



**Maison
MONARQUE**
Boutique gourmande

Confiserie et Chocolats Maison

**Salon de thé – Pâtisserie – Epicerie Fine
Restaurant – Traiteur**

Du Mardi au Dimanche
9h00 à 20h30

49 rue des Changes
Place de la Cathédrale – 28000 Chartres

COMPTOIR DES THÉS

Pour la matinée

T702 ENGLISH BREAKFAST TEA (servie en mousseline)
T705 EMPEREUR CHEN NUNG (thé légèrement fumé)
T7000 FRENCH BREAKFAST TEA (notes cacaotées)
TC128 DARJEELING MASTER (grand thé du matin)

Pour la journée

TB424 FUGI YAMA (thé vert précieux du japon) (servie en mousseline)
TC633 ROUGE BOURBON (rooibos rouge, vanillé sans théine)
TB648 ROUGE CASABLANCA (rooibos rouge, menthe douce & bergamote sans théine) (servie en mousseline)
TB 636 MARCO POLO ROUGE (rooibos rouge suave goût fruité & fleuri sans théine) (servie en mousseline)
TC 2319 MILKY BLUE NOTE

LES THÉS PARFUMÉS

Les grands classiques parfumés

T8002 EARL GREY IMPERIAL (Darjeeling de printemps)
T8005 EARL GREY FRENCH BLUE (notes fleuries du bleuet royal)
Thé au Jasmin
TB8313 JASMIN MANDARIN (thé vert & tendre fleurs de jasmin) (servie en mousseline)

Thés parfumés traditionnels

TB8699 SAKURA SAKURA (thé vert sensuel au parfum floral) (servie en mousseline)

LES MÉLANGES PARFUMÉS

Les mélanges parfumés originaux

Thés noirs

TB8005 EARL GREY FRENCH BLUE (thé noir velouté, bergamote & bleuet royal)
TB8010 PARIS EARL GREY (thé noir chatoyant, bergamote royale) (servie en mousseline)

T911 EROS (thé noir parfumé aux agrumes et principalement au pamplemousse) (servie en mousseline)
T918 MARCO POLO (Thé noir avec une douce pointe miellée, vanillée et caramélisée)
T921 ESPRIT DE NOEL (thé noir parfumé aux épices douces et aux fruits: pomme, mandarine, cannelle, amande et agrémenté d'écorces d'orange et de morceaux de vanille Bourbon)
T944 PLEINE LUNE (thé noir aux des fruits exotiques, agrumes, épices rares autour de clous de girofle, amandes et au goût sucré du miel) (servie en mousseline)
TB9865 LOVE STORY (thé noir, notes fruitées florale enveloppante) (servie en mousseline)

Thés verts

T908 CASABLANCA (mariage de thé vert à la menthe marocaine et de thé parfumé à la bergamote)

T952 THE A L'OPERA (thé vert aux subtils parfums de fruits rouges et de vanille)

T955 THE SUR LE NIL (thé vert aux parfums d'agrumes et de fruits, le tout en dominante fraîche de citronnelle)

T957 MARCO POLO vert (thé vert avec une douce pointe miellée, vanillée et caramélisée)

TB983 YUZU TEMPLE (thé vert éclatant au yuzu du Japon) (servi en mousseline)

LES THES ALVEUS

Thé Blanc pai mu tan

Thé Blanc litchi pêche

Thé Blanc jasmin bio Dragon Pearls

Thé Vert lever de soleil bio

Thé Vert citron citronnelle

Thé Vert Genmaicha Yukihime

Thé Vert menthe

Oolong figue baie de goji

Thé Noir brise du sud (the noir Ceylan, citronnelle, écorce d'orange)

Thé Noir Earl Grey

Thé Noir amour de chartres (thé noir Ceylan, fraise, fleur de bleuet, fruit jaune)

Thé Noir Darjeeling bio

Thé Noir Souchong bio

Thé Noir mélange russe (Asam Ceylan)

Rooibos baies sauvage bio

Rooibos mangue passion

Rooibos gingembre citron

Rooibos datte vanille

Rooibos de Noël bio



Nos chocolats Maison

Le chocolat est une invitation au voyage, la découverte de ses différentes saveurs et textures. Nous sélectionnons les meilleures matières premières pour l'élaboration de nos recettes et vous proposons uniquement des chocolats grands crus. Ce sont des recettes exclusives de notre propre création.

