

Formule Déjeuner

(Au Déjeuner seulement du lundi au samedi)

Entrée du jour – Plat du jour ou Plat du jour – Dessert du jour 32
Incluant un verre de vin et café

OU

Menu du jour : Entrée du jour – Plat du jour – Dessert du jour 38
Incluant un verre de vin et café

Menu Terre de Beauce

(Tous les jours au Déjeuner et au Dîner) 47

- * Pâté de Chartres en croûte au canard sauvage
- * Volaille de la Belvinière aux morilles et vin jaune
- * Crème brûlée à la vanille de Madagascar

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, frites, purée ou pâtes)



Recette végan 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 la Belvinière mi-cuit au Cognac, marmelade d'orange 20
- * Pâté de Chartres en croûte au canard sauvage 16
- * Entrée du jour (du lundi au samedi) 9
- * Velouté de céleri du Thymerais à la truffe 9
- * Truite fumée du sud-ouest, tzatziki et pain Agreste 14
- Huitres Normandes de chez Aucreterre pleine mer n°2 6 ou 12 15/30
- Planche de Jambons en chiffonnade, pickles de légumes 20
- Vol au vent à l'œuf parfait, crème de champignon 12

Plats

- * Plat du jour (du lundi au samedi) 19
- * Penne à la Truffe, Roquette et parmesan 25
- * La Grande Salade Landaise, magret fumé, gésier et foie gras 22
- * Filet de Bœuf grillé (200g), pommes grenailles, légumes, béarnaise 30
- Tartare de bœuf au couteau (origine France) préparé par nos soins 20
- * Saint-Jacques poêlées à la Bordelaise, fondue de poireaux et salsifis 27
- * Longe de veau façon Grand Monarque, purée fine 30
- * Volaille de la Belvinière aux morilles et vin jaune 26
- * Corolle de Légumes d'hiver, quinoa, œuf parfait et châtaigne 20

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
- * Entremet chocolat grand cru et noix de Pécan 9
- * Café gourmand 10
- Glaces et Sorbets artisanales « Cabiron » au choix (3 boules) 9
- * Compote maison 6
- * Crème brûlée à la vanille de Madagascar 9
- * Le Soufflé chaud au Grand Marnier à commander en début de repas 16
(Du mardi soir au dimanche midi)

La Carte des Vins

75cl 37.5cl

Champagne Gonet Brut « Cuvée Blanche »	70	40
Champagne Gonet Brut Rosé « Cuvée Blanche »	80	

Vins Blancs

Menetou Salon 2018/19 Domaine Pellé	40	21
Chablis 2021 Domaine Garnier	41	24
Côtes du Rhône Village 2021 Domaine La Florane	31	
Savennières 2020 « L'Alliance » Domaine Laureau	41	
Alsace Gewurztraminer sec Grand cru « Zinnkoeplé » 2019 Boesch	71	

Vin Rosé

Tavel 2019 Domaine de la Mordorée	47	
-----------------------------------	----	--

Vins Rouges

Bourgueil « Secret de Famille » 2018 Lamé Delisle Boucard	28	17
Orléans 2019 « Excellence » Clos Saint Fiacre	46	
Côte Roannaise 2021 Domaine des Pothiers	30	
Canon Fronsac 2014 Cœur de Lariveau	44	
Les Terrasses du Larzac 2019 Domaine Le Chemin	40	
Saint Julien 2014 Château Moulin Riche		36

Apéritif

Cocktail La Cour	13
<i>(Jus Aloe vera, sirop de fleur de sureau et de rose, bubble gum, champagne)</i>	

Cocktail « Nale »	12
<i>(Lion de la Tanière parrainé par le Grand Monarque)</i>	
<i>(Gin, crème de griotte, jus de citron, ginger ale)</i>	

Coupe de Champagne Jallerat Rosé	14
----------------------------------	----

Coupe de Champagne Jallerat « Cuvée Blanche »	12
---	----

Américano	12
-----------	----

Cocktail SPA Attitude	9
<i>(Jus de fraise, jus de framboise, Cranberry)</i>	

Bière de Chartres 30cl/50cl	5 / 8.5
-----------------------------	---------

Jus d'orange	4
--------------	---

Carte des cocktails du Madrigal disponible sur demande

La Carte des vins du Georges est à votre disposition

Formule Petit-déjeuner

Tous les jours servi de 7h à 10h00

Petit-déjeuner express à emporter à partir de 6h30

(Du lundi au vendredi de 8h à 10h et sur réservation à 25 € pour les clients non-résidents)

Buffet petit-déjeuner : 22 €
Petit-déjeuner express : 8 €

La Carte :

❖ Œuf sur le plat	7
❖ Omelette nature	7
❖ Omelette composée	9
❖ Truite fumée et pain toasté	10
❖ Truite fumée et toast avocat	12

Nous vous proposons une gamme de produits issus de l'agriculture locale et de notre terroir.

- ❖ Nos jus de fruits sont issus de production locale et artisanale, nos jus de fruits pressés sont frais et maison.
- ❖ Les pains et viennoiseries sont issus et fabriqués par nos artisans locaux et des Moulins Viron.
- ❖ Des œufs en production locale.
- ❖ Yaourts et laitages de nos fermes de Beauce.
- ❖ Compotes de fruits frais et maison.



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


Côtes du Rhône Village 2021 Domaine La Florane	7
Chablis 2021 Domaine Garnier	9
Saint Romain 2018 Taupenot Merne	14
Coteaux du Layon 2021 Château de Passavant	8
Menetou Salon 2019 Domaine Pellé	8

Vin rosé

Tavel 2019 Domaine de la Mordorée	10
-----------------------------------	----

Vins rouges

Bourgueil « Secret de Famille » 2018 Lamé Delisle Boucard	7
Côte Roannaise 2021 Domaine des Pothiers	8
Les terrasses du Larzac 2019 Domaine Le Chemin	8
Montagne Saint-Émilion 2017 Simon Blanchard	18

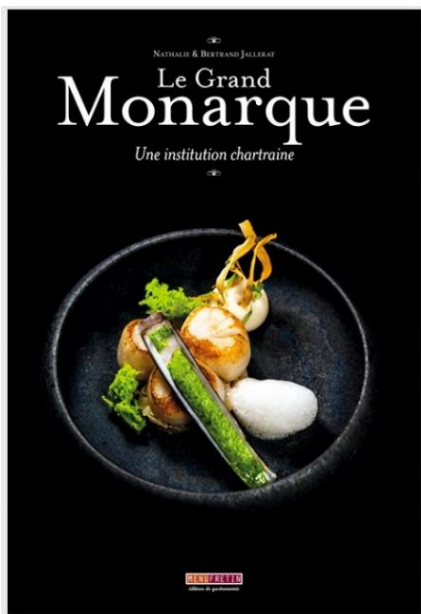
Eau Castalie  plate ou gazeuse 75cl	4.5
Eau minérale 100cl/50c	6 / 5
Café	2.5
Thé et Infusions Dammann	4

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