



Apéritif

Cocktail La Cour <i>(Jus Aloe vera, sirop de fleur de sureau et de rose, bubble gum, champagne)</i>	12
Ruby <i>(Liqueur de Chambord, jus de Cranberry, sirop de violette, 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	10.5
Cocktail SPA Attitude <i>(Jus de fraise, jus de framboise, Cranberry)</i>	8.5
Typhon <i>(Jus de mojito, jus de pomme, sirop de kiwi, crème de noix de coco)</i>	8.5
Bière 1664 30cl/50cl	4.2/6.6
Jus d'orange	4

Carte des cocktails du Madrigal disponible sur demande

Prix nets en euro service compris

Menu Bien-Être

(Déjeuner du lundi au samedi)

Entrée Bien-Être - Plat Bien-Être - ½ Eau Minérale	32€
Plat Bien-Être - Dessert Bien-Être - ½ Eau Minérale	32€
Formule Bien-Être 3 plats - ½ Eau Minérale <i>(Entrée - Plat - Dessert Bien-Être)</i>	35€

Formule Déjeuner

(Au Déjeuner seulement du lundi au samedi)

Entrée du jour - Plat du jour ou Plat du jour - Dessert du jour <i>Incluant un verre de vin et café</i>	28€
ou	
Formule 3 plats (Entrée du jour - Plat du jour - Dessert du jour) <i>Incluant un verre de vin et café</i>	34€

Menu Enfant

Plat, dessert, boisson <i>Steak haché Aubrac / Fish and chips de cabillaud / Blanc de volaille / Garniture au choix (légumes, frites, purée ou pâtes)</i>	18€
---	------------



Recette végétarienne sur demande

Liste des allergènes à disposition / Viandes d'origine UE

*Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts



Entrées

- 6/12 huîtres spéciales « Monarque » de Normandie 17/34
- Ardoise de charcuterie du Pays Basque 17
- *Foie gras de canard mi-cuit au Lillet, chutney de Noël 15
- *Pâté de Chartres en croûte au canard sauvage 14
- *Entrée du jour (du lundi au samedi) 7
- *Ravioles de Morteau et morilles au Comté, bouillon au vin jaune 9
- *Truite des lochs d'Ecosse fumée par les Moulins du Couvent blinis tiède 15
- *Entrée Bien-Être: Velouté de cresson et épinards d'Eure et Loir, gressin aux algues 7 ✓

Plats

- *Plat Bien-Être: Salade folle au saumon 19
- *Fricassée de Penne rigate et jarret de veau à la truffe incinatum vitt 20
- *Dos de lieu jaune, brandade de tourteau et céleri, jus d'une bisque 24
- *Plat du jour (du lundi au samedi) 16
- *Côte de veau du Limousin façon Grand Monarque 56
(pour 2 personnes, cuisson 20 minutes, origine France)
- *Tartare de bœuf race Aubrac au couteau « non préparé » (origine France) 18
- *Filet de bœuf grillé (200gr), origine UE sauce béarnaise 26
- *Tournedos de filet mignon de cerf façon Rossini 25
- *Fricassée de Saint jacques, sauce Noilly Prat, poêlée de légumes racines 23
- *Entrecôte double (600gr, origine France) grillée, sauce béarnaise 45

Gourmandises

- *Baba au rhum *à partager* 14
- *Crème brûlée vanille 7
- *Dessert du jour 8
- *Entremet chocolat Goosto 8
- *Dessert Bien-Être : Compote pomme 5
- *Coupe colonel 10
- *Café gourmand 9
- Assiette de 3 fromages 9
- Fromage blanc de la Ferme de Viltain 40% 6
- Glaces et Sorbets au choix (3 boules) 9

La Carte des Vins

	75cl	37.5cl
Champagne Gonet Brut	65	37
Vins Blancs		
Menetou Salon 2018 Domaine Minchin	31	18
Saumur 2018 A. Lambert	31	
Chablis 2017 Domaine Garnier	41	24
Bourgogne Chardonnay 2015 « Le Renard » Domaine Devillard	33	19
Sylvaner 2017 « Réserve » Weinbach	35	
Vins Rosé		
Menetou Salon 2018 Domaine Pellé	31	18
Vins Rouges		
Bourgueil 2016 « Secret de Famille » Lamé Delisle Boucard	27	16
Vinsobres 2016 Domaine Chaume-Armand	29	
Menetou Salon 2018 Domaine Minchin	31	18
Saint-Romain 2016 Domaine Gras	59	
Bordeaux Supérieur 2015 Domaine de Courteillac	36	

La Carte des vins du Georges à disposition 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