Le « Goosto » pour le noir
L' « Avelas » pour le lait.

Bon voyage en Chocolat.

Praliné nougatine/croustillant : Praliné aux éclats d'amandes caramélisées enrobé de chocolat noir et lait

Praliné cacahuète/citron vert : Praliné aux cacahuètes et râpé de citron vert enrobé de chocolat au lait

Praliné sésame : Praliné au sésame grillé avec des graines de sésame caramélisées, enrobé de chocolat au lait

Praliné aux éclats de pistache : Praliné pistache aux éclats de pistaches grillées enrobé de chocolat noir

Crèmeux caramel : Caramel tendre enrobé de chocolat au lait

Framboise : Ganache à la pulpe de framboise, pâte de fruit, enrobée de chocolat noir

Vanille : Ganache infusée à la vanille de Madagascar, enrobée de chocolat noir

Orange : Ganache à l'orange enrobé de chocolat noir

Noisette : Ganache praliné noisette enrobé de chocolat noir

Yuzu : Ganache au yuzu enrobé de chocolat noir

Pistache : Ganache pistache enrobé de chocolat noir

Noix de coco : Ganache noix de coco enrobé de chocolat noir

Apéritifs

| | |
|---|--------|
| Bière Artisanale « l'Eurélienne » 33cl (Blonde, brune, blanche, retrodor, rousse, fruits rouges) | 5.90€ |
| Cidre brut au verre 12cl | 3.00€ |
| La coupe de champagne cuvée Blanche 12cl | 11.00€ |
| La coupe de champagne rose 12cl | 14.00€ |
| La bouteille de champagne cuvée Blanche 75cl | 65.00€ |
| La bouteille de champagne rose 75cl | 85.00€ |
| Kir vin blanc | 6.00€ |
| Verre de vin Blanc, Rosé ou Rouge | 6.00€ |

Boissons chaudes

| | |
|---|-------|
| Expresso | 2.10€ |
| Allongé | 2.20€ |
| Double café | 3.80€ |
| Café crème ou cappuccino | 4.10€ |
| Café viennois | 4.50€ |
| Expresso 3 macarons | 5.30€ |
| Chocolat (option Chamalow) | 4.20€ |
| Chocolat 3 macarons | 7.30€ |
| Chocolat viennois | 4.40€ |
| Lait chaud ou froid | 3.30€ |
| Thé / Infusions | 4.10€ |
| Thé 3 macarons | 7.20€ |
| Thé matcha cérémoniale (au lait ou à l'eau) | 5.00€ |

Menu à toute heure

(Sur place)

| | |
|--|------|
| Soupe, Bun, club ou wrap + dessert + café | 16 € |
| Soupe, Bun, club ou wrap + Plat + Dessert + café | 24 € |

Formule Cake & Bubbles

(Sur Réservation)

Pyramide de bouchées salées et/ ou sucrées pour une happy party au champagne
(au choix mini club sandwich saumon /jambon/poulet/vegé , bouchées wrap assortiment, assortiment de mini financiers & macarons)
(8 bouchées salées et 4 sucrées et une coupe de champagne par personne). **33 €/pers**

Gourmandises pour petits & grands

| | |
|--|--------|
| Gaufres / Crêpes (à partir du 19 janvier) : sucre, Chocolat, marron, confiture | 3/5 € |
| Glaces maison : parfums de saison 1/2/3 boules | 3/5/7€ |

Nouveauté

Brunch le dimanche à Maison Monarque

10h à 15h sur réservation

Formule à 39€

*Buffet salé & sucré Viennoiseries boissons chaudes vins
Charcuterie, œufs brouillés, jambon, saumon laitages & fromages,
Graines, fruits, salades, pains & céréales, pâtisseries.*

