

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 26€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 29€

MENU ENFANT 15€

ENTRÉE

Betteraves nouvelles confites en salade, salsa rhubarbe et graines de courge, brioche, bleu de Gex

ou

Effiloché de porc, crème de chou-fleur à la verveine, condiment gingembre et moutarde, concombre aigre-doux

PLAT

Asperges blanches laquées teriyaki, riz vinaigré, sauce poireaux et tahini, crackers au sésame, huile pimentée

ou

Boulettes de boeuf et légumes secs, salade de courgettes au tandoori, tzatziki, boulgour aux herbes

DESSERT

Assiette de fromages

ou

Cake au miso, sorbet chocolat, caramel citron, granola cacao

ou

Moelleux au citron, fraises fraîches, crème montée mascarpone et vinaigre de fraises, glace à l'asperge

L'eau des carafes est micro-filtrée sur place



LUNCH

STARTER + MAIN COURSE or MAIN COURSE + DESSERT €26

STARTER + MAIN COURSE + DESSERT €29

CHILDREN'S MENU €15

STARTER

New candied beets in a salad, rhubarb and pumpkin seed salsa, brioche, Blue cheese

or

Pulled pork, cauliflower cream with verbena, ginger and mustard relish, sweet and sour cucumber

DISH

White asparagus glazed with teriyaki sauce, vinegared rice, leek and tahini sauce, sesame crackers, chili oil

or

Beef and dried vegetable meatballs, tandoori zucchini salad, tzatziki, herby bulgur

DESSERT

Cheese platter

or

Miso cake, chocolate sorbet, lemon caramel, cocoa granola

or

Lemon sponge cake, fresh strawberries, mascarpone whipped cream and strawberry vinegar, asparagus ice cream

The water from the carafes is micro-filtered on site

LE SOIR

ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT 35€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 41€

Supplément fromage 6€

Accord mets et vins 3/4 verres (8cl) 23/27€



Mise en bouche

ENTRÉE

Effiloché de porc, crème de chou-fleur à la verveine, condiment gingembre et moutarde, concombre aigre-doux

ou

Betteraves nouvelles confites en salade, salsa rhubarbe et graines de courge, brioche, bleu de Gex

PLAT

Gnocchi grillés, blettes multicolores, crème aigrelette, cerises au vinaigre, condiment au amande

ou

Carré de veau rôti, petits pois et courgettes au beurre d'estragon, crumble de pain, tapenade



DESSERT

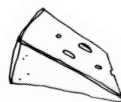
Assiette de fromages

ou

Cake au miso, sorbet chocolat, caramel citron, granola cacao

ou

Moelleux au citron, fraises fraîches, crème montée mascarpone et vinaigre de fraises, glace à l'asperge



L'eau des carafes est micro-filtrée sur place

IN THE EVENING

STARTER + MAIN COURSE or MAIN COURSE + DESSERT €35

STARTER + MAIN COURSE + DESSERT €41

Cheese supplement €6

APPETIZER

Food and wine pairing 3/4 glasses (8cl) €23/27

ENTRY

Pulled pork, cauliflower cream with verbena, ginger and mustard relish, sweet and sour cucumber

or

New candied beets in a salad, rhubarb and pumpkin seed salsa, brioche, Blue cheese

DISH

Grilled gnocchi, multicolored chard, sour cream, pickled cherries, almond relish

or

Roast rack of veal, peas and courgettes with tarragon butter, bread crumble, tapenade

DESSERT

Cheese platter

or

Miso cake, chocolate sorbet, lemon caramel, cocoa granola

or

Lemon sponge cake, fresh strawberries, mascarpone whipped cream and strawberry vinegar, asparagus ice cream

