

# Monique

boire et manger

Tous nos produits travaillés proviennent de maraichers et d'agriculteurs sélectionnés pour leurs méthodes de travail saines et respectueuses de la terre.

Toutes nos viandes sont françaises.

Pour Monique la **BASE**: Respect des saisons, Produits frais et bruts, Fait maison, Transparence, Au plus près du local

## LE MIDI

ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT 25€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 28€

MENU ENFANT 15€

### ENTRÉE

Carottes et pommes de terre confites en salade, bleu frais, crémeux de carottes, émulsion au vinaigre de genièvre

**ou**

Porc effiloché, pancake, râpé de betterave, sauce fromage blanc au miel, réduction balsamique

### PLAT

Risotto d'orge, brocoli grillé, fromage frais brocolis et citron, crème de cacahuète, condiment gingembre

**ou**

Filet de truite snackée, salade de radis red meat, raisin aigre-doux, polenta crémeuse, sauce vin jaune

### DESSERT

Assiette de fromages

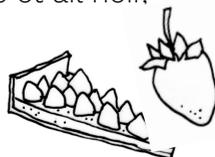
**ou**

Gâteau de semoule à la fleur d'oranger, crumble sarrasin, caramel d'agrumes

**ou**

Poires pochées au vin rouge, sorbet fromage blanc et ail noir, mousse fromage blanc, tuile muscovado

L'eau des carafes est micro-filtrée sur place



## LUNCH

**STARTER + MAIN COURSE or MAIN COURSE + DESSERT €25**

**STARTER + MAIN COURSE + DESSERT €28**

**CHILDREN'S MENU €15**

### STARTER

Candied carrot and potato salad, fresh blue cheese, carrot cream, juniper vinegar emulsion

Or

Pulled pork, pancake, grated beetroot, honey cottage cheese sauce, balsamic reduction

### DISH

Barley risotto, grilled broccoli, fresh broccoli and lemon cheese, peanut cream, ginger condiment

Or

Seared trout fillet, red meat radish salad, sweet and sour grapes, creamy polenta, yellow wine sauce

### DESSERT

Cheese platter

Or

Semolina cake with orange blossom, buckwheat crumble, citrus caramel

Or

Pears poached in red wine, fromage blanc and black garlic sorbet, fromage blanc mousse, muscovado tuile

The water from the carafes is micro-filtered on site

## LE SOIR

ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT 33€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 39€

Supplément fromage 6€



Mise en bouche

## ENTRÉE

Carottes et pommes de terre confites en salade, bleu frais, crèmeux de carottes, émulsion au vinaigre de genièvre

**ou**

Porc effiloché, pancake, râpé de betterave, sauce fromage blanc au miel, réduction balsamique

## PLAT

Flan aux champignons, poêlée de champignons et graines de tournesol, sauce chimichurri, sauce vin jaune

**ou**

Filet de rumsteck de la ferme de Clavisy, pressé de blette et orge, pesto de roquette, hollandaise à l'agastache

## DESSERT

Assiette de fromages

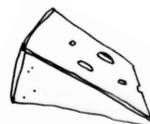
**ou**

Gâteau de semoule à la fleur d'oranger, crumble sarrasin, caramel d'agrumes, sorbet prunes

**ou**

Poires pochées au vin rouge, sorbet fromage blanc et ail noir, mousse fromage blanc, tuile muscovado

L'eau des carafes est micro-filtrée sur place



## IN THE EVENING

**STARTER + MAIN COURSE or MAIN COURSE + DESSERT €33**

**STARTER + MAIN COURSE + DESSERT €39**

**Cheese supplement €6**

### APPETIZER

#### ENTRY

Candied carrot and potato salad, fresh blue cheese, carrot cream, juniper vinegar emulsion

Or

Pulled pork, pancake, grated beetroot, honey cottage cheese sauce, balsamic reduction

