

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 à la vanille de Madagascar

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 :
[@brasserielaacour](https://www.instagram.com/brasserielaacour)



Recette végétarienne 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 Calvados, chutney poire 15
***Pâté de Chartres** en croûte au canard sauvage 14
***Entrée du jour** (du lundi au samedi) 8
***Velouté au butternut du Thymerais**, émulsion châtaigne 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
***Douzaine d'escargot de Bourgogne** persillés 14
Planche de charcuterie Basque, pickles de légumes 17

Plats

***Plat du jour** (du lundi au samedi) 17
***Penne à la volaille**, crème de morilles 20
***La Grande Salade landaise**, magret fumé, gésier et foie gras 20
***Filet de bœuf grillé** (origine France) (200gr), sauce béarnaise 26
***Façon Rossini** et purée truffée + 10
Tartare de bœuf au couteau (origine France) préparé par nos soins 18
***Risotto de Saint-Jacques** au Noilly Prat 25
***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
***Entremet Goosto 70%**, praliné noix de pécan 8
Tourte aux pommes façon Tatin 8
***Café gourmand** 9
Glaces et Sorbets artisanales « Cabiron » au choix (3 boules) 9
***Compote maison** 6
***Crème brûlée à la vanille de Madagascar** 7
***Le Soufflé chaud au Grand Marnier** à commander en début de repas 14
(Du mardi au dimanche midi)

La Carte des vins du Georges à votre disposition



La Carte des Vins

	75cl	37.5cl
Champagne Gonet Brut	65	37
Vins Blancs		
Anjou 2020 Château Plaisance	31	
Muscadet Sèvre et Maine sur Lie 2020 « La Grange » Luneau Papin	31	19
Côtes du Rhône 2020 Domaine Charvin	38	
Bourgogne 2016 « Le Renard » Domaine Devillard	31	18
Minervois 2020 « Les Costes » Domaine Cros	27	
Vins Rosés		
Côtes de Provence 2020 « cuvée M » Château St Maur	35	
Vins Rouges		
Bourgueil 2018 « Secret de Famille » Lamé Delisle Boucard	27	16
Orléans 2019 « Excellence » Clos Saint-Fiacre	46	
Côtes du Rhône villages 2019 Domaine Semaska	25	
Canon Fronsac 2016 Château Lariveau	36	
Morgon 2019 « Les Charmes » La Grange Cochard	36	

Cocktail La Cour <i>(Jus Aloe vera, sirop de fleur de sureau et de rose, bubble gum, champagne)</i>	12
Cocktail « Nale » <i>(Lion de la Tanière parrainé par le Grand Monarque)</i> <i>(Gin, crème de griotte, jus de citron, ginger ale)</i>	11
Coupe de Champagne Jallerat Rosé	14
Coupe de Champagne Jallerat « Cuvée Blanche »	11
Américano	11
Cocktail SPA Attitude <i>(Jus de fraise, jus de framboise, Cranberry)</i>	8.5
Bière de Chartres 30cl/50cl	5/8.5
Jus d'orange	4

Carte des cocktails du Madrigal disponible sur demande

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

Prix nets en euro service compris