The water from the cafes is micro-filtered on site

LES BOISSONS

BOISSONS FRAICHES

| | |
|---|-------------|
| Sirop, Routin, bio | 2,50€ |
| Grenadine, menthe, orgeat, citron, pêche | |
| Jus de fruits, 25cl, Ferme de la Cadole, bio | 5,00€ |
| Fraise Basilic, Pomme, Framboise Thym, Mure, Tomate | |
| Limonade, Diabolo, 33cl, Elixia | 3,50€ |
| Jura Cola, 33cl | 4,00€ |
| Soda naturel, 33cl, Noctua, bio | 5,00€ |
| citron-gingembre, cassis-thé noir, romarin-pomme | |
| Kombucha, 33cl, Archipel | 5,30€ |
| Feuilles de figuier, Feuilles de framboisier | |
| Ginger beer, classique, cassis 33cl, Socrate | 4,50€ |
| Soda Maté vert, 33cl, Socrate | 5,00€ |
| Velleminfroy, eau pétillante 25cl | 3,50€ |
| Velleminfroy, eau plate ou pétillante 50cl/100cl | 4,50€/6,00€ |

BOISSONS CHAUDES

| | |
|--|-------|
| Café, l'Ours blanc, | |
| Espresso, allongé, noisette | 2,30€ |
| Café crème, cappuccino | 3,90€ |
| Thé, Infusion, Jardins de Gaïa, Baumplantes | 3,50€ |

LES ALCOOLS

| | |
|---|-------|
| Bière, Elixkir, 90bpm, Independent house, 33cl | 6,00€ |
| Cidre, L'Hermitage, 25cl | 4,50€ |

Apéritifs, cocktails et spiritueux

| | |
|--|--------------|
| Kir, 12cl, Crème de J.B. Joannet | 7,50€ |
| Pastis du Jura, 4cl, Distillerie Bourgeois | 4,00€ |
| Vermouth blanc ou rouge, 4cl, La Thériaque | 5,50€ |
| Coupe de crémant de Bourgogne, 12cl, Bruno Dangin | 7,50€ |
| Coupe de champagne, 12cl, Haton & filles | 10,00€ |
| Spritz français, Domaine d'Olivet | 9,00€ |
| Cocktail du moment avec ou sans Alcool ! | 8,50€/11,00€ |
| White Negroni | 9,00€ |
| Gin Tonic | 9,00€ |
| Whisky, 4cl | 8,00€ |
| Gin, Rhum blanc, Liqueurs, 27DB | 9,00€ |

Digestifs

Cette sélection varie dans le temps...

| | |
|---|-------|
| Génépi, 4cl, Maison M | 9,00€ |
| Marc de Bourgogne, 4cl, Distillerie Mazy | 9,00€ |

LA CAVE

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



Le Domaine Dujac, Morey Saint-Denis

Le Domaine Dujac a été fondé en 1968 par Jacques Seysses - « Du Jacques » passant de 5 à 17,5 hectares de vigne de la Côte de Nuits jusqu'à la Côte de Beaune.

L'expérimentation de l'agriculture biologique commence dans les vignes en 2001 avant d'être certifié AB en 2011. Des pratiques de la biodynamie sont introduites sur l'ensemble du domaine en 2003.

Jacques Seysses est rejoint au domaine par son fils Jeremy et son épouse Diane en 2001. Son frère Alec les suit en 2003

Rouge

| | |
|---|------|
| Morey Saint-Denis, 2017 Domaine Dujac | 154€ |
| Chambolle Musigny, 2017, Les Gruenchers Domaine Dujac | 276€ |
| Gevey Chambertin 1er cru, 2018, Aux Combottes Domaine Dujac | 308€ |
| Clos de la Roche, 2016 Domaine Dujac | 456€ |
| Clos Saint-Denis, 2020 Domaine Dujac | 482€ |

Blanc


| | |
|---|------|
| Morey Saint-Denis 1er cru, 2020, Les Monts Luisants Domaine Dujac | 187€ |
| Puligny Montrachet 1er cru, 2020, Les Folatières Domaine Dujac | 179€ |

