

Formule Déjeuner

(Au Déjeuner seulement du lundi au samedi)

Entrée du jour - Plat du jour ou Plat du jour – Dessert du jour 28
Incluant un verre de vin et café

OU

Menu du jour : Entrée - Plat – Dessert 34
Incluant un verre de vin et café

Menu Terre de Beauce

(Tous les jours au Déjeuner et au Dîner) 34

Pâté de Chartres en croûte au canard sauvage
Longe de Veau façon Grand Monarque
Crème brûlée au miel de Beauce

Menu Enfant

Plat, dessert, boisson 18
Steak haché VBF / Fish and chips de cabillaud / Blanc de volaille
Garniture au choix (légumes, frites, purée ou pâtes)



Retrouvez toute l'actualité de la Brasserie sur notre page Instagram :
[@brasserielaour](https://www.instagram.com/brasserielaour)



Recette végétalienne sur demande

Liste des allergènes à disposition / Viandes d'origine France, Allemagne, Pays Bas
*Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts

Entrées

***Foie gras de canard du Quercy** mi-cuit au porto, chutney figues 15
***Pâté de Chartres** en croûte au canard sauvage 14
***Entrée du jour** (du lundi au samedi) 8
***Velouté de carottes à l'huile de noisette** 7
***Saumon d'Ecosse en gravelax de betterave**, houmous et gaufre à l'aneth 13
Huitres Normandes de chez Aucreterre pleine mer n°2 6 ou 12 14/28
***Figues, Burrata et Jambon de Bayonne** 10
Planche de charcuterie Basque, pickles de légumes 17

Plats

***Plat du jour** (du lundi au samedi) 17
***Fusillone à la volaille**, pistou roquette et tomates 20
***La Grande Salade Niçoise**, tataki de thon, légumes confits et œuf 19
***Filet de bœuf grillé** (origine France) (200gr), sauce béarnaise 26
***Façon Rossini** + 10
Tartare de bœuf au couteau (origine France) préparé par nos soins 18
***Retour de criée**, en Aioli et bouillon de légumes safranés 24
Longe de Veau façon Grand Monarque, gratiné à l'emmental français de Marc Janin MOF 2015 24

Gourmandises

Assiette de 3 fromages 10
***Baba au rhum à partager** 14
***Dessert du jour** 8
***Mousse au chocolat au lait Goosto 40% et pralin à l'ancienne** 8
***Café gourmand** 9
Glaces et Sorbets artisanales « Cabiron » au choix (3 boules) 9
***Compote maison** 6
***Crème brûlée au miel de Beauce** 7
***Le Soufflé chaud au Grand Marnier** (du mardi au dimanche midi) 14

(à commander en début de repas)

La Carte des vins du Georges à votre disposition

La Carte des Vins

Champagne Gonet Brut

75cl 37.5cl

65 37

Vins Blancs

Orléans 2019 Clos Saint-Fiacre

26

Menetou Salon 2019 Domaine Minchin

31 18

Bourgogne 2016 « Le Renard » Domaine Devillard

31 18

Chablis 2019 Domaine Moreau-Naudet

52 31

Vins Rosés

Reuilly 2020 Domaine Aujard

26 15

Côtes de Provence 2020 « cuvée M » Château St Maur

35

Vins Rouges

Bourgueil 2017 « Secret de Famille » Lamé Delisle Boucard

27 16

Menetou Salon 2019 Domaine Minchin

31 18

Côtes du Rhône villages 2019 Domaine Semaska

25

Canon Fronsac 2016 Château Lariveau

36

Macon 2019 Domaine Drouin

29

Eaux minérales (Evian, Vittel, Badoit, San Pellegrino)

100 cl

6

50 cl

5

Chateldon 75 cl

8

Café

2.5

Thé et Infusions Dammann

4


LA COUR

Apéritif

Cocktail La Cour

12

(Jus Aloe vera, sirop de fleur de sureau et de rose, bubble gum, champagne)

Cocktail « Nale » *(Lion de la Tanière parrainé par le Grand Monarque)*

11

(Gin, crème de griotte, jus de citron, ginger ale)

Coupe de Champagne Jallerat Rosé

14

Coupe de Champagne Jallerat « Cuvée Blanche »

11

Américano

11

Cocktail SPA Attitude

8.5

(Jus de fraise, jus de framboise, Cranberry)

Bière de Chartres 30cl/50cl

5/8.5

Jus d'orange

4



Carte des cocktails du Madrigal disponible sur demande

Prix nets en euro service compris