

Plats

(Chaque plat est servi hors garniture)

Tartare de Bœuf Français 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 , petit épeautre, lentilles, pois chiches de Beauce, herbes fraîches, 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>Menetou Salon 2023 Domaine Pellé (verre 9, bt. 45)</i>	20
Poule au pot , Henri IV, de la ferme de la Belvinière et légumes de Beauce <i>Canon Fronsac 2019 Château Lariveau (verre 9, bt 39)</i>	20
Coquillettes de chez Pasteole , <i>Jambon blanc torchon de chez Camille et truffe noire Bellor Bourgueil « Secret de Famille » 2018 Lamé Delisle Boucard (verre 7, bt. 28)</i>	22
Coquille Saint Jacques de Grandcamp-Maisy, Armement Le Télémaque, au sautoir, sauce des barbes au Noilly-Prat <i>Menetou Salon 2023 Domaine Pellé (verre 9, bt. 45)</i>	23
Noix de Chevreuil sauvage rôtie, sauce Grand Veneur Avec foie gras poêlé (Rossini) 36 <i>Canon Fronsac 2019 Château Lariveau (verre 9, bt 39)</i>	24
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 « Vieilles vignes » 2021 Domaine Alliet (bt. 49)</i>	72

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

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
Fondue de poireaux du potager	5
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 , clémentine, miel et vanille	9
Glaces et sorbets « Cabiron » artisan glacier (3 boules au choix) <i>Vanille, chocolat, café, Rhum raisin, pistache, citron, passion, fraise, cassis</i>	9
Café gourmand du moment	10
Coulant « cuit minute » , chocolat grand cru 70%, 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)	16
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 Belvinière 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, « 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	
Menetou Salon 2023 Domaine Pellé	45	25
Anjou « Grand Pierre » 2023 Domaine Gaubourg	57	
Chablis 2023 Domaine Garnier	55	26
Saint Joseph 2021 Domaine Grippa		42

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
Morgon « La Chanaise » 2022 Domaine Piron	37	22
Canon Fronsac 2019 Château Lariveau	39	
Chinon « Vieilles vignes » 2021 Philippe Alliet	49	
Bourgogne « Les Grands Chaillots » 2020 Liger-Belair	76	
Saint Julien 2016 Moulin Riche	92	

*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	Poule au Pot	Fromages de nos régions
ou	ou	ou
Poireaux vinaigrette	Retour de pêche	Crème brûlée clémentine

Entrées

Potage cultivateur, Bouillon Dashi aux légumes de Beauce <i>Chablis 2023 Domaine Garnier (verre 10, bt. 55)</i>	✓	9
Poireaux vinaigrette, crème citronnée infusée au raifort <i>Menetou Salon 2023 Domaine Pellé (verre 9, bt. 45)</i>		10
Œuf de Poule « Bio » de Julie en Meurette <i>Morgon « La Chanaise » 2022 Domaine Piron (verre 8 bt 37)</i>		10
Truite fumée, céleri rémoulade, aneth, pommes vertes, œufs de truite <i>Orléans 2023 Clos Saint Fiacre (verre 7, bt. 30)</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 de Marion Gauthier au beurre maître d'hôtel <i>Menetou Salon 2023 Domaine Pellé (verre 9, bt. 45)</i>		20
Foie gras mi-cuit du Perche, chutney aux pruneaux et vin d'hypocras <i>Condrieu « Veauvignère » 2021 François & Fils (verre 19)</i>		22
Huitres creuses de Stéphane Aucreterre pleine mer n°2 6 ou 12 <i>Orléans 2023 Clos Saint Fiacre (verre 7, bt. 30)</i>		17/34

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	5.5 / 10
Blonde de Chartres Triple LBF	6.5 / 11
Jus d'orange	5

Pour accompagner

Planche à partager ; <i>Rillette de porc, saucisson et fromages</i>	32
Pâté en croûte à la 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>sauce Skyr et condiments</i>	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
Menetou Salon 2023 Domaine Pellé	9
Chablis 2023 Domaine Garnier	10
Condrieu « Veauvignère » 2021 François & Fils	19


Vin rosé

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

Vins rouges

Bourgueil « Secret de Famille » 2018 Lamé Delisle Boucard	7
Morgon « La Chanais » 2022 Domaine Piron	8
Canon Fronsac 2019 Château Lariveau	9
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

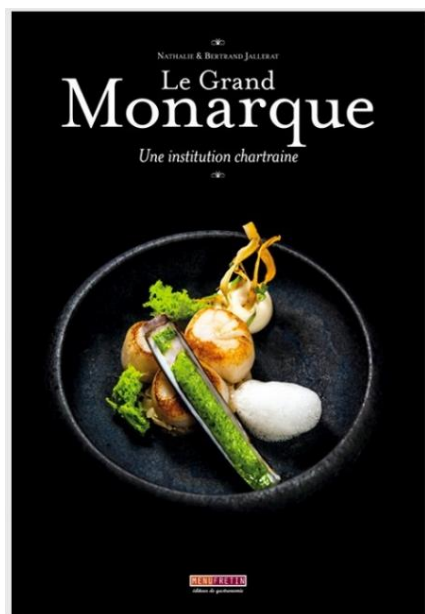
 Purifiée, rafraîchie et gazifiée sur place. Notre eau est une alternative aux eaux minérales en supprimant les transports et les emballages inutiles.

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