#### DISH

Mushroom flan, pan-fried mushrooms and sunflower seeds, chimichurri sauce, yellow wine sauce

or

Rump steak fillet from the Clavisy farm, pressed chard and barley, arugula pesto, agastache hollandaise

#### DESSERT

Semolina cake with orange blossom, buckwheat crumble, citrus caramel, plum sorbet

or

Pears poached in red wine, fromage blanc and black garlic sorbet, fromage blanc mousse, muscovado tuile

## LES BOISSONS

### BOISSONS FRAICHES

<b>Sirop, Routin, bio</b>	2,50€
Grenadine, menthe, orgeat, citron, pêche	
<b>Jus de fruits, 25cl, Ferme de la Cadole, bio</b>	5,00€
Fraise Basilic, Framboise Thym, Groseille Blanche, Tomato	
<b>Limonade, Diabolo, 33cl, Elixia</b>	3,50€
<b>Jura Cola, 33cl</b>	4,00€
<b>Soda naturel, 33cl, Noctua, bio</b>	5,00€
citron-gingembre, cassis-thé noir	
<b>Kombucha, 33cl, Good Vie</b>	5,00€
Pomme-fraise, Pêche-citron vert	
<b>Ginger beer, classique, cassis 33cl, Socrate</b>	4,50€
<b>Soda Maté vert, 33cl, Socrate</b>	5,00€
<b>Velleminfroy, 25cl</b>	3,50€
<b>Velleminfroy, eau plate ou pétillante 50cl/100cl</b>	4,50€/6,00€

### BOISSONS CHAUDES

<b>Café, l'Ours blanc,</b>	
Espresso, allongé, noisette	2,20€
Café crème, cappuccino	3,80€
<b>Thé, Infusion, Jardins de Gaïa, Baumplantes</b>	3,50€

### LES ALCOOLS

<b>Bière, 90bpm, Independent house, 33cl</b>	6,00€
<b>Cidre, Le Pressoir d'or, 25cl</b>	4,50€

### Apéritifs, cocktails et spiritueux

Kir, 12cl, <i>Crème de J.B. Joannet</i>	6,50€
Pastis du Jura, 4cl, <i>Distillerie Bourgeois</i>	4,00€
Vermouth blanc ou rouge, 4cl, <i>Sullivan</i>	5,00€
Coupe de crémant de Bourgogne, 12cl, <i>D. Gruhier</i>	7,50€
Coupe de champagne, 12cl, <i>Haton &amp; filles</i>	9,50€
Spritz français, <i>Domaine d'Olivet</i>	9,00€
Cocktail du moment <i>avec ou sans Alcool !</i>	7,00€/10,00€
White Negroni	9,00€
Gin Tonic	8,00€
Whisky, 4cl	8,00€
Gin, Rhum blanc, Liqueurs, <i>27DB</i>	9,00€

### Digestifs

Cette sélection varie dans le temps...

Génépi, 4cl, <i>Maison M</i>	9,00€
Marc de Bourgogne, 4cl, <i>Distillerie Mazy</i>	9,00€