ROUGES « traditionnels » et « biodynamiques »

| | |
|---|-------------|
| Bourgogne Epineuil , 2023 Domaine Dominique Gruhier | 45€ |
| Bourgogne , 2022, Les Grands Chaillots Axelle Machard de Gramont | 52€ |
| Bourgogne , 2020, Pinot noir Marthe Henry | 55€ |
| Marsannay , Longeroies, 2022 Domaine Jean Fournier | 58€ |
| Fixin , Les. Petits Crais, 2022 Domaine Jean Fournier | 64€ |
| Côte de Nuits-Villages , 2021 Domaine Didier Fornerol | 55€ |
| Gevrey Chambertin , 2017 Domaine Remoissenet | 98€ |
| Nuits Saint-Georges , 2022, Aux Allots Axelle Machard de Gramont | 92€ |
| Vosne-Romanée , 2022, Axelle Machard de Gramont | 103€ |
| Savigny-lès-Beaune , 2020/2021/2022 Le Grappin | 82/84/87€ |
| Volnay , 2022/2020/2018 Domaine Devevey | 96/103/109€ |
| Pommard , 2022, Les Vignots Marthe Henry | 106€ |
| Beaune 1er cru , 2017, Les Bressandes Domaine Remoissenet | 93€ |
| Pernand-Vergelesses 1er cru , 2021, Les Vergelesses Domaine Jean Fournier | 99€ |
| Rully , 2021 Domaine Devevey | 66€ |
| Fleurie-Poncié , 2022, <i>Gamay du Beaujolais</i> Le Grappin | 49€ |
| Château Le Puy , 2021, Emilien, <i>Merlot Cabernet etc... du Bordelais</i> Le Puy | 68€ |



ROUGES NATURES

| | | |
|--|---|------|
| Bourgogne , 2023 Maison Romane |  | 57€ |
| Marsannay , 2020, Longeroies Maison Romane | | 84€ |
| Côte de Nuits-Villages , 2023, Emphase Antoine Lienhardt | | 78€ |
| Nuits Saint-Georges , 2023, Village Antoine Lienhardt | | 94€ |
| Chambolle-Musigny , 2022 Maison Romane | | 127€ |
| Gamayoptère , 2024, <i>Gamay de Fixin</i> Antoine Lienhardt | | 43€ |
| A l'épreuve HCB , 2023 Paul Fournaux | | 44€ |
| Les Pieds sur Terre , 2022, Les Trouillots, <i>Trousseau du Jura</i> Valentin Morel | | 73€ |
| Ratapoil Rouge , 2023, <i>Cépages anciens du Jura</i> Raphaël Monnier | | 49€ |
| Frisson des cimes , 2020, <i>Gamay, Pinot Noir, Mondeuse de Savoie</i> Marie et Florian Curtet | | 39€ |
| P'tit bibi , 2023, <i>Gamay Saint Romain de la Côte roannaise</i> Les Vins de la Chamaille | | 32€ |
| La Cuisine de ma Mère , 2022, Chinon <i>Cabernet Franc de la Loire</i> Nicolas Grobois | | 35€ |
| Cheverny , 2022, Les Ardilles, <i>Pinot Noir de la Loire</i> Hervé Villemade | | 44€ |
| Saint-Joseph , 2019, Pleine lune, <i>100% Syrah</i> La Ferme des 7 lunes | | 58€ |
| Clausus , 2020, <i>Grenache Noir et Cinsault des Cévennes</i> Ludovic Engelvin | | 49€ |
| Ravagnola , 2021, <i>Niellucciu de Patrimonio, Corse</i> Clos Marfisi | | 45€ |
| El Mismo Pais , 100cl, 2022, <i>Pais du Chili</i> Louis Antoine Luyt | | 38€ |

BLANCS « traditionnels » et « biodynamiques »

| | | |
|---|---|-----|
| Bourgogne Chablis , 2023 Domaine Jean Dauvissat |  | 49€ |
| Bourgogne Dijon , 2024 Maison Gautheron d'Anost | | 54€ |
| Marsannay , 2021, Saint Urbain Domaine Jean Fournier | | 56€ |
| Bourgogne Aligoté , 2022 Axelle Machard de Gramont | | 42€ |
| Bourgogne , 2022, <i>Chardonnay</i> Marthe Henry | | 55€ |
| Bourgogne , 2022, Les Grandes Gouttes Domaine Rougeot Père & Fils | | 64€ |
| Hautes Côtes de Beaune , 2020, 18 Lunes Domaine Devevey | | 59€ |
| Santenay 1er cru , 2022, Beaurepaire Domaine Remoissenet | | 78€ |
| Pernand-Vergelesses 1er cru , 2022, En Caradeux Domaine Remoissenet | | 75€ |
| Bouzeron , 2024, <i>Aligoté</i> Maison Gautheron d'Anost | | 47€ |
| Givry blanc , 2022 Domaine Remoissenet | 53€ | |
| Rully , 2017 Domaine Devevey | 66€ | |
| Montagny , 2022 Marthe Henry | 68€ | |
| Meursault , 2020, Sous La Velle Marthe Henry | 117€ | |
| Saint-Aubin , 2020, En L'Ebaupin Le Grappin | 92€ | |
| Mâcon-Villages , 2022 Le Grappin | 44€ | |
| Viré Clessé 2020, Prestige Le Chai Duchet | 47€ | |

