

## Plats

(Chaque plat est servi hors garniture)

|                                                                                                                                                                                                                          |          |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| <b>Tartare de Bœuf Charolais</b> au couteau, tomates confites et olives noires<br><i>Bourgueil « Secret de Famille » 2018 Lamé Delisle Boucard (verre 7, bt. 28)</i>                                                     | 16       |
| <b>Salade du potager façon César</b><br><i>Volaille de la Belvindièrre 120 jours, sauce César, parmesan</i><br><i>Vouvray « Renaissance » 2023 Sébastien Brunet (verre 8, bt. 43)</i>                                    | 18       |
| <b>Aile de raie</b> , au sautoir, sauce vierge aux légumes du soleil, roquette<br><i>Sancerre 2023 Domaine Prieur (verre 11, bt. 59)</i>                                                                                 | 18       |
| <b>Plat du jour et sa garniture</b> (midi et soir du lundi au samedi)                                                                                                                                                    | 20       |
| <b>Retour de pêche</b> , coulis de tomate aux épices douces, graines de moutarde<br><i>VDF Rhône « Les bras m'en tombent » 2023 Cuisine en Famille (verre 7)</i>                                                         | 20       |
| <b>Penne de chez Pasteole</b> , courgette grillée, basilic, tournesol, parmesan, ✓<br><i>huile d'olive fuit vert</i><br><i>Marsannay blanc « Le Clos » 2022 René Bouvier (verre 15)</i>                                  | 22       |
| <b>Filet de Bœuf Aubrac</b> de la ferme Lariès, env 180gr, grillé, jus truffé<br><b>avec foie gras poêlé</b><br><i>Saint Julien 2019 Duluc du Château Branaire (verre 16)</i>                                            | 35<br>42 |
| <b>Côte de veau 1<sup>ère</sup> « Grand Monarque » pour 2 pers</b> de l'Aveyron env 600 grs<br><i>en croûte de shitaké d'Eure et Loir et emmental, jus truffé</i><br><i>Saint Estèphe 2017 Château Le Crock (btl 73)</i> | 75       |

✓ Recette végétarienne 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)

|                                                                                                             |   |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| <b>Salade de nos maraichers</b> , sauce au vinaigre de chenin blanc ✓<br><i>et moutarde Maison Clarence</i> | 3 |
| <b>Légumes de Beauce de saison</b> , huile d'olive 18 :1 Alexis Munoz ✓                                     | 5 |
| <b>Frites fraîches</b> « Ferme du Colombier » ✓                                                             | 5 |
| <b>Gratin à la dauphinoise</b> et muscade ✓                                                                 | 5 |
| <b>Tian de mamie Elise</b> , aubergine, tomate, thym, oignon, mozza du Perche ✓                             | 5 |
| <b>La pomme de Terre de Beauce en purée fine</b> ✓ 5 ou truffée                                             | 8 |

## Gourmandises

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

Bœuf 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 / Crème brûlée abricot

# La Carte des Vins

75cl 37.5cl

|                                                         |     |    |
|---------------------------------------------------------|-----|----|
| Champagne Gonet Brut « Cuvée Blanche »                  | 75  | 40 |
| Champagne Gonet Brut Rosé « Cuvée Blanche »             | 85  |    |
| Champagne Gonet « Roy Soleil » Grand cru Blanc de Blanc | 113 |    |

## Vins Blancs

|                                                          |    |    |
|----------------------------------------------------------|----|----|
| Menetou Salon 2023 Domaine Pellé                         |    | 24 |
| Vouvray « Renaissance » 2023 Sébastien Brunet            | 43 |    |
| VDF Fronton « Bouysselet » 2022 Dom. Plaisance Pénavayre | 45 |    |
| Montlouis sur Loire « Touche Mitaine » 2022 X. Weisskopf | 47 |    |
| Sancerre 2023 Paul Prieur                                | 59 |    |
| Bourgogne Côte d'Or 2022 Domaine Leprince                | 64 |    |
| Chablis 2022 Domaine de L'enclos                         | 69 |    |

## Vin Rosé

|                                                 |    |  |
|-------------------------------------------------|----|--|
| VDF Vendéen « Les Perles » 2023 Thierry Michon  | 30 |  |
| Côtes de Provence 2023 Château Saint Maur « M » | 42 |  |

## Vins Rouges

|                                                           |    |    |
|-----------------------------------------------------------|----|----|
| Bourgueil « Secret de Famille » 2018 Lamé Delisle Boucard | 28 | 17 |
| Côte Roannaise « Eclat de Granite » 2023 Domaine Sérol    | 34 |    |
| Chinon « Le Pressoir » 2023 Domaine Grosbois              | 40 |    |
| Côtes du Rhône 2023 Domaine Charvin                       | 41 |    |
| Saint Estèphe 2017 Château Le Crock                       | 73 |    |
| Saint Romain 2022 Alain Gras                              | 87 | 61 |

