

Formule Déjeuner

(Au Déjeuner seulement du lundi au samedi)

Entrée du jour – Plat du jour – Dessert du jour 38
Incluant un café

Menu Terre de Beauce 47

(Tous les jours au Déjeuner et au Dîner)

- * Pâté de Chartres en croûte au canard sauvage
- * Canette de la Belvinière en deux cuissons, sauce bigarade
- * Entremet Terre de Beauce Pomme-Noisette

Menu Enfant

(Jusqu'à 12 ans)

Plat, dessert, boisson 20
Steak haché VBF / Fish and chips de cabillaud / Blanc de volaille
Garniture au choix (légumes, pommes frites, purée ou pâtes)


 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

- * Foie gras de Canard de la Belvinière, chutney pomme-fruit confits 22
- * Pâté de Chartres en croûte au canard sauvage 16
- * Entrée du jour (du lundi au samedi)  10
- * Velouté de Cèleri, crème au lard fumé 10
- * Truite fumée du Sud-Ouest, houmous au citron confit 14
- Huitres Normandes de chez Aucreterre pleine mer n°2 6 ou 12 17/34
- * La douzaine d'Escargot de Bourgogne en persillade 16

Plats

- * Plat du jour (du lundi au samedi) 20
- * Fricassée de Saint Jacques aux salsifis, sauce matelote 28
- * Salade Folle façon landaise  22
- * Filet de Bœuf façon Rossini, purée truffée sauce Périgueux 42
- * Tartare de bœuf au couteau (origine France) préparé par nos soins 20
- * Cabillaud, sauce choron, purée fine et légumes du Thymerais 26
- * Canette de la Belvinière en deux cuissons, sauce bigarade 26
- * Corolle de Légumes d'hiver, quinoa gourmand et œuf parfait  20
- * Fusillone à la crème de truffe  25

Nous vous proposons des garnitures en supplément :
Purée à la truffe 8
Poêlée de légumes 6

Gourmandises

- Assiette de 3 fromages 12
- * Baba au rhum à partager 16
- * Dessert du jour 9
- * Gâteau chocolat Grand Cru et vanille 10
- * Café gourmand 10
- Glaces et Sorbets « Cabiron » Artisan glacier (3 boules au choix) 9
- * Entremet Terre de Beauce Pomme-Noisette 9
- * Compote maison 6
- * Crème brûlée à la vanille de Madagascar 9
- * Soufflé chaud au Grand Marnier 16
(à commander en début de repas du Mardi soir au dimanche midi)

La Carte des Vins

	75cl	37.5cl
Crémant du Jura « L'Autre » Brut Nature Domaine Pignier	52	
Champagne Gonet Brut « Cuvée Blanche »	75	40
Champagne Gonet Brut Rosé « Cuvée Blanche »	85	
Vins Blancs		
Bordeaux 2022 R de Romer	35	
Principauté d'Orange « Les Deux Albion » 2022 St Cosme	35	
Menetou Salon 2022 Domaine Pellé	41	24
IGP Val de Loire 2022 Fié Gris Xavier Frissant	43	
Chablis 2022 Domaine Garnier	46	26
Vin Rosé		
Côtes de Provence « Cuvée M » 2022 Château Saint Maur	39	
Vins Rouges		
Bourgueil « Secret de Famille » 2018 Lamé Delisle Boucard	28	17
Côtes du Rhône 2022 Domaine Saint Cosme	35	
Minervois 2020 « Le Barthas » Pierre Cros	38	
Morgon 2020 Dominique Piron	51	
Saint Estèphe 2015 Château Le Crock	68	

*La Carte des vins du Georges
est à votre disposition*

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 de Chartres 30cl/50cl	5.5 / 10
Jus d'orange	4

*Carte des cocktails du Madrigal
Disponible sur demande*

Formule Petit-déjeuner

Découvrez notre petit-déjeuner servi sous forme de buffet au cœur de notre verrière au Grand Monarque à Chartres.

Composé de produits locaux : confitures, pains, fruits frais de saison, jus, œufs, et faits maison pour certains,

Le petit-déjeuner de l'hôtel Grand Monarque à Chartres est un moment aussi doux que gourmet pour bien commencer la journée.

Petit-déjeuner buffet pour une personne comprenant :

- Boisson chaude
- Jus de fruits variés
- Buffet de pain & viennoiseries, gâteaux & céréales
- Fruits frais & salade de fruits
- Yaourt nature et aux fruits
- Œufs aux cuissons variées accompagnés de charcuterie
- Fromage, saumon fumé
- & tant d'autres à découvrir...

Le tout accompagné d'une coupe de Crémant de Loire

Bon valable tous les jours (Sur réservation uniquement et selon les disponibilités)

Aucun bon ne sera accepté au-delà de sa date de validité.

Valable 365 jours après achat

39 €



Une offre de produits sans gluten est également à votre disposition, nous vous souhaitons un très bon petit-déjeuner.

Vins au verre

12 cl

Vins blancs


Bordeaux 2022 R de Romer	7
Coteaux du Layon 2021 Château de Passavant	8
IGP Val de Loire 2022 Fié Gris Xavier Frissant	8
Chablis 2022 Domaine Garnier	9
Condrieu 2020 André Perret	17

Vin rosé

Côtes de Provence « cuvée M » 2022 Château Saint Maur	8
---	---

Vins rouges

Bourgueil « Secret de Famille » 2018 Lamé Delisle Boucard	7
Morgon 2020 Dominique Piron	10
Saint Estèphe 2015 Château Le Crock	12
Bourgogne Hautes Côtes de Beaune 2021 Domaine Leprince	13
Volnay 2017 Comte Armand	25

Eau Castalie  plate ou gazeuse 75cl	4.5
Eau minérale 100cl/50c	6 / 5
Café	2.5
Thé et Infusions Dammann	5

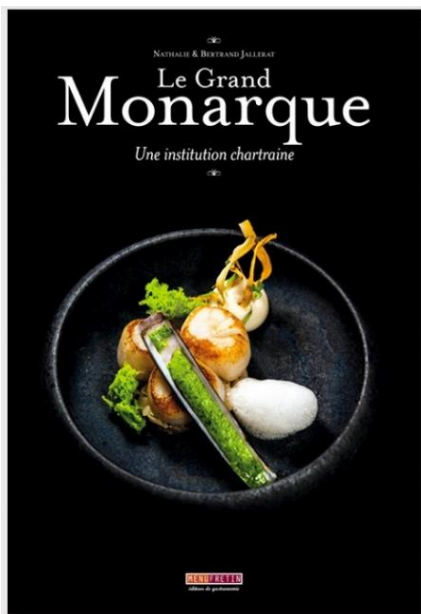
 Purifiée, rafraîchie et gazifiée sur place. Notre eau est une alternative aux eaux minérales en supprimant les transports et les emballages inutiles

*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€

Nous vous souhaitons la Bienvenue



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

Prix nets en euro service compris