Tapas à partager & Entrées

| | |
|--|----|
| Soupe des jardins d'Imbermais | 6 |
| Sardinilhas, beurre demi-sel et toasts | 11 |
| Cornet de 6 gambas panko, ketchup à la thaïe | 11 |
| Foie gras de canard mi-cuit Maison au vin de muscat | 13 |
| Ardoise de charcuterie (à partir du 19 janvier) | 17 |
| Planche de cœur de saumon fumé ✓ | 17 |
| Pâté de Chartres en croûte au canard sauvage | 14 |
| Clubs, Wrap, Bun and roll (jambon, poulet, saumon ou crudités) ✓ | 6 |
| Salade Bar Sucrine + 4 ingrédients au choix | 9 |

Plats

| | |
|---|----|
| Fish and Chips (à partir du 19 janvier) | 9 |
| Croque-Monsieur ou quiche ou tarte du jour salade verte | 9 |
| Tartare de bœuf race Aubrac au couteau "non préparé" | 12 |

Nos plats cuisinés garantis sans allergènes

☒ SANS GLUTEN ni LACTOSE ni ARACHIDES Sans additifs, sans conservateurs

| | |
|---|----|
| Bœuf aux carottes ☒ | 12 |
| Chili con carne ☒ | 12 |
| Pot-au-feu ☒ | 12 |
| Parmentier de canard aux patates douces ☒ | 12 |
| Poule au pot pour 2 pers | 20 |
| Calamars au chorizo, riz trois saveurs ☒ | 12 |
| Trilogie de la mer, riz trois saveurs ☒ | 12 |

Végan ✓

| | |
|--|----|
| Pois chiches aux aubergines et épinards à l'indienne ☒ | 12 |
| Chili sin carne végétarien ☒ | 12 |

Gourmandises

| | |
|--|---|
| Dessert Maison Monarque | 6 |
| Tarte fine aux pommes | 6 |
| Compote Maison ou Fromage Blanc de Viltain | 6 |
| Glaces et Sorbets au choix (3 boules) | 6 |

La Carte des Vins

Vins Blancs

| | verre | bouteille | à emporter |
|--|-------|-----------|------------|
| Touraine B. Delobel, Angle droit – sauvignon Bio | 5 | 22 | 12 |
| Menetou-Salon | | 26 | 14 |
| Côtes de Gascogne, Soleil d'octobre – tendre Bio | 5 | 22 | 12 |
| Jurançon sec – Clos Lapeyre Bio | | 40 | 22 |
| Macon-Villages – Dom. Perraud – Chardonnay | 7 | 26 | 14 |

Vins Rouges

| | verre | bouteille | à emporter |
|--|-------|-----------|------------|
| Bourgueil « Secret de Famille » | 5 | 22 | 12 |
| Chinon « du moment » | | 22 | 12 |
| Loire VDF Les Têtes Red | | 22 | 12 |
| Bordeaux Cru Godard rive droite Bio | 5 | 22 | 12 |
| Canon Fronsac P'tit Canon | | 19 | 10 |
| * Canon Fronsac Château Lariveau | | 35 | 18 |
| Cahors Château Lamartine Tandem Nature | | 26 | 14 |
| Vallée du Rhône Sud Mas du Chêne – Grenache | | 30 | 15 |
| * Vallée du Rhône Sud – Panorama P. Usseglio | | 22 | 12 |
| Chateauneuf du Pape P. Usseglio | | 69 | 36 |
| Bourgogne Dom. Perraud, les Forêts | | 30 | 15 |
| * Bourgogne Dom. Ami Bio | | 40 | 22 |
| * Faugères Dom. Des Cebenes Bio | | 30 | 15 |
| Roussillon Marie Delmas Bio | | 30 | 15 |

Champagne

| | verre | bouteille | à emporter |
|----------------------------------|-------|-----------|------------|
| Champagne Brut Le Grand Monarque | 10 | 65 | 25 |
| Champagne Rosé Le Grand Monarque | | 75 | 35 |

* Indiquent des vins « sur la puissance »

Prix TTC nets en euro service compris