

## Menu carte été 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 €**

- Terrine de poisson de Loire\* et cœur d'écrevisses

- Escalope de foie gras poêlé, réduction de balsamique et râpé de fève Tonka

- Tartine de chèvre \* au miel, méli-mélo de verdure au vinaigre de framboise



- Brochette d'agneau montée main, légumes du soleil sauté au thym

- Darne de saumon sur écrasé de pomme de terre safranée  
sauce au pesto vert

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



- Fondue au chocolat POULAIN \* et duo de brochettes

- Perle du Japon au lait de coco et banane

- Tiramisu caramel au beurre salé

*\*Recette ou produits du terroir*

**Les desserts sont à commander en début de repas.**

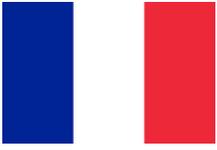
T.V.A. 10% incluse et appliquée à la restauration.

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 VEGETARIEN - VEGETARIAN MENU

**ENTREE - PLAT - DESSERT = 19 €**

**ENTREE - PLAT - FROMAGE – DESSERT = 23 €**

- Méli-mélo de saison
- Salad of season crudity



- Tatin de legumes du soleil, accompagnée de féculents.
- Tatin of sun vegetables, accompanied by starchy foods



- Plateau du fromager Val de Loire \* et region de France
- 3 morceaux au choix*

- - Val de Loire Cheese Tray \* and Region of France \*
- 3 pieces of your choice



- Le dessert à la carte
- Dessert on summer menu

### **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!*

