

## Entrées

Pâté en croûte à la Chartres, condiments acidulés	16
Entrée du jour (du lundi au samedi)	10
Gaspacho de tomate et légumes de saison de Grâce au Jardin ✓	10
Huitres creuses de Stéphane Aucreterre pleine mer n°2 6 ou 12	17/34
Acras de mon enfance, silure Ikejime de Loire coulis de tomates au piment d'Eure et Loir	14
Œuf de Poule « Bio » de Julie, en Mimosa, mayonnaise à l'ancienne et feuille de moutarde	9
Carpaccio de bœuf de Salers, sauce Teriyaki, roquette et parmesan	12

## Plats

Plat du jour (du lundi au samedi)	20
Côte de veau 1 <sup>ère</sup> « Grand Monarque » de l'Aveyron env 600grs En croûte de shitaké d'Eure et Loir et emmental, jus truffé Pour 2pers	75
Cannette de la Belvindièrre en deux cuissons, sauce Apicius Au miel de Chartres	26
Salade « Niçoise » aux anchois et légumes du potager	22
Filet de Bœuf Aubrac env 180gr grillé, jus truffé	32
Avec foie gras poêlé façon Rossini, jus truffé	45
Aile de raie Grenobloise au beurre noisette, câpres, citron et persil	20
Tartare de Bœuf Français au couteau, tomates confites et olives noires	15
Penne de chez Pasteole, au pesto, herbes fraîches ✓ et graines de tournesol	20

## Garnitures

Purée fine de pomme de Terre de Beauce	5	Ou Truffée	8
Véritable Ratatouille aux légumes du potager et marjolaine ✓			6
Salade de nos maraichers, sauce au vinaigre de chenin blanc et miel de la famille Billard ✓			4
Frites « Ferme du Colombier » ✓			5

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

## Gourmandises

L'intemporel soufflé au Grand Marnier (à commander en début de repas du mardi soir au dimanche midi)	16
Baba au rhum à partager aux fruits du moment	16
Crème brûlée, abricot, miel et romarin du jardin	9
Compote de fruits de saison	6
Les Glaces et Sorbets « Cabiron » artisan glacier (3 boules au choix) Vanille, chocolat, café, caramel, pistache, Rhum raisin, citron, mangue, passion, fraise, framboise, cassis	9
Café gourmand du moment	10
Dessert du Jour	9
Citron jaune et verveine du jardin givré !	9
Opéra, chocolat grand cru 70% et café 100% arabica Colombie de la brulerie Chartraine	10
Assiette de 3 fromages de nos régions de la Ferme Sainte Suzanne	14

## Formule Déjeuner

(Au déjeuner seulement du lundi au samedi)  
Hors jours fériés

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

## Menu Enfant

(Jusqu'à 12 ans)

Plat + Dessert	20
Le Fish and Chips	
La Volaille de 120 jours de la Belvindièrre rôtie au thym, purée fine	
Le Bœuf Français en Steak haché	
La compote de fruits d'Eure et Loir	
Les glaces et sorbets, « Cabiron » Artisan Glacier (2boules aux choix)	

## 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	
Anjou « En Chenin » 2023 Domaine Ogereau	36	
Menetou Salon 2022 Domaine Pellé		24
Muscadet Sèvre et Maine 2022 « Les Vergers » Domaine Luneau Papin	33	
Chablis 2022 Domaine Garnier	46	26
Côtes du Rhône 2021 domaine de la Graveirette	36	

### Vin Rosé

Menetou Salon 2022 Domaine Pellé	34	
Côtes de Provence 2023 Saint-M Château St Maur	42	

### Vins Rouges

Bourgueil « Secret de Famille » 2018 Lamé Delisle Boucard	28	17
Sancerre « Grains de Pinot » 2022 Domaine Prieur	58	
Côtes du Rhône 2022 Domaine de la Graveirette	32	
Côte Roannaise 2022 « Eclat de Granite » Domaine Sérol	34	
Saint Julien 2016 Moulin Riche	92	

*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 pression 33cl / 50cl	Blonde de Chartres	5.5 / 10
	Triple LBF	6.5 / 11
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...

## 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


Muscadet Sèvre et Maine 2022 « Les Vergers »	
Domaine Luneau Papin	7
Côtes du Rhône 2021 Domaine de la Graveirette	8
Coteaux du Layon 2022 Château de Passavant	8
Chablis 2022 Domaine Garnier	9
Chassagne Montrachet 2020 Blain Gagnard	22

## Vin rosé

Côtes de Provence 2023 Saint-M Château St Maur	8
--	---

## Vins rouges

Bourgueil « Secret de Famille » 2018 Lamé Delisle Boucard	7
Côte Roannaise 2022 « Eclat de Granite » Domaine Sérol	7
Sancerre « Grains de Pinot » 2022 Domaine Prieur	10
Saint Julien 2016 Moulin Riche	19

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

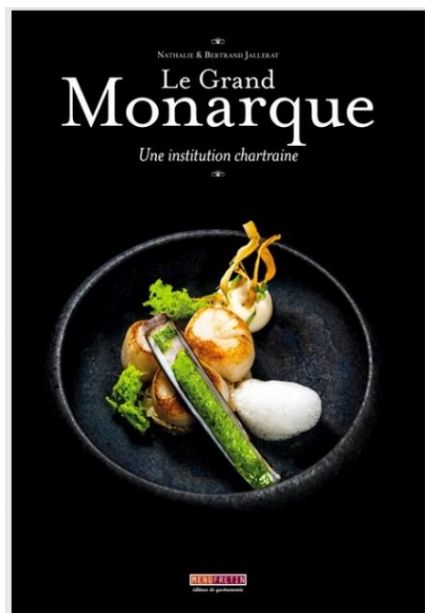
 Purifiée, rafraîchie et gazifiée sur place. Notre eau est une alternative aux eaux minérales en supprimant les transports et les emballages inutiles

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