

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

Courgettes marinées, crème de burrata, feuilletage croustillant, pesto pistache, groseilles aigre-douce

ou

Rillettes de poisson, eau de tomate, tomate brûlée, condiment cacahuète et gingembre

PLAT

Fava de lentilles, pâtissons rôtis, salsa de tomates cerises et fête, émulsion aux cébettes, crackers cumin

ou

Saucisse de Toulouse de la ferme de Clavisy, piperade, sauce tomate au miso, polenta crémeuse, crumble pain d'épices

DESSERT

Assiette de fromages

ou

Abricots rôtis, mousse fromage blanc, sablé breton, glace au thym, compotée d'abricots aux baies de Sichuan

ou

Semifreddo au Garam Massala, prunes à l'huile d'olive, caramel de mirabelles, chocolat blanc croustillant

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

Marinated zucchini, burrata cream, crispy puff pastry, pistachio pesto, sweet and sour currants

Or

Fish rillettes, tomato water, burnt tomato, peanut and ginger condiment

DISH

Lentil fava, roasted pattypan squash, cherry tomato and feta salsa, spring onion emulsion, cumin crackers

Or

Toulouse sausage from La Ferme de Clavisy, piperade, miso tomato sauce, creamy polenta, gingerbread crumble

DESSERT

Cheese platter

Or

Roasted apricots, fromage blanc mousse, shortbread, thyme ice cream, Sichuan berries apricot compote

Or

Garam Masala Semifreddo, plums in olive oil, mirabelle plum caramel, crispy white chocolate

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

Courgettes marinées, crème de burrata, feuilletage croustillant, pesto pistache, groseilles aigre-douce

ou

Rillettes de poisson, eau de tomate, tomate brûlée, condiment cacahuète et gingembre

PLAT

Polpette d'aubergines, ajo blanco, émulsion verveine, pecorino, salsa de tomates aux amandes

ou

Suprême de poulet mariné, confit de poivrons, pâtisseries rôtis, sabayon estragon, crumble de pain d'épices

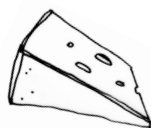
DESSERT

Abricots rôtis, mousse fromage blanc, sablé breton, glace au thym, compotée d'abricots aux baies de Sichuan

ou

Semifreddo au Garam Massala, prunes à l'huile d'olive, caramel de mirabelles, chocolat blanc croustillant

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

Marinated zucchini, burrata cream, crispy puff pastry, pistachio pesto, sweet and sour currants

Or

Fish rillettes, tomato water, burnt tomato, peanut and ginger condiment

DISH

Eggplant polpette, ajo blanco, verbena emulsion, pecorino, tomato and almond salsa

or

Marinated chicken supreme, pepper confit, roasted pattypan squash, tarragon sabayon, gingerbread crumble

DESSERT

Roasted apricots, fromage blanc mousse, shortbread, thyme ice cream, Sichuan berries apricot compote

or

Garam Masala Semifreddo, plums in olive oil, mirabelle plum caramel, crispy white chocolate

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, Framboise Thym, K6 Groseille etc...	
Limonade, Diabolo, 33cl, Elixia	3,50€
Jura Cola, 33cl	4,00€
Soda naturel, 33cl, Noctua, bio	5,00€
citron-gingembre, sureau-verveine, cassis-thé noir	
Kombucha, 33cl, Good Vie	5,00€
Pomme fraise, Pêche citron vert	
Ginger beer, classique, cassis 33cl, Socrate	4,50€
Soda Maté vert, 33cl, Socrate	5,00€
Perrier, 25cl	3,50€
Velleminfroy, eau plate ou pétillante 50cl/100cl	4,50€/6,00€

BOISSONS CHAUDES

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

LES ALCOOLS

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

Apéritifs, cocktails et spiritueux

Kir, 12cl, Crème de J.B. Joannet	6,50€
Pastis du Jura, 4cl, Distillerie Bourgeois	4,00€
Vermouth blanc ou rouge, 4cl, Sullivan	5,00€
Coupe de crémant de Bourgogne, 12cl, D. Gruhier	7,50€
Coupe de champagne, 12cl, Haton & filles	9,50€
Spritz français, Pardi	9,00€
Cocktail du moment avec ou sans Alcool !	7,00€/10,00€
Negroni	9,00€
Gin Tonic	8,00€
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€

ROUGES « traditionnels » et « biodynamiques »

Saumur Champigny , 2022, Champs Chardons	<i>Cabernet Franc</i>	46€
Domaine Valbrun		
Bourgogne Epineuil , 2022		39€
Domaine Dominique Gruhier		
Irancy , Les Mazelots, 2018		49€
Domaine Renaud		
Bourgogne , 2022, Les Grands Chaillots		47€
Axelle Machard de Gramont		
Côte de Nuits-Villages , 2021		48€
Domaine Fornerol		
Rully , 2021		62€
Domaine Devevey		
Volnay , 2020		96€
Domaine Devevey		
Beaune 1er cru , 2017, Les Toussaints		88€
Domaine Remoissenet		
Gevrey Chambertin , 2017,		93€
Domaine Remoissenet		
Marsannay , Longeroies, 2022		58€
Domaine Jean Fournier		
Nuits Saint-Georges , 2022, Les Valerots		89€
Axelle Machard de Gramont		
Pernand-Vergelesses 1er cru , 2021, Les Vergelesses		99€
Domaine Jean Fournier		
Morey Saint-Denis , 2017		143€
Domaine Dujac		
Chambolle Musigny , 2017, Les Gruenchers		276€
Domaine Dujac		
Gevrey Chambertin 1er cru , 2018, Aux Combottes		308€
Domaine Dujac		
Charme Chambertin , 2012		340€
Domaine Dujac		
Clos de la Roche , 2016		456€
Domaine Dujac		



ROUGES NATURES

Bourgogne , 2022	57€
Maison Romane	
Côte de Nuits-Villages , 2023, Les Essarts	67€
Antoine Lienhardt	
Maranges , 2021	72€
Marthe Henry	
Marsannay , 2022, Longeroies	84€
Maison Romane	
Nuits Saint-Georges , 2022	89€
Antoine Lienhardt	
Chambolle-Musigny , 2021	127€
Maison Romane	
Savigny-lès-Beaune , 2021 Andrew & Emma Nielsen	82€
Le Grappin	
Côte de Brouilly , 2021 <i>Gamay du Beaujolais</i>	46€
Le Grappin	
Gamayoptère , 2023. <i>Gamay de Fixin</i>	41€
Antoine Lienhardt	
Les Pieds sur Terre , 2020, Les Trouillots <i>Trousseau du Jura</i>	67€
Valentin Morel	
Ratapoil Rouge , 2023 <i>Cépages anciens du Jura</i>	49€
Raphaël Monnier	
Chinon , 2020, la cuisine de ma mère	33€
Nicolas Grosbois	
Cheverny , 2022, Les Ardilles, <i>Pinot Noir de la Loire</i>	44€
Hervé Villemade	
Saint-Joseph , 2019, Pleine lune <i>100% Syrah</i>	58€
La Ferme des 7 lunes	
Frisson des cimes , 2020 <i>Gamay, Pinot Noir, Mondeuse de Savoie</i>	39€
Marie et Florian Curtet	
Ravagnola , 2021, <i>Niellucciu de Patrimonio, Corse</i>	45€
Clos Marfisi	
El Mismo Pais , 100cl, 2022 <i>Pais du Chili</i>	38€
Louis Antoine Luyt	
Clausus , 2020, <i>Grenache Noir et Cinsault des Cévennes</i>	49€
Ludovic Engelvin	

BLANCS

Sancerre , 2021, Domaine du Nozay	<i>Sauvignon blanc</i>	44€
Andromède , 2021 Benoît Mérias	<i>Chenin doux de Montlouis</i>	34€
Bourgogne Chablis , 2023 Domaine Jean Dauvissat		46€
Bourgogne Aligoté , 2022 Axelle Machard de Gramont		41€
Marsannay , Saint Urbain, 2021 Domaine Jean Fournier		56€
Hautes Côtes de Beaune , 2020, 18 lunes Domaine Devevey		59€
Santenay 1er cru , Beaurepaire, 2020 Domaine Remoissenet		75€
Pernand-Vergelesses 1er cru , 2022, En Caradeux Domaine Remoissenet		73€
Givry blanc , 2020 Domaine Remoissenet		44€
Viré Clessé 2020, Prestige Le Chai Duchet		47€
Morey Saint-Denis 1er cru , 2020, Les Monts Luisants Domaine Dujac		187€
Puligny Montrachet 1er cru , 2020, Les Folatières Domaine Dujac		179€

BLANCS NATURES

Mâcon-Villages , 2021, Andrew & Emma Nielsen Le Grappin	42€
Bourgogne , 2021 Marthe Henry	55€
Hautes Côtes de Nuits , 2022 La maison Romane	64€
Saint-Romain , 2021, Perrière Marthe Henry	79€
Montagny , 2021 Marthe Henry	61€
Meursault , 2020, Sous La Velle Marthe Henry	111€

BLANCS NATURES SUITE

Meursault , 2021, Sous la Velle Antoine Lienhardt	118€
Bourgogne Aligoté , 2022 Antoine Lienhardt	48€
Saint-Aubin , 2020, En L'Ebaupin Le Grappin	87€
Vézelay , 2020, le Nez de la Muse Les Faverelles	40€
Les Pieds sur Terre , 2020 <i>Chardonnay Saint-Savin du Jura</i> Valentin Morel	64€
Ratapoil Blanc , 2023 <i>Chardonnay et Cépages anciens du Jura</i> Raphaël Monnier	49€
Berlance , 2020, <i>Roussette de Savoie</i> Les Mangeux d'Pierre	35€
Gewurztraminer 2019, vif <i>Alsace</i> Achillée	37€
Cour-Cheverny , 2020, Les Châtaigniers <i>Romorantin de Loire</i> Hervé Villemade	44€
Saint-Joseph , 2021, 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€
Selves , 2022 <i>Chenin de l'Aveyron</i> Nicolas Carmarans	48€
Blanc , 2020 <i>Macération de Grenache Blanc des Cévennes</i> Ludovic Engelvin	58€
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

Les Monges , 2022 Domaine de la Mongestine	34€
Nouveau nez , 2022 <i>IGP Méditerranée</i> Domaine du Chat Blanc	33€

BULLES



Blanc de Noir, <i>100% pinot noir</i> Champagne Lombardi	80€
Accord des Cépages Haton & filles, <i>Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier</i>	59€
Crémant de Bourgogne, 2019 Domaine Dominique Gruhier	36€
La Méthode, <i>Chenin, Crémant de Loire</i> Benôit Mérias	37€

BULLES NATURE

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