



**Maison  
MONARQUE**  
Boutique gourmande

**Confiserie et Chocolats Maison**

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

Du Mardi au Dimanche  
9h30 à 20h30

49 rue des Changes  
Place de la Cathédrale – 28000 Chartres

**Boissons froides**

Sirop à l'eau – 33 cl <i>Grenadine, Menthe verte, Passion, Fraise, Cerise, Cassis, Pêche, Citron</i>	2.60
Limonade artisanal – Elixia nature – 33 cl	3.90
Elixia aux fruits – 33 cl <i>Cassis, Fraise des bois, Framboise, Mangue, Menthe poivrée, Cerise griotte, Fleur d'oranger</i>	4.10
Jus Emile Vergeois – 25 cl <i>Orange, Pamplemousse rose, Pêche de vigne, Poire « Williams », Ananas, Abricot, Framboise, Fraise, Pomme</i>	4.30
Coca-Cola / Coca-Cola zéro	3.10
Perrier – 33 cl	3.10
Orangina	3.10
Ice Tea	3.10
Schweppes tonic ou agrumes	3.10
Eaux minérales	
Evian / San Pellegrino – 50 cl	2.90
Evian / San Pellegrino / Perrier – 1 litre	3.90

**Apéritifs**

Bière Artisanale « L'Eurélienne » - 33cl <i>(Blonde, brune, blanche, Printemps, fruits rouges, Exotic)</i>	5.90
Cidre brut au verre – 12 cl	3.00
Kir vin blanc	6.00

## Boissons chaudes

Expresso	2.10
Allongé	2.20
Double café	3.80
Café crème ou cappuccino (lait végétal sur demande)	4.10
Café viennois	4.50
Expresso 3 macarons	5.30
Chocolat chaud ou chocolat froid (lait végétal sur demande)	4.20
Chocolat Chamallow (lait végétal sur demande)	4.20
Chocolat 3 macarons (lait végétal sur demande)	7.30
Chocolat viennois (lait végétal sur demande)	4.40
Lait chaud ou froid (lait végétal sur demande)	3.30
Thé / Infusions	4.10
Thé 3 macarons	7.20
Thé matcha cérémoniale (au lait ou à l'eau)	5.00
Infusions : Verveine nature ou Verveine parfumée <i>Citronnelle, Gingembre, Pomme, Papaye, Camomille</i>	4.10

## COMPTOIR DES THÉS

### THE MARIAGE FRERES

#### THE NOIR

- T702 ENGLISH BREAKFAST TEA (servie en mousseline)
- T705 EMPEREUR CHEN NUNG (thé légèrement fumé)
- T7000 FRENCH BREAKFAST TEA (notes cacaotées)
- T8002 EARL GREY IMPERIAL (Darjeeling de printemps)
- T8005 EARL GREY FRENCH BLUE (notes fleuries du bleuet royal)
- TC128 DARJEELING MASTER (grand thé du matin)
- 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)

#### THE VERT

- TB424 FUGI YAMA (thé vert précieux du japon) (servie en mousseline)
- TC 2319 MILKY BLUE NOTE
- TB8313 JASMIN MANDARIN (thé vert & tendre fleurs de jasmin) (servie en mousseline)
- TB8699 SAKURA SAKURA (thé vert sensuel au parfum floral) (servie en mousseline)
- 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) (servie en mousseline)

#### THE ROUGE

- TC633 ROUGE BOURBON (rooibos rouge, vanillé sans théine)
- TB648 ROUGE CASABLANCA (rooibos rouge, menthe douce & bergamote sans théine) (servie en mousseline)



## LES THES ALVEUS

### THE BLANC

Thé Blanc pai mu tan  
Thé Blanc litchi pêche  
Thé Blanc jasmin bio Dragon Pearls

### THE VERT

Thé Vert lever de soleil bio ( saveurs floral et bergamote )  
Thé Vert citron citronelle  
Thé Vert Genmaicha Yukihome  
Thé Vert menthe  
Oolong figue baie de goji  
Thé vert sencha bio

### THE NOIR

Thé Noir brise du sud (the noir Ceylan, citronnelle, écorce d'orange)  
Thé Noir Earl Grey bio  
Thé Noir amour de chartres (thé noir Ceylan, fraise, fleur de bleuet, fruit jaune)  
Thé Noir Darjeeling bio  
Thé Noir Lapsang Souchong bio  
Thé Noir mélange russe (Assam Ceylan) bio

### ROOIBOS

Rooibos baies sauvage bio  
Rooibos mangue passion  
Rooibos gingembre citron  
Rooibos datte vanille bio  
Rooibos de Noël bio  
Rooibos nature



## Menu à toute heure

*(Sur place)*

**Henri IV : Pâté de Chartres + Poule au Pot + Pèlerin + café ou thé 28 €**

**Brunch le dimanche (sur réservation) – de 10h à 15h 39 €**

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

## 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**