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 de Poule

Tartare de Boeuf

Fromages de nos régions

ou

ou

ou

Gaspacho

Aile de raie

Crème brûlée

## Entrées

Œuf de Poule « Bio » de Julie



Servi chaud, piperade au piment d'Eure et Loir, chorizo ibérique Bellota

10

Vouvray « Renaissance » 2023 Sébastien Brunet (verre 8, bt. 43)

Gaspacho de tomate du Potager, crème de Burrata du Perche



10

Côte Roannaise « Eclat de granite » 2023 Domaine Sérol (verre 7, btl 34)

Tartine de pain de campagne de légumes bio

10

du potager « Grace au jardin », Mozzarella du Perche, pesto de roquette

Sancerre 2023 Domaine Prieur (verre 11, bt. 59)

Tzatziki de concombre et truite fumée, Yaourt grec, mentholé



14

VDF Rhône « Les bras m'en tombent » 2023 Cuisine en Famille (verre 7)

Carpaccio de bœuf français, race Salers,

14

sauce Teriyaki, roquette, parmesan, tournesol

Chinon « Le Pressoir » 23 Domaine Grosbois (verre 9, bt. 40)

Pâté de Chartres, condiments acidulés, chutney betterave de Beauce

16

Bourgueil « Secret de Famille » 2018 Lamé Delisle Boucard (verre 7, bt. 28)

Huitres creuses de Stéphane Aucreterre pleine mer n°2 6 ou 12

17/34

Sancerre 2023 Domaine Prieur (verre 11, bt. 59)

## Apéritif

|                                                                                                                                        |                                                    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|
| Cocktail La Cour<br><i>(Jus Aloe vera, sirop de fleur de sureau et de rose, bubble gum, champagne)</i>                                 | 13                                                 |
| Cocktail « Nale »<br><i>(Lion de la Tanière parrainé par le Grand Monarque)<br/>(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<br><i>(Jus de fraise, jus de framboise, Cranberry)</i>                                                           | 9                                                  |
| Bière pression 33cl / 50cl                                                                                                             | Blonde de Chartres 5.5 / 10<br>Triple LBF 6.5 / 11 |
| Jus d'orange                                                                                                                           | 5                                                  |

## Pour accompagner

|                                                                       |    |
|-----------------------------------------------------------------------|----|
| Planche à partager ; <i>Rillettes de porc, saucisson et fromages</i>  | 32 |
| Pâté de Chartres, <i>condiments acidulés</i>                          | 16 |
| Toast de truite fumée, <i>beurre de la ferme de l'étoile citronné</i> | 14 |
| Crackers graines sans gluten, <i>yaourt grec et condiment</i>         | 6  |

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

## Vins au verre

12 cl

### Vins blancs

|                                                             |    |
|-------------------------------------------------------------|----|
| VDF Rhône « Les bras m'en tombent » 2023 Cuisine en Famille | 7  |
| Coteaux du Layon 2022 Château de Passavant                  | 8  |
| Vouvray « Renaissance » 2023 Sébastien Brunet               | 8  |
| Sancerre 2023 Paul Prieur                                   | 11 |
| Marsannay « Le Clos » 2022 René Bouvier                     | 15 |

### Vin rosé

|                                                 |   |
|-------------------------------------------------|---|
| Côtes de Provence 2023 Château Saint Maur « M » | 8 |
|-------------------------------------------------|---|

### Vins rouges

|                                                           |    |
|-----------------------------------------------------------|----|
| Bourgueil « Secret de Famille » 2018 Lamé Delisle Boucard | 7  |
| Côte Roannaise « Eclat de Granite » 2023 Domaine Sérol    | 7  |
| Chinon « Le Pressoir » 2023 Domaine Grosbois              | 9  |
| Saint Julien 2019 Duluc du Château Branaire               | 16 |
| Saint Romain 2022 Domaine Alain Gras                      | 18 |

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

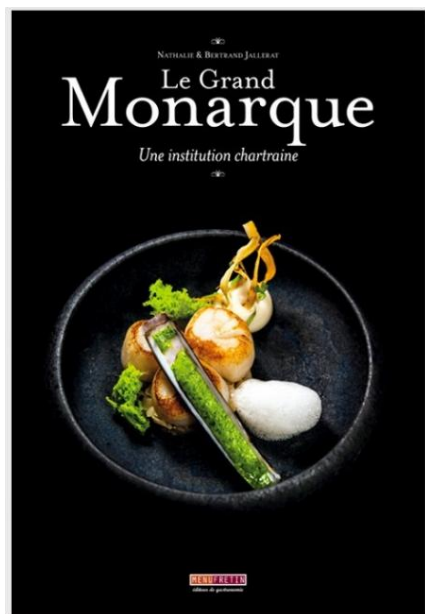
 Purifiée, rafraîchie et gazifiée sur place. Notre eau est une alternative aux eaux minérales en supprimant les transports et les emballages inutiles.

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



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

Prix nets en euro service compris