BLANCS NATURES

| | |
|--|------|
| Vézelay , 2021, le Nez de la Muse/ La Fleur Les Faverelles | 42€ |
| Meursault , 2021, Sous la Velle Antoine Lienhardt | 118€ |
| Bourgogne Aligoté , 2023 Antoine Lienhardt | 52€ |
| Arbois , 2023, Les Moulins <i>Chardonnay et Savagnin du Jura</i> Domaine de la Tourraize | 66€ |
| Ratapoil Blanc , 2023, <i>Chardonnay et Cépages anciens du Jura</i> Raphaël Monnier | 49€ |
| Berlance , 2020, <i>Altesse de Savoie</i> Les Mangeux d'Pierre | 37€ |
| Gewurztraminer 2020-21, Hespéridé, <i>Alsace</i> Achillée | 39€ |
| Sancerre , 2021, <i>Sauvignon blanc de la Loire</i> Domaine du Nozay | 44€ |
| Cour-Cheverny , 2020, Les Châtaigniers, <i>Romorantin de Loire</i> Hervé Villemade | 46€ |
| Cour-Cheverny , 2020, La Bodice, <i>Chardonnay et Sauvignon de Loire</i> Hervé Villemade | 46€ |
| Saint-Joseph , 2019, de 2 choses Lune, <i>Roussanne et Marsanne</i> La Ferme des 7 Lunes | 57€ |
| Nord / Ouest , 2014, <i>Melon de Bourgogne du Muscadet</i> Delaunay Vignerons | 33€ |
| Tousky , 2023, <i>Melon de Bourgogne, folle blanche, colombard</i> Domaine Montailant | 31€ |
| Selves , 2022, <i>Chenin de l'Aveyron</i> Nicolas Carmarans | 48€ |
| Yoshi , 2024, <i>Ugni blanc des Côtes Catalanes</i> Face B | 39€ |
| Grotta di Sole , 2022, <i>Vermentinu de Patrimonio, Corse</i> Clos Marfisi | 51€ |
| Gamay Blanc , 2020, <i>Gamay blanc du Chili</i> Louis Antoine Luyt | 38€ |



ROSÉS

| | |
|---|-----|
| Galets Rosés , 2025, <i>Costières de Nîmes</i> Château Mourgues du Grès | 34€ |
| Hel'ô de rose , 2023, <i>Pinot noir rosé</i> Héloïse Lienhardt | 36€ |

BULLES



| | |
|---|-----|
| Blanc de Noir , 100% <i>pinot noir</i> Champagne Lombardi | 80€ |
| Blanc de Blanc , 100% <i>chardonnay</i> Haton & filles | 59€ |
| Crémant de Bourgogne , Cuvée blanche, <i>pinot noir de Molesme</i> Domaine Bruno Dangin | 39€ |
| Crémant de Loire , La Méthode, <i>Chenin</i> Benôit Mérias | 37€ |

BULLES NATURE

| | |
|---|-----|
| Crémant de Bourgogne , Grand Eminent, <i>pinot noir de Molesme</i> Domaine Bruno Dangin | 47€ |
| Pétillant naturel , 2021 Pépin, <i>Riesling, Gewurtz, Pinot Gris, Sylvaner</i> | 33€ |
| Pétillant naturel , 2020 Louis Antoine Luyt <i>Chili</i> | 35€ |
| Mousse sauvage , 2023, <i>Bièrè pressée au vin</i> La Maison romane | 29€ |
| Champagne , 2020, Les Terres Mêlées, <i>Pinot Noir</i> Domaine de Bichery | 77€ |