

Monique

boire et manger

Tous nos produits travaillés proviennent de maraîchers 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 rôties, émulsion Mont d'Or, crèmeux sarrasin, crumble pain d'épices

ou

Boudin noir grillé, crème et pickles de panais, sauce Chimichurri

PLAT

Congee au bouillon de champignons, champignons poêlés, confit de butternut à la réglisse, noisettes

ou

Saucisse de Toulouse de la ferme de Clavisy, purée de céleri au lapsang Souchong, chou aigre-doux, graines de moutarde en pickles

DESSERT



Assiette de fromages

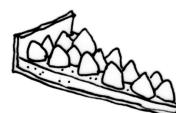
ou

Gâteau nantais, mousse fromage blanc, crumble tonka, kaki

ou

Blanc-manger infusé au topinambour, sorbet et confit d'orange, balsamique, granola pistache

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

Roasted carrots, Mont d'Or emulsion, buckwheat cream, gingerbread crumble

or

Grilled black pudding, cream and pickled parsnips, chimichurri sauce

DISH

Congee with mushroom broth, pan-fried mushrooms, butternut squash confit with licorice, hazelnuts

or

Toulouse sausage from the Clavisy farm, celery puree with lapsang Souchong, sweet and sour cabbage, pickled mustard seeds

DESSERT

Cheese platter

or

Nantes cake, kiwi confit, fromage blanc mousse, tonka bean crumble

or

Jerusalem artichoke-infused blanc mangé, orange sorbet and confit, balsamic vinegar, pistachio granola

The water from the carafes is micro-filtered on site

DÉCEMBRE!

**LES SOIRS À PARTIR DU JEUDI 11/12
ET LES SAMEDIS MIDI 13 ET 20/12**

Amuse bouche

•

Panaïs rôtis, Mont d'or, crémeux sarrasin, crumble pain d'épices

OU

Saint Jacques snackées, potimarron, condiment kumquat et piment, crackers

•

Tourte aux légumes, pulpe de butternut à la réglisse, sauce aux morilles

OU

Chou farci boeuf et foie gras, purée de céleri au Lapsang Souchong, chou aigre-doux

•

Gâteau nantais à la liqueur de foin, crème montée aux marrons, praliné aux amandes

OU

Blanc manger infusé au topinambour, sorbet et confit d'orange, balsamique, granola pistache

FORMULE COMPLÈTE 51€

FORMULE VÉGÉTALE COMPLÈTE 46€

ACCORD METS ET VINS 3 OU 4 VERRES 28/35€

DECEMBER!

EVENINGS FROM DEC THURSDAY THE 11TH
AND SATURDAY LUNCHTIMES DEC THE 13TH AND 20TH

Amuse-bouche

•

Roasted parsnips, Mont d'Or cheese, buckwheat cream,
gingerbread crumble

OR

Seared scallops, butternut squash, kumquat and chili relish,
crackers

•

Vegetable pie, butternut squash purée with licorice, morel mushroom
sauce

OR

Stuffed cabbage with beef and foie gras, celery root purée with
Lapsang Souchong, sweet and sour cabbage

•

Almond cake with hay liqueur, chestnut whipped cream, praline

OR

Jerusalem artichoke-infused blanc mangé, orange sorbet and
confit, balsamic glaze, pistachio granola

FULL MENU €51

FULL VEGETARIAN MENU €46

WINE PAIRING 3 OR 4 GLASSES €28/€35

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, Groseille Blanche, Tomate	
Limonade, Diabolo, 33cl, Elixia	3,50€
Jura Cola, 33cl	4,00€
Soda naturel, 33cl, Noctua, bio	5,00€
citron-gingembre, 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€
Velleminfroy, 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, Elixkir, 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	7,00€
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 & filles</i>	10,00€
Spritz français, <i>Domaine d'Olivet</i>	9,00€
Cocktail du moment <i>avec ou sans Alcool !</i>	7,50€/11,00€
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€



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	143€
Domaine Dujac	
Chambolle Musigny , 2017, Les Gruenchers	276€
Domaine Dujac	
Gevrey Chambertin 1er cru , 2018, Aux Combottes	308€
Domaine Dujac	
Charmes Chambertin , 