

## Plats

(Chaque plat est servi hors garniture)

<b>Truffe noire Mélanosporum râpée devant vous sur votre plat</b>	<b>10</b>
<b>Tartare de Bœuf Français</b> au couteau, tomates confites et olives noires <i>Bourgueil « Secret de Famille » 2018 Lamé Delisle Boucard (verre 7, bt. 28)</i>	<b>15</b>
<b>Poke bowl beauceron et truite fumée</b> , petit épeautre, lentilles, pois chiches de Beauce, herbes fraîches, légumes du potager <i>Orléans 2022 Clos Saint Fiacre (verre 7, bt. 30)</i>	<b>18</b>
<b>Plat du jour et sa garniture</b> (midi et soir du lundi au samedi)	<b>20</b>
<b>Retour de pêche</b> selon arrivage, belle meunière, beurre blanc <i>Touraine Sauvignon 2023 Domaine des Poète (verre 8, bt. 41)</i>	<b>20</b>
<b>Coquillettes de chez Pasteole</b> , <i>Jambon blanc torchon de chez Camille et truffe noire Bellor Monthélie 2021 Domaine Fabien Coche (verre 19)</i>	<b>22</b>
<b>Coquille Saint Jacques</b> de Grandcamp-Maisy, Armement Le Télémaque, au sautoir, sauce des barbes au Noilly-Prat <i>Anjou 2022 Château Plaisance (verre 8, bt. 38)</i>	<b>23</b>
<b>Noix de Chevreuil</b> sauvage rôtie, sauce Grand Veneur <b>Avec foie gras poêlé (Rossini)</b> <i>Saint Emilion 2016 Château La Bergère (verre 10)</i>	<b>24</b>
<b>Bouchée à la Reine</b> , Volaille de la Belvindièrre et ris de veau de coeur, petit Paris, sauce suprême de volaille <i>Minervois 2022 Pierre Cros (verre 7, bt. 33)</i>	<b>26</b>
<b>Côte de veau 1<sup>ère</sup> « Grand Monarque » pour 2 pers</b> de l'Aveyron env 600 grs en croûte de shitaké d'Eure et Loir et emmental, jus truffé <i>Chinon « Vieilles vignes » 2021 Domaine Alliet (bt. 49)</i>	<b>72</b>

✓ *Recette végétalienne sur demande / Liste des allergènes à disposition*  
*Viandes d'origine France et UE*

## Garnitures

(Choisissez votre garniture qui accompagnera votre plat)

<b>Salade de nos maraichers</b> , sauce au vinaigre de chenin blanc et miel de la famille Billard ✓	<b>3</b>
<b>Légumes de Beauce de saison</b> , huile d'olive 18 :1 Alexis Munoz ✓	<b>5</b>
<b>Fondue de poireaux du potager</b>	<b>5</b>
<b>Frites</b> « Ferme du Colombier » ✓	<b>5</b>
<b>Gratin à la dauphinoise</b> et muscade	<b>5</b>
<b>La pomme de Terre de Beauce en purée fine</b> 5 ou truffée	<b>8</b>

## Gourmandises

<b>Compote de fruits de saison</b>	<b>6</b>
<b>Dessert du Jour</b>	<b>9</b>
<b>Crème brûlée</b> , pomme, cannelle, miel et vanille	<b>9</b>
<b>Glaces et sorbets</b> « Cabiron » artisan glacier (3 boules au choix) <i>Vanille, chocolat, café, Rhum raisin, citron, passion, fraise, cassis</i>	<b>9</b>
<b>Café gourmand du moment</b>	<b>10</b>
<b>Coulant « cuit minute »</b> , chocolat grand cru 70%, onctueuse crème anglaise vanille de Madagascar (à commander en début de repas du mardi soir au dimanche midi)	<b>12</b>
<b>Succès aux noix</b> « Fernor » de Beauce (à partager)	<b>16</b>
<b>Baba au rhum à partager</b> aux fruits du moment	<b>16</b>
<b>L'intemporel soufflé au Grand Marnier</b> (à commander en début de repas du mardi soir au dimanche midi)	<b>16</b>
<b>Assiette de 3 fromages de nos régions</b> de la Ferme Sainte Suzanne	<b>14</b>

## Petit gastronome

20

<b>Plat</b> (Jusqu'à 12 ans)	
Fish and Chips	
Volaille de 120 jours de la Belvindièrre rôtie au thym	
Bœuf Français en Steak haché	
Garniture au choix ; Purée fine, Légumes de Beauce, Salade, Pâtes, ou Frites	
<b>Dessert</b>	
Compote de fruits d'Eure et Loir	
Glaces et sorbets, « Cabiron » Artisan Glacier (2 boules aux choix)	
Crème brûlée, pomme, cannelle, miel et vanille	

# La Carte des Vins

75cl 37.5cl

Champagne Gonet Brut « Cuvée Blanche »	75	40
Champagne Gonet Brut Rosé « Cuvée Blanche »	85	

## Vins Blancs

Orléans 2022 Clos Saint Fiacre	30	
Côtes du Rhône 2023 Domaine Florane	30	
Anjou 2022 Château Plaisance	38	
Touraine Sauvignon 2023 Domaine des Poète	41	
Allemagne Riesling Dry 2021 Domaine Keller	47	
Bourgogne Chardonnay 2021 Geantet Pansiot	57	
Bourgogne Aligoté 2022 Domaine Champy	64	

