot noir 2020 Domaine Leprince	45	
Cidre Champêtre "Brut" Julien Thurel	29	
Cidre Nectar "Demi-sec" Julien Thurel	32	

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)</i> <i>(Gin, crème de griotte, jus de citron, ginger ale)</i>	12
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>	9
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