

Formule Déjeuner

(Au déjeuner seulement du lundi au samedi)

Hors jours fériés

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
- * Volaille de la Belvinière en deux cuissons aux morilles
- * Macaron Fraise et Rhubarbe

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 végan 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 Carotte du Thymerais, crème montée à la coriandre  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
- * L'œuf parfait de Bruno Debray à la betterave  12

Plats

- * Plat du jour (du lundi au samedi) 20
- * 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 aux asperges vertes et blanches, sauce mousseline 26
- * Volaille de la Belvinière en deux cuissons aux morilles 26
- * Corolle de Légumes printaniers, quinoa gourmand et œuf parfa  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
- * Entremet chocolat Grand Cru 66% et noisette 10
- * Café gourmand 10
- Glaces et Sorbets « Cabiron » Artisan glacier (3 boules au choix) 9
- * Macaron Fraise et Rhubarbe 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

Champagne Gonet Brut « Cuvée Blanche »	75	40
Champagne Gonet Brut Rosé « Cuvée Blanche »	85	

Vins Blancs

Vdf « Chenin » 2022 Le Rocher Des Violettes	34	
IGP Val de Loire <i>Sauvignon</i> 2022 Le Petit Fagot	28	
Menetou Salon 2022 Domaine Pellé	41	24
Côtes du Rhône 2022 Domaine Charvin	45	
Chablis 2022 Domaine Garnier	46	26

Vin Rosé

Menetou Salon 2022 Domaine Pellé	34	
----------------------------------	----	--

Vins Rouges

Bourgueil « Secret de Famille » 2018 Lamé Delisle Boucard	28	17
Côtes du Rhône 2022 Domaine de la Mordorée	35	
Corbières 2018 Domaine de Dernacueille	46	
VDF Vin d'Antoine 2021 Gamay et Négrette de Vendée	34	
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


IGP Val de Loire Sauvignon 2022 Le Petit Fagot	6
Coteaux du Layon 2021 Château de Passavant	8
Vdf « Chenin » 2022 Le Rocher Des Violettes	7
Chablis 2022 Domaine Garnier	9
Saint Romain 2020 Prunier-Bonheur	17


Vin rosé

Menetou Salon 2022 Domaine Pellé	7
----------------------------------	---

Vins rouges

Bourgueil « Secret de Famille » 2018 Lamé Delisle Boucard	7
Côtes du Rhône 2022 Domaine de la Mordorée	7
Montagne St Emilion 2016 Château La Bergère	12
Savigny Lès Beaune 2018 Domaine Geantet-Pansiot	20

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

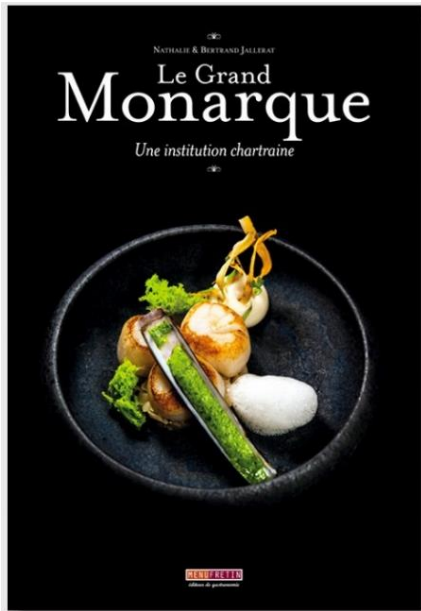
Nathalie & Bertrand JALLERAT

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€

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