## LA CAVE



Une sélection de vins au verre est également disponible entre 6 et 10€

### ROUGES « traditionnels » et « biodynamiques »

<b>Saumur Champigny</b> , 2022, Champs Chardons Domaine Valbrun	<i>Cabernet Franc</i>	46€
<b>Bourgogne Epineuil</b> , 2022 Domaine Dominique Gruhier		39€
<b>Irancy</b> , Vaupessiot, 2022 Domaine Renaud		45€
<b>Bourgogne</b> , 2022 Côte d'or Pinot Noir Domaine Rougeot Père & Fils		57€
<b>Marsannay</b> , Longeroies, 2022 Domaine Jean Fournier		58€
<b>Chorey-Lès-Beaune</b> , 2019 Dominique Fernandez		63€
<b>Rully</b> , 2021 Domaine Devevey		66€
<b>Volnay</b> , 2020 Domaine Devevey		96€
<b>Beaune 1er cru</b> , 2017, Les Toussaints Domaine Remoissenet		88€
<b>Gevrey Chambertin</b> , 2017, Domaine Remoissenet		93€
<b>Nuits Saint-Georges</b> , 2022, Les Valerots Axelle Machard de Gramont		89€
<b>Pernand-Vergelesses 1er cru</b> , 2021, Les Vergelesses Domaine Jean Fournier		99€
<b>Morey Saint-Denis</b> , 2017 Domaine Dujac		143€
<b>Chambolle Musigny</b> , 2017, Les Gruenchers Domaine Dujac		276€
<b>Gevrey Chambertin 1er cru</b> , 2018, Aux Combottes Domaine Dujac		308€
<b>Charme Chambertin</b> , 2012 Domaine Dujac		340€
<b>Clos de la Roche</b> , 2016 Domaine Dujac		456€



## ROUGES NATURES

<b>Bourgogne, 2023</b> Maison Romane	57€
<b>Côte de Nuits-Villages, 2023, Les Essarts</b> Antoine Lienhardt	67€
<b>Bourgogne Saint-Martin, 2021</b> Marthe Henry	42€
<b>Marsannay, 2020, Longeroies</b> Maison Romane	84€
<b>Chambolle-Musigny, 2022</b> Maison Romane	127€
<b>Savigny-lès-Beaune, 2021</b> Andrew & Emma Nielsen Le Grappin	82€
<b>Côte de Brouilly, 2021</b> <i>Gamay du Beaujolais</i> Le Grappin	46€
<b>Les Pieds sur Terre, 2022, Les Trouillots</b> <i>Trousseau du Jura</i> Valentin Morel	67€
<b>Ratapoil Rouge, 2023</b> <i>Cépages anciens du Jura</i> Raphaël Monnier	49€
<b>Chinon, 2020, la cuisine de ma mère</b> Nicolas Grosbois	33€
<b>Cheverny, 2022, Les Ardilles,</b> <i>Pinot Noir de la Loire</i> Hervé Villemade	44€
<b>Saint-Joseph, 2019, Pleine lune</b> <i>100% Syrah</i> La Ferme des 7 lunes	58€
<b>Frisson des cimes, 2020</b> <i>Gamay, Pinot Noir, Mondeuse de Savoie</i> Marie et Florian Curtet	39€
<b>Ravagnola, 2021,</b> <i>Niellucciu de Patrimonio, Corse</i> Clos Marfisi	45€
<b>El Mismo Pais, 100cl, 2022</b> <i>Pais du Chili</i> Louis Antoine Luyt	38€
<b>Clausus, 2020,</b> <i>Grenache Noir et Cinsault des Cévennes</i> Ludovic Engelvin	49€

## BLANCS

<b>Sancerre</b> , 2021, <i>Sauvignon blanc</i> Domaine du Nozay	44€
<b>Andromède</b> , 2021 <i>Chenin doux de Montlouis</i> Benoît Mérias	34€
<b>Bourgogne Chablis</b> , 2023 Domaine Jean Dauvissat	46€
<b>Bourgogne Aligoté</b> , 2022 Axelle Machard de Gramont	42€
<b>Viré Clessé</b> 2020, Prestige Le Chai Duchet	47€
<b>Marsannay</b> , Saint Urbain, 2021 Domaine Jean Fournier	56€
<b>Hautes Côtes de Beaune</b> , 2020, 18 lunes Domaine Devevey	59€
<b>Rully</b> , 2017 Domaine Devevey	66€
<b>Santenay 1er cru</b> , Beaurepaire, 2020 Domaine Remoissenet	75€
<b>Pernand-Vergelesses 1er cru</b> , 2022, En Caradeux Domaine Remoissenet	73€
<b>Givry blanc</b> , 2020 Domaine Remoissenet	44€
<b>Morey Saint-Denis 1er cru</b> , 2020, Les Monts Luisants Domaine Dujac	187€
<b>Puligny Montrachet 1er cru</b> , 2020, Les Folatières Domaine Dujac	179€

