Grand MONARQUE
Hôtel & Spa

LA COUR
Brasserie

Entrées

***Asperges blanches** et œuf mollet, sauce mousseline	**10.00**
***Légumes crus et cuits** en équilibre à partager	**10.00**
***Vichyssoise de petits pois**, foccacia à l'olive noire	**7.00**
***Truite fumée des Landes**, blinis tièdes	**14.00**
***Foie gras de canard mi-cuit**, chutney cerise	**13.00**
***Pâté de Chartres** en croûte au canard	**12.00**
***Entrée du jour** (du lundi au samedi)	**7.00**
6 ou 12 huîtres pleine mer de Normandie n°2	**14.00/28.00**
Ardoise de charcuterie du pays basque	**17.00**

Plats

***Salade folle** façon niçoise, minute de thon germon	**17.00**
***Plat du jour** (du lundi au samedi)	**16.00**
***Tartare de bœuf Charolais** au couteau « non préparé »	**17.00**
***Dos de cabillaud** rôti au vinaigre de framboise	**23.00**
***Filet de bœuf (200g),** sauce béarnaise	**25.00**
***Volaille de la Belvindière** en deux cuissons aux girolles	**22.00**
***Côte de veau** aux morilles	**26.00**
***Fricassée de lotte et crevettes,** risotto de fregola sarda	**21.00**
***Suggestion du Chef**	

Apéritif

Cocktail La Cour	**11.50**
Coupe de Champagne	**11.00**
Coupe de Champagne Rosé	**13.00**
Américano	**10.00**
Cocktail SPA Attitude	**8.00**
Bière Grimbergen 30 cl/ 50 cl	**5.50/ 8.20**
Jus d'orange	**3.80**

Gourmandises

***Baba** au rhum **à partager**	**14.00**
***Crème brûlée**	**7.00**
***Dessert Maison Monarque :** Macaron Framboise	**8.00**
***Dessert Maison Monarque :** Le Goosto Brownies noix de Pécan, crémeux chocolat/ chantilly Goosto	**8.00**
***Tarte du jour**	**6.00**
***Compote** pomme/ rhubarbe	**5.00**
***Coupe glacée** Fraise Melba	**10.00**
***Café gourmand**	**9.00**
***Dessert du jour**	**6.00**
Parfums de glaces/Sorbets au choix	**6.00**
Assiette de 3 fromages	**9.00**
Fromage blanc de la Ferme de Viltain 40%	**6.00**
Café	**2.50**
Thé, infusions DAMMANN	**3.60**

Menu enfant

18.00

Plat, dessert, boisson au choix

FORMULE DEJEUNER

(Du lundi au samedi)

Entrée du jour, plat du jour **ou** plat du jour, dessert du jour Incluant un verre de vin et café	**28.00**
Entrée du jour, plat du jour, dessert du jour Incluant un verre de vin et café	**33.00**

Prix nets en euro (TVA 10%) service compris
Liste des allergènes à disposition/ viandes bovines UE

***Les plats « fait maison » sont élaborés sur place à partir de produits brut**

Grand MONARQUE
Hôtel & Spa

LA COUR
Brasserie

Carte des vins

	75 cl	37.5 cl	🍷
Bulles			
Crémant de Loire Brut Y. Lambert	27.00		7.50
Champagne Jallerat « Cuvée blanche »	65.00		11.00
Champagne Deutz Brut	75.00		
Champagne Billecart Salmon Rosé	112.00	58.00	
Champagne Devaux Rosé	70.00		
Blanc			
Menetou Salon 2015 Domaine Minchin	31.00	18.00	6.00
Bourgogne 2015 Domaine Devillard	30.00	15.00	6.00
Chablis 2015 Domaine Moreau-Naudet	45.00	25.00	
Côte du Rhône 2016 Mont-Redon	25.00		5.00
Saumur 2016 « Vent du Nord » Bimont	23.00		
Rosé			
Reuilly 2016 Domaine Aujard	28.00	14.00	
Fiefs vendéens 2016 « Reflets » Th. Michon	31.00		6.00
Rouge			
Bourgueil 2014 « Secret de famille » Lamé Delisle Boucard	27.00	16.00	6.00
Château Lariveau 2012 Canon Fronsac	33.00		7.00
Côte Roannaise 2015 Domaine Sérol	25.00	14.00	5.00
Menetou Salon 2015 Domaine Minchin	31.00	18.00	
Côte du Rhône 2015 Mont-Redon	25.00		

Eaux minérales	
100 cl	**5.50**
50 cl	**4.50**

LA COUR
Brasserie

02 37 18 15 07
lacour@monarque.fr