

ENTREE - PLAT ou PLAT - DESSERT	= 19 €
ENTREE - PLAT - DESSERT	= 25 €
ENTREE - PLAT - FROMAGE - DESSERT	= 29 €

- Terrine de canard au foie gras, pistaches et noisettes.*
- Tatin de chèvre caramélisé au miel, compotée d'oignons et chips de lard.
- Charlotte au saumon fumé, mousse d'avocat et poivron confit.
 - Tartare de veau au citron vert et câpres sauvages.
 - Terrine de poissons de Loire (selon arrivage)*.
- Salade fraîcheur façon Monarque [possibilité de la prendre en plat].

- Faux-filet "Simmental" (180-200g) (cuisson saignante conseillée), frites fraîches maison.
 - Boudin de carpe aux écrevisses et crème au lard fumé.*
- Burger de veau et escalope de foie gras, frites fraîches maison.
 - Filet d'omble chevalier, compotée de mangue et sauce verte.
- Tartine campagnarde et méli-mélo de salade aux herbes folles.*
 - Dos d'églefin, chorizo grillé et petits légumes au lard.

- Le plateau du fromager (Val de Loire* et régions de France).
(Roupillard)

- La véritable tarte des "Sœurs Tatin*".
 - Coupe de glaces ou sorbets (Voir carte des glaces).
 - Dariole de laitue au chèvre frais* et coulis de betterave.
 - Sablé breton, chantilly mascarpone et fruit frais.
- Gratin de fruits rouges, sabayon Grand-Marnier et éclats de pistache.
- Craquant au chocolat, mousse chocolat-caramel et éclats de noisettes de Beauce*.

** Recette du terroir*

Cette carte est conçue et réalisée par le chef Malherbe Mickael entouré de son équipe
Les desserts sont à commander en début de repas.

T.V.A. 10% incluse et appliquée à la restauration.

Les fonds de sauces ne sont pas réalisés par notre équipe mais sont néanmoins améliorés en cuisine

Nos crèmes glacées et sorbets sont fournis par Carte d'Or





SUMMER 2017



STARTER - MAIN OR MAIN - DESSERT	= €19.00
STARTER - MAIN - DESSERT	= €25.00
STARTER - MAIN - CHEESE - DESSERT	= €29.00

- Duck terrine with foie gras, pistachios and hazelnuts.*
 - Goat cheese Tatin caramelized with honey, served with stewed onions and bacon crisps.
 - Smoked salmon Charlotte, with avocado mousse and stewed peppers.
 - Veal Tartare with lime and wild capers.
 - River Loire Fish terrine (subject to fish availability)*.
 - Fresh salad Monarque style [can be served as a main].
- ***
- Sirloin of "Simmental" beef (180-200g - ask for it "rare" to enjoy it at its best), served with chips made by the chef.
 - Carp pudding with crayfish and smoked bacon cream.*
 - Veal burger with foie gras escalope, served with chips made by the chef.
 - Arctic char fillet, served with stewed mango and green sauce.
 - Rustic tartine and mixed leaves salad with fresh herbs.*
 - Haddock steak, grilled chorizo sausage and spring vegetables with bacon.
- ***
- Speciality cheese board (from the Loire Valley* and other regions of France - (Supplied by Roupillard)
- ***
- Authentic Tarte Tatin*.
 - Selection of ice-creams and sorbets (ask for our ice-creams menu).
 - Fresh goat cheese and lettuce dome, served with a beetroot coulis.
 - Brittany shortbread, Chantilly whipped mascarpone and fresh fruit.
 - Red berries gratin, Grand-Marnier zabaglione and pistachio fragments.
 - Chocolate crunch, chocolate and caramel mousse with fragments of hazelnuts from the Beauce region*.

* Local dish

This menu is brought to you by our chef Mickael Malherbe and his team.

Please order your desert at the same time as your main course.

Statutory V.A.T (10%) included.

Our sauces are made from outsourced meat and fish stocks improved on the premises.

Ice-creams and sorbets supplied by Carte d'Or





ETE 2017



MENU DOUBLE SAVEUR - DOUBLE TASTER MENU = 28.00 €

- Terrine de canard au foie gras, pistaches et noisettes.*
 - &
 - Terrine de poissons de Loire.*
-

- Boudin de carpe aux écrevisses et crème au lard fumé.*
 - &
 - Tartine campagnarde et méli-mélo de salade aux herbes folles.*
-

- La véritable tarte des " Sœurs Tatin* " .
- &
- Sablé breton, chantilly mascarpone et fruit frais.

MENU ACCORD METS/VINS - FOOD/WINE INCLUSIVE MENU = 32.00 €

Voir l'ardoise / See our board

MENU VEGETARIEN - VEGETARIAN MENU = 16.50 €

*Assiette végétarienne
Vegetarian platter*

*Assiette de légumes et féculents
Vegetables and starchy foods platter*

*Dessert de la carte
Dessert from the À la carte menu*

MENU ENFANT - CHILDREN'S MENU = 9.00 €

1 jus de fruit / 1 fruit juice

*Steak haché OU Poisson du marché OU Escalope de dinde
Ground beef steak OR Fish from the market OR Turkey escalope*

*Avec : Pâtes OU Riz OU Pomme de terre
With : Pasta OR Rice OR Potatoes*

*2 boules de glaces (parfum au choix) OU Milkshake au Nutella
2 scoops of ice-cream (choice of flavours) OR Nutella Milkshake*