## BLANCS NATURES

<b>Mâcon-Villages</b> , 2021, Andrew & Emma Nielsen Le Grappin	42€
<b>Bourgogne</b> , 2021 Chardonnay Marthe Henry	55€
<b>Hautes Côtes de Nuits</b> , 2022 La maison Romane	64€
<b>Saint-Romain</b> , 2021, Perrière Marthe Henry	79€
<b>Rully</b> , 2021 Les Maizières Marthe Henry	64€
<b>Meursault</b> , 2020, Sous La Velle Marthe Henry	111€

## BLANCS NATURES SUITE

<b>Meursault</b> , 2021, Sous la Velle Antoine Lienhardt	118€
<b>Bourgogne Aligoté</b> , 2022 Antoine Lienhardt	48€
<b>Saint-Aubin</b> , 2020, En L'Ebaupin Le Grappin	87€
<b>Vézelay</b> , 2020, le Nez de la Muse Les Faverelles	40€
<b>Les Pieds sur Terre</b> , 2020 <i>Chardonnay Saint-Savin du Jura</i> Valentin Morel	64€
<b>Ratapoil Blanc</b> , 2023 <i>Chardonnay et Cépages anciens du Jura</i> Raphaël Monnier	49€
<b>Berlance</b> , 2020, <i>Roussette de Savoie</i> Les Mangeux d'Pierre	35€
<b>Gewurztraminer</b> 2019, vif <i>Alsace</i> Achillée	37€
<b>Cour-Cheverny</b> , 2020, Les Châtaigniers <i>Romorantin de Loire</i> Hervé Villemade	44€
<b>Saint-Joseph</b> , 2019, de 2 choses Lune <i>Roussanne et Marsanne</i> La Ferme des 7 Lunes	57€
<b>Nord / Ouest</b> , 2014 <i>Melon de Bourgogne du Muscadet</i> Delaunay Vignerons	33€
<b>Selves</b> , 2022 <i>Macération de chenin de l'Aveyron</i> Nicolas Carmarans	48€
<b>Blanc</b> , 2020 <i>Macération de Grenache Blanc des Cévennes</i> Ludovic Engelvin	58€
<b>Grotta di Sole</b> , 2022 <i>Vermentinu de Patrimonio, Corse</i> Clos Marfisi	51€
<b>Gamay Blanc</b> , 2020 <i>Gamay blanc du Chili</i> Louis Antoine Luyt	38€

## ROSÉS

<b>Les Monges</b> , 2022	<i>Côte de Provence</i>	34€
Domaine de la Mongestine		
<b>Nouveau nez</b> , 2022	<i>IGP Méditerranée</i>	33€
Domaine du Chat Blanc		
<b>Hel'ô de rose</b> , 2023	<i>Pinot noir rosé</i>	36€
Héloïse Lienhardt		

## BULLES

<b>Blanc de Noir</b>	<i>100% pinot noir</i>		80€
Champagne Lombardi			
<b>Blanc de Blanc</b>	<i>100% chardonnay</i>		59€
Haton & filles			
<b>Crémant de Bourgogne</b> , 2019			36€
Domaine Dominique Gruhier			
<b>La Méthode</b>	<i>Chenin, Crémant de Loire</i>		37€
Benoît Mérias			

## BULLES NATURE

<b>Pétillant naturel</b> , 2021		31€
Pépin <i>Riesling, Gewurtz, Pinot Gris, Sylvaner</i>		
<b>Pétillant naturel</b> , 2020		35€
Louis Antoine Luyt <i>Chili</i>		
<b>Mousse sauvage</b> , 2022	<i>Bière pressée au vin</i>	29€
La Maison romane		
<b>Les Terres Mêlées</b> , 2020	<i>Champagne</i>	77€
Domaine de Bichery <i>Pinot Noir</i>		