

Plats

(Chaque plat est servi hors garniture)

Tartare de Bœuf Charolais au couteau, tomates confites et olives noires <i>Bourgueil « Secret de Famille » 2018 Lamé Delisle Boucard (verre 7, bt. 28)</i>	15
Poke bowl beauceron et truite fumée , Quinoa, haricot rouge, pois chiche bio petit épeautre soufflé, légumes du potager ✓ <i>Orléans 2023 Clos Saint Fiacre (verre 7, bt. 30)</i>	18
Plat du jour et sa garniture (midi et soir du lundi au samedi)	20
Retour de pêche selon arrivage, belle meunière, beurre blanc à l'estragon <i>IGP Vendée Sauvignon 2020 « Signature » Frédéric Fagot (verre 7, bt. 33)</i>	20
Coquillettes de chez Pasteole , <i>Jambon blanc torchon de chez Camille et truffe noire Bellor</i> <i>Côte de Nuits Villages « Les Monts de Boncourts » 2021 A1. Chopin (verre 17)</i>	22
Coquilles Saint Jacques de Grandcamp-Maisy, Armement Le Télémaque, au sautoir, sauce des barbes au Noilly-Prat <i>Chablis 2023 Domaine Garnier (verre 10, bt. 55)</i>	23
Gigot d'agneau de M. Lorin , tranché, jus aux herbes de mon enfance moutarde à l'ancienne Maison Clarence <i>Bourgueil « Secret de Famille » 2018 Lamé Delisle Boucard (verre 7, bt. 28)</i>	24
Onglet de Bœuf Aubrac de la ferme Lariès, env 200gr à l'échalotte au vin rouge	22
	avec foie gras poêlé 32
Côte de veau 1^{ère} « Grand Monarque » pour 2 pers de l'Aveyron env 600 grs en croûte de shitaké d'Eure et Loir et emmental, jus truffé <i>Chinon « Tradition » 2021 Domaine Alliet (bt. 39)</i>	72

✓ Recette végan sur demande / Liste des allergènes à disposition / Viandes d'origine France

Plus de 70 artisans / producteurs sans intermédiaire, en direct font vivre nos cartes à l'année, le plus souvent bio et issues de notre terroir

Garnitures

(Choisissez votre garniture qui accompagnera votre plat)

Salade de nos maraichers , sauce au vinaigre de chenin blanc et miel de la famille Billard ✓	3
Légumes de Beauce de saison , huile d'olive 18 :1 Alexis Munoz ✓	5
Fricassée d'asperges verte ✓	6
Frites « Ferme du Colombier » ✓	5
Gratin à la dauphinoise et muscade	5
La pomme de Terre de Beauce en purée fine 5 ou truffée	8

Gourmandises

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

Petit gastronome

20

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

La Carte des Vins

75cl 37.5cl

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

Vins Blancs

Orléans 2023 Clos Saint Fiacre	30	
IGP Vendée Sauvignon 2020 « Signature » Frédéric Fagot	33	
Muscadet Sèvre et Maine « La Louvetrie » 2022 Jo Landron	33	
Menetou Salon 2023 Domaine Pellé		25
Chablis 2023 Domaine Garnier	55	26
Saint Joseph 2021 Domaine Grippa		42

Vin Rosé

VDF « Coup de Foudre » 2022 Thierry Michon	39	
Ajaccio 2019 Domaine de Vaccelli	62	

Vins Rouges

Bourgueil « Secret de Famille » 2018 Lamé Delisle Boucard	28	17
Morgon « La Chanaise » 2023 Domaine Piron	37	22
Anjou « Sur La Butte » 2022 Château Plaisance	44	
Chinon « Tradition » 2021 Philippe Alliet	39	
Bourgogne Hautes Côtes de Nuits « Louis Auguste » 2022 Domaine Duband	69	
Saint Estèphe 2017 Château Le Crock	73	

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

Inspiration du jour

22

(du lundi au vendredi midi, hors jour férié)

Plat du jour / Café mignardises

Menu Découverte

39

(midi et soir)

Entrée/Plat/Dessert

Œuf en Meurette	Onglet de Boeuf	Fromages de nos régions
ou	ou	ou
Poireaux vinaigrette	Retour de pêche	Crème brûlée

Entrées

Soupe à l'oignon, gratiné à la Tomme de Beauce <i>Chablis 2023 Domaine Garnier (verre 10, bt. 55)</i>	✓	9
Poireaux vinaigrette, crème citronnée infusée au raifort <i>Orléans 2023 Clos Saint Fiacre (verre 7, bt. 30)</i>	✓	10
Œuf de Poule « Bio » de Julie en Meurette <i>Morgon « La Chanaise » 2023 Domaine Piron (verre 8 bt 37)</i>		10
Asperges blanches « Bio » Frédéric Poupard, truite fumée, crème crue aux œufs de truite <i>IGP Vendée Sauvignon 2020 « Signature » Frédéric Fagot (verre 7, bt. 33)</i>	✓	14
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 de Marion Gauthier au beurre maître d'hôtel <i>Chablis 2023 Domaine Garnier (verre 10, bt. 55)</i>		20
Foie gras mi-cuit du Perche, chutney aux pruneaux d'agen et vin d'hypocras <i>Morgon « La Chanaise » 2023 Domaine Piron (verre 8 bt 37)</i>		22
Huitres creuses de Stéphane Aucreterre pleine mer n°2 <i>Orléans 2023 Clos Saint Fiacre (verre 7, bt. 30)</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 2023 Clos Saint Fiacre	7
IGP Vendée Sauvignon 2020 « Signature » Frédéric Fagot	7
Coteaux du Layon 2022 Château de Passavant	8
Chablis 2023 Domaine Garnier	10
Côte de Nuits Villages « Les Monts de Boncourts » 2021 A.Chopin	17


Vin rosé

VDF « Coup de Foudre » 2022 Thierry Michon	8
--	---

Vins rouges

Bourgueil « Secret de Famille » 2018 Lamé Delisle Boucard	7
Morgon « La Chanaise » 2023 Domaine Piron	8
Montagne Saint Emilion 2016 Château La Bergère	10
Côte Rotie « Fructus Voluptas » 2018 Domaine Jamet	23

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

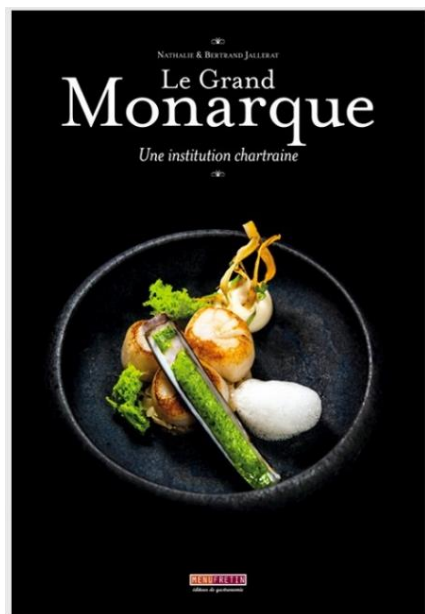
 Purifiée, rafraîchie et gazifiée sur place. Notre eau est une alternative aux eaux minérales en supprimant les transports et les emballages inutiles.

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