

Menu carte Automne 2020

Cette carte est conçue et réalisée par le chef Malherbe Mickael entouré de son équipe

ENTREE - PLAT OU PLAT - DESSERT = 19 €

ENTREE - PLAT - DESSERT = 25 €

ACCORD METS & VINS (3 plats & 3 verres de vins de Loire) = 32 €

- Accras de poisson de Loire sauce chien.

- Pressé de lapin aux petits légumes et foie gras.

- Velouté de topinambours, chèvre fondant et julienne de lard croquant.



- Faux filet Simmental (cuisson saignante conseillée), frites maison

- Magret de canard au coing, pommes duchesses de patates douces.

- Pavé de cabillaud, crème de persil et purée de pommes de terre montée au beurre.



- Fondant chocolat et caramel beurre salé.

- Gratin d'agrumes au poivre de Timut et cannelle

- Financier vigneron

(Financier amande, crème au vin rouge et fruits de saison)

**Recette ou produits du terroir*

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



La carte des allergènes est disponible sur demande



Menu Summer 2020

This menu is designed and produced by the chef Malherbe Mickael surrounded by his team

STARTER - DISH ou DISH - DESSERT = 19 €

STARTER - DISH - DESSERT = 25 €

FOOD & WINE ACCORD (3 courses & 3 glasses of Loire wines) = 32 €

Loire river fish terrine with its crawfish heart

- Terrina di pesce della Loira e cuore di granchi

- Loirefische Pastete mit Edelkrebs

- Foie gras escalope, balsamic vinegar reduction and grated Tonka bean

- Scaloppina di foie gras saltato in padella, riduzione di balsamico e fave Tonka grattugiate

- Gebratete Gänseleberschnitzel mit Reduzieren von Balsamessig und geriebene Tonkabohne

- Toasted bread with goat cheese and honey, mixed salad with raspberry vinegar

- Tartina di formaggio caprine al miele, insalata con aceto di lampone

- Scheibe Brot mit Ziegenkäse und Honig, Salat mit Himbeeressig Sauce



- Simmental sirloin steak (we suggest medium rare) and homemade french fries

- Vapore di lombo similare (consigliamo medio raro) e patatine fritte fatte in casa

- Simmentaler Lendenstopf (wir empfehlen mittel selten) und hausgemachte Pommes Frites

- Lamb on brochette, sauteed summer vegetables with rosemary

- Spiedino di agnello montato a mano, legumi del sole saltati al timo

- Lammspiess, mit Thymian kurzgebratete Sommergemüse

- Salmon steak with saffron-flavored mashed potatoes and green pesto sauce

- Troncone di salmone con purè zafferanata, salsa al pesto verde

- Lachssteak auf Safran aromatisierte Stampfkartoffeln, Pesto Sauce



- Chocolate fondue with two en brochette

- Fondula al cioccolato e Duetto di spiedini

- Schokoladenfondüe mit Duo Obstspiese

- Tapioca pearls with coco milk and banana

- Perla del Giappone con latte di coco e banana

- Perltapioka mit Kokomilch und Banana

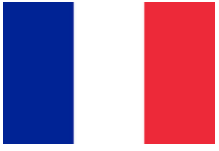
- Salted butter caramel tiramisu

- Tiramisu caramello al burro salato

- Tiramisu mit Salzbutter-Karamell



The allergen menu is available on request



MENU VEGETARIEN - VEGETARIAN MENU

ENTREE - PLAT - DESSERT = 19 €

ENTREE - PLAT - FROMAGE – DESSERT = 23 €

- **Velouté de topinambours**

- - Creamy Jerusalem artichoke soup

- Zuppa di topinambur

- Topinambur-Artischockensuppe



- **Tartine de chèvre * au miel, mesclun de salades au vinaigre de framboise**

- Toasted bread with goat cheese and honey, mixed salad with raspberry vinegar

- Tartina di formaggio caprine al miele, insalata con aceto di lampone

- Scheibe Brot mit Ziegenkäse und Honig, Salat mit Himbeeressig Sauce



- **Le dessert à la carte**

- **Dessert on summer menu**

- Dessert alla carta

- Nachspeise à la carte

MENU ENFANT - CHILDREN'S MENU =

9,00 €

1 jus de fruit ou 1 sirop à l'eau/ 1 fruit juice or water with sirop

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 Frites maison

With : Pasta OR Rice OR French fries

2 boules de glaces (parfum au choix) ou Milkshake au Nutella


2 scoops of ice-cream (choice of flavours) OR Nutella Milkshake



Bon Appétit!

Le Monarque...



 Créé aux alentours de 1885, il s'appelle *Aux Bons Cultivateurs*, à l'époque, un seul bâtiment existant (espaces réception et bar actuels).



Vers 1930, changement de nom, il devient *Le Paris's Hôtel*. Le bâtiment se modernise.

Après la deuxième guerre mondiale, beaucoup d'édifices ont été détruits. La reconstruction permet la création du second bâtiment donnant sur la rue des Remparts. La jonction entre les deux bâtiments se fera sous le nom du Monarque.

Enfin, en 2001, issu d'une famille d'hôteliers restaurateurs blaisois, M. COULLON donne du peps à l'établissement. Passionné, collectionneur, il fait du Monarque une maison dédiée à la Bande dessinée. En ce même temps, porteur de savoir-faire et soucieux de la transmission de notre métier, le

Monarque se veut formateur des futures générations de cuisiniers et de serveurs. Aussi, encadrés par nos titulaires, se sont des stagiaires et 4 apprentis qui sont accueillis pour des cycles de 2 ans, tous issus des centres de formations locaux.

Notre brigade, dirigée par M. Mickaël Malherbe et M. Kévin Hauwel, élabore une carte qui vit au rythme des saisons, mettant un point d'honneur à travailler les produits locaux de qualités.

Toute notre équipe vous souhaite Bon appétit !

 Created around 1885, it is called *Aux Bons Cultivateurs* and it is composed only of the first part of the building (current reception and bar areas).

Around 1930, its name changed to the *Paris's Hotel*. The building is modernized.

After the Second World War, many buildings had been destroyed. The rebuild allowed the creation of the second part, overlooking the Remparts road. The junction between both parts has been madden under the name of Monarch.

Finally, in 2001, from a BLOIS hoteliers & restaurants family, Mr. COULLON gives peps to the establishment. Passionate, collector, he makes Monarch a house dedicated to comics. At the same time, a bearer of know-how and concerned about the transmission of our profession, Monarque wants to train future generations of cooks and waiters. Also, supervised by our holders, they are trainees and 4 apprentices who are welcomed for cycles of 2 years, all coming from local training centers.

Our brigade, led by Mr. Mickaël Malherbe and Mr. Kévin Hauwel, develops a menu which lives to the rhythm of the seasons, making a point of honor working local quality products.

All our team wishes you Bon appétit!