## Vin Rosé

VDF (Fief Vendéen) « Les Perles » 2023 Thierry Michon	30	
Ajaccio 2019 Domaine de Vaccelli	62	

## Vins Rouges

Bourgueil « Secret de Famille » 2018 Lamé Delisle Boucard	28	17
Minervois 2022 Pierre Cros	33	
Chinon « Vieilles vignes » 2021 Philippe Alliet	49	
Arbois « Les Bastard » Trousseau 2018 Fumey Chatelain	54	
Régnié 2020 Julien Sunier	54	
Saint Julien 2016 Moulin Riche	92	

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

## Inspiration du jour

(du lundi au vendredi midi, hors jour férié)

Plat du jour / Café mignardises

22

## Menu Découverte

(midi et soir)

Entrée/Plat/Dessert

39

Œuf de Poule	Bouchée à la Reine	Fromages de nos régions
ou	ou	ou
Poireaux vinaigrette	Retour de pêche	Crème brûlée pomme

## Entrées

Quenelle de Brochet, sauce Nantua <i>Orléans 2022 Clos Saint Fiacre (verre 7, bt. 30)</i>	9
Velouté de courge sucrine du Berry <i>A l'orange, éclats de châtaignes, graines de courges torréfiées Anjou 2022 Château Plaisance (verre 8, bt. 38)</i>	9 
Poireaux vinaigrette, crème citronnée infusée au raifort <i>Touraine Sauvignon 2023 Domaine des Poète (verre 8, bt. 41)</i>	10
Œuf de Poule « Bio » de Julie parfait, champignons retour de cueillette <i>Monthélie 2021 Domaine Fabien Coche (verre 19)</i>	12
Pâté en croûte à la Chartres, condiments acidulés, chutney betteraves <i>Bourgueil « Secret de Famille » 2018 Lamé Delisle Boucard (verre 7, bt. 28)</i>	16
Douzaine d'escargots fermier d'E&L, gratinés au beurre maître d'hôtel <i>Bourgogne Aligoté 2022 Domaine Champy (bt.64)</i>	20
Foie gras mi-cuit du Perche, chutney aux pruneaux et vin d'hypocras <i>Monthélie 2021 Domaine Fabien Coche (verre 19)</i>	22
Huitres creuses de Stéphane Aucreterre pleine mer n°2 6 ou 12 <i>Touraine Sauvignon 2023 Domaine des Poète (verre 8, bt. 41)</i>	17/34

## 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) (Gin, crème de griotte, jus de citron, ginger ale)</i>	
Coupe de Champagne Jallerat Rosé	16
Coupe de Champagne Jallerat « Cuvée Blanche »	14
Américano	12
Cocktail SPA Attitude	9
<i>(Jus de fraise, jus de framboise, Cranberry)</i>	
Bière pression 33cl / 50cl	Blonde de Chartres 5.5 / 10 Triple LBF 6.5 / 11
Jus d'orange	5

## Pour accompagner

Planche à partager ; Rillettes de porc, saucisson et fromages	32
Pâté en croûte à la Chartres, condiments acidulés	16
Toast de truite fumée, beurre de la ferme de l'étoile citronné	14
Crackers graines sans gluten, sauce Skyr et condiments	6

*La carte des cocktails du Madrigal  
est disponible sur demande*

## Vins au verre

12 cl

### Vins blancs


Orléans 2022 Clos Saint Fiacre	7
Coteaux du Layon 2022 Château de Passavant	8
Anjou 2022 Château Plaisance	8
Touraine Sauvignon 2023 Domaine des Poète	8
Monthélie 2021 Fabien Coche	19


### Vin rosé

VDF (Fief Vendéen) « Les Perles » 2023 Thierry Michon	7
---	---

### Vins rouges

Bourgueil « Secret de Famille » 2018 Lamé Delisle Boucard	7
Minervois 2022 Pierre Cros	7
Montagne Saint Emilion 2016 Château La Bergère	10
Gigondas 2020 Domaine Saint Cosme	18

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

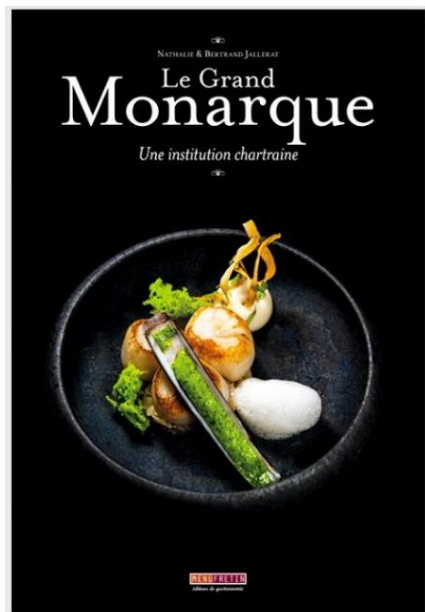
 Purifiée, rafraîchie et gazifiée sur place. Notre eau est une alternative aux eaux minérales en supprimant les transports et les emballages inutiles.

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€

*Frédéric André, Nicolas Chesneau, Cyril Postel et moi-même, ainsi que toute l'équipe vous invitons à un moment de partage et de convivialité...*

*Thomas Parnaud*

  
LA COUR  
Brasserie

 MAÎTRE  
RESTAURATEUR



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

Prix nets en euro service compris