



Instantané « La Cour »

Déjeuner du lundi au samedi

Le plat du jour / verre de vin ou ½ bouteille d'eau minérale/café 17

Apéritif

| | |
|--------------------------------|-------|
| Cocktail La Cour | 10.00 |
| Coupe de Champagne | 10.00 |
| Américano | 9.00 |
| Cocktail SPA Attitude | 7.50 |
| Bière Grimbergen à la pression | 4.00 |
| Jus d'orange | 3.00 |

1ère assiette

| | |
|--|-------|
| Planche de saumon « Marco polo » du moulin du couvent | 16.00 |
| Bouillon thaï aux crevettes | 5.50 |
| Carpaccio de bœuf d'Eure et Loir, carottes | 7.00 |
| Foie gras de canard cuit au naturel, chutney pommes et poire | 13.00 |
| Pâté de Chartres en croûte au canard | 10.00 |
| 12 Escargots persillés en caquelon | 8.00 |
| Les 6 ou 12 huîtres spéciales n°3 Gillardeau à la bordelaise | 19/35 |

2ème assiette

| | |
|--|-------|
| Pluma pata negra sauce xères à l'échalote | 17.00 |
| Quasi de veau aux morilles | 20.00 |
| Tartare de Bœuf charolais au couteau | 14.00 |
| Goujonnettes de saint pierre au beurre blanc | 19.00 |
| Risotto de coquille Saint Jacques | 24.00 |
| Orrechiette à l'artichaut et aux gambas | 14.00 |
| Entrecôte française (300g) sauce béarnaise | 23.00 |
| Salade Landaise | 19.00 |

Cocotte de la semaine

| | |
|------------|-------|
| Coq au vin | 14.00 |
|------------|-------|

Gourmandises (servies toute la journée)

| | |
|---|------|
| Assiette 3 fromages | 7.00 |
| Fromage blanc battu 0% | 5.00 |
| Tartelette au chocolat | 7.00 |
| Macaron au caramel demi sel et cacahuètes | 6.50 |
| Café gourmand | 7.50 |
| Pain de gènes, crème brûlée à l'orange | 7.00 |
| Dessert du jour | 5.00 |
| Boule de glace by la Cour (parfums aux choix) | 3.00 |
| Compote pommes / poires | 5.00 |
| Coupe de sorbet et fruits de saison | 6.00 |
| Café | 2.20 |
| Thé, infusions | 3.00 |

Menu enfant

| | |
|---------------------------------|-------|
| Plat, dessert, boisson au choix | 13.00 |
|---------------------------------|-------|

FORMULE BIEN ETRE

Déjeuner du lundi au samedi

Entrée du jour, plat du jour, dessert du jour, café, 1 verre de vin 30.00

Prix nets en euro (T.V.A. 5,5%) service compris



Carte des vins

| | B | D | V |
|---|-----|----|-----|
| Bulles | | | |
| Crémant de Loire Brut Y. Lambert | 25 | | 6.5 |
| Champagne Devaux Brut | 60 | | 10 |
| Champagne Deutz Brut | 70 | | |
| Champagne Billecart Salmon Rosé | | 50 | |
| Champagne Veuve Clicquot « La Grande Dame » 1996 | 145 | | |
| Champagne Thiénot Rosé | 78 | | |
| Blanc | | | |
| Muscadet Sèvre et Maine 2010 Serge Saupin | 20 | | |
| Savennieres « Les Genêts » 2007 Domaine Laureau | 40 | | |
| Sancerre Blanc 2010 S. Bailly | 30 | 16 | 6 |
| Sancerre Rosé 2010 S. Bailly | 30 | | 6 |
| Quincy 2010 D. Portier | 28 | 15 | |
| Bourgogne « Le Renard » A. Devillard 2009 | 30 | | 6 |
| Chablis 2009 Moreau Naudet | 40 | 20 | |
| Saint Joseph « L'elouède » 2006 Les vins de Vienne | 46 | | |
| Rouge | | | |
| Bourgueil 2010 Domaine des Chesnaies | 21 | 12 | 5 |
| Chinon 2009 « Gabare » Domaine Grobois | 26 | 14 | 5.5 |
| Moulin à Vent 2010 D. Piron | 28 | 15 | |
| Château Moulin la bergère 2008/09 St Georges St Emilion | 30 | 16 | 6 |
| Pessac Leognan 2008 Le Cadet de Larrivet Haut-Brion | 40 | | |
| Crozes-Hermitage 2010 « Equinoxe » Domaine Equis | 36 | | |

BEST WESTERN
Le Grand Monarque
 Hôtel Restaurants *Sensitive Resort* Lounge Bar & Spa
 02 37 18 15 15
info@bw-grand-monarque.com