

## 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 végétalienne 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	
Sancerre 2021 François Crochet	57	
Saint Estèphe 2016 Château Le Crock	76	

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

## 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	16
----------------------------------	----

Coupe de Champagne Jallerat « Cuvée Blanche »	14
-----------------------------------------------	----

Américano	12
-----------	----

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

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
Côtes du Rhône 2022 Domaine Saint Cosme	7
Sancerre 2021 François Crochet	10
Montagne St Emilion 2016 Château La Bergère	12
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

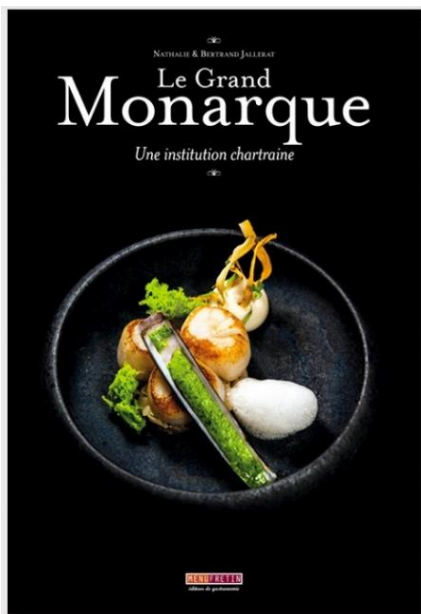
 Purifiée, rafraîchie et gazifiée sur place. Notre eau est une alternative aux eaux minérales en supprimant les transports et les emballages inutiles

*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