

Entrées

*Velouté de choux fleur à l'anguille fumée, croc	7.00
*Ravioles de crustacés en bouillon thaïe, écrasé de potiron	11.00
*Foie gras de canard mi-cuit au Lillet, chutney exotique	14.00
*Pâté de Chartres en croûte au canard	12.00
*Vinaigrette printanière aux asperges vertes	10.00
*Douzaine d'escargots de Bourgogne, label Rouge	14.00
*Entrée du jour (du lundi au samedi)	7.00
6 ou 12 huîtres pleine mer de Normandie n°2	14.00/28.00
Planche de charcuterie du pays basque	17.00

Plats

*Fricassée de penne rigate aux crevettes de Madagascar, pistou à la spiruline de Beauce	17.00
*Salade folle à la volaille grillée et Fourme d'Ambert	18.00
*Plat du jour (du lundi au samedi)	16.00
*Côte de veau Grand Monarque VVF (pour 2 pers, cuisson 20')	55.00
*Tartare de bœuf race Aubrac au couteau « non préparé »	18.00
*Petit salé de cabillaud aux lentilles et haddock	24.00
*Entrecôte VBF (350g), sauce Béarnaise	25.00
*Darne de turbot cuite vapeur, sauce vierge	26.00
*Burger de canard et foie gras	20.00

Apéritif

Cocktail La Cour	12.00
Coupe de Champagne Jallerat Rosé	14.00
Coupe de Champagne Jallerat « Cuvée Blanche »	11.00
Américano	10.50
Cocktail SPA Attitude	8.50
Bière Grimbergen 30 cl/ 50 cl	5.50/ 8.20
Jus d'orange	4.00

Gourmandises

*Baba au rhum <u>à partager</u>	14.00
*Crème brûlée à la vanille	7.00
*Chou praliné	6.00
*Blanquette Ancestrale	8.00
*Tarte du jour	6.00
*Compote pomme/ poire	5.00
*Coupe glacée Dame Blanche	10.00
*Café gourmand	9.00
*Dessert du jour	7.00
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

Plat, dessert, boisson au choix	18.00
---------------------------------	-------

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	34.00

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



Carte des vins

75 cl 37.5 cl 

Blanc

Menetou Salon 2017 Domaine Minchin	31.00	18.00	6.00
Bourgogne 2015 Domaine Devillard	30.00	16.00	6.00
Chablis 2016 Domaine Garnier	40.00	23.00	
Côtes du Rhône 2016 Mont-Redon	25.00		5.00
Reuilly 2016 Domaine Aujard	25.00		

Rosé

Chinon 2016 Domaine Pelletier	28.00		6.00
Menetou Salon Morogues 2015 Pellé	30.00	18.00	

Rouge

Bourgueil 2014 « Secret de famille » Lamé Delisle Boucard	27.00	16.00	6.00
Canon Fronsac 2014 Château Lariveau	35.00		7.00
Chinon 2015 Domaine Pelletier	27.00	16.00	6.00
Menetou Salon 2015 Domaine Minchin	31.00	18.00	
Côtes du Rhône 2016 Mont-Redon	25.00	15.00	

Eaux minérales

100 cl	5.50
50 cl	4.50



02 37 18 15 07
lacour@monarque.fr