



Maison MONARQUE

NOS PÂTISSERIES

En portion individuelle

Le glamour (sans sucre)	5.80€
Sablé breton, compotée cassis, bavaroise violette	
Eclipse	5.30€
Pâte sablée chocolat, caramel vanille, choux crémeux chocolat 70%, macaron	
Cajou	5.30€
Biscuit noisette, compotée d'abricots, mousse praliné noix de cajou, ganache montée abricots	
Frisson	5.30€
Biscuit amande, confit framboise/rhubarbe, crémeux framboise, mousse rhubarbe	
Pomelos	5.30€
Pain de Gene citron, confit fraises des bois, mousse et crémeux pamplemousse rose	
Agrumes tonic	5.30€
Pain de Gene citron, crémeux yuzu, crème légère citron vert, ganache montée vanille	
Coconuts	5.30€
Dacquoise coco, panna cotta coco citron vert, ganache chocolat lait	
Tarte framboises/verveine	5.30€
Pâte sablée vanille, crème d'amande, crémeux verveine, framboises fraîches	
Flan aux chocolats	3.90€
Pâte sablée chocolat, flan chocolat, ganache chocolat	
Pistache pop	5.30€
Biscuit pistache, compotée et crémeux griottes/ framboises, crème légère pistache grillée	
Paris Chartres	5.30€
Pâte à choux, crème praliné noisettes, noisettes torréfiées	
3 chocolats	5.30€
Financier chocolat, mousses chocolats noir/lait/blanc	
Le Pèlerin pomme (terre d'Eure et Loir)	3.60€
Sablé, pâte de fruit pomme, financier	
Macarons fait « MAISON » la pièce	1.30€

N'hésitez pas à venir découvrir nos produits en vitrine

NOS VINS

Vin blanc	
-Bourgogne aligoté AOC 12cl	6.00€
La bouteille 75cl	20.00€
-Pinot gris (vendanges tardives) 12cl	8.50€
La bouteille 75cl	36.00€
-Coteaux du layon (Val de Loire) AOC 12cl	7.00€
La bouteille 75cl	26.00€
-Bourgogne Hautes côte de nuit (chardonnay) 12cl	8.50€
La bouteille 75cl	33.50€
Vin rosé	
Miraval 12cl	6.50€
La bouteille 75cl	32.00€
-cote de provence 12cl	6.30€
La bouteille 75cl	29.60€
-Mateus 12cl	5.00€
La bouteille 75cl	16.00€
Vin rouge	
-Bourgueil secret de famille (Val de Loire) AOC 12cl	5.50€
La bouteille 75cl	27.00€
-Saumur Champigny 12cl	5.60€
La bouteille 75cl	25.00€
-Comte d'Aiguilhe (bordeaux) AOC 12cl	5.20€
La bouteille 75cl	28.70€
-Bourgogne Hautes côte de nuit (pinot noir)	9.50€
La bouteille 75cl	40.00€

NOS APERITIFS

Bière Artisanale « l'Eurélienne » 33cl	5.90€
(Blonde, brune, blanche, retodor, rousse, fruits rouges)	
Cidre brut au verre 12cl	3.00€
La coupe de champagne cuvée Blanche 12cl	11.00€
La coupe de champagne rose 12cl	14.00€
La bouteille de champagne cuvée Blanche 75cl	65.00€
La bouteille de champagne rose 75cl	85.00€
Kir vin blanc	6.00€
Rosé pamplemousse 12cl	6.00€
Panaché	3.00€
Monaco	3.30€

BOISSONS CHAUDES

Espresso	2.10€
Allongé	2.20€
Café crème ou cappuccino	4.10€
Café viennois	4.50€
Espresso 3 macarons	5.30€
Version décaféinée supplément	+0.10€
Chocolat : chocolat chaud ou froid	4.20€
Chocolat 3 macarons	7.30€
Chocolat viennois	4.40€
Lait chaud ou froid	3.30€
Thé	4.10€
Infusion verveine(pommes, gingembre, papaye, citronnelle)	4.10€
Thé 3 macarons	7.20€
Thé matcha ceremoniale (au lait ou à l'eau)	5.00€
Thé glace	4.50€

BOISSONS FROIDES

Sirop a l'eau 33cl	2.60€
Limonade - ELIXIA nature 33cl	3.90€
(Sirop grenadine, menthe verte, cerise, cassis, pêche, citror, menthe glaciale)	
-ELIXIA cola, rose, mirabelle 33cl	4.10€

Jus granny's Secret 20cl **4.10€**
Myrtille, abricot, coing, poire, cassis, pommes, framboise, mûres, tomates

Jus granny's Secret 70cl **9.00€**

Abricot, poire « williams », coing, pomme, myrtille

Jus Allain Milliat 33cl **5.60€**

Orange, Pomme cox's, Pamplemousses rose, ananas, tomate jaune, myrtille, abricot

Coca-Cola, Coca-Cola zero, Perrier 33cl 3.10€

Orangina, ice tea, schweppes tonic ou agrumes, oasis33cl 3.10€

Eaux minérales

Cristaline 1litre 2.90€

Cristaline 50cl 1.80€

Evian 50cl 3.90€

San Pellegrino 50cl 3.90€

San Pellegrino en litre 5.90€

Perrier 50cl 3.50€

Perrier 1L 4.20€

Servi jusqu'à 12h

LE PETIT DEJEUNER

Petit déjeuner " Maison Monarque " : 9.80 €

Café ou lait ou chocolat ou thé, viennoiserie au beurre ou toast beurré, confiture maison, jus de fruits

Service compris. Prix net TTC. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé a consommé avec modération

Tous nos plats sont « faits maison » et élaborés sur place à partir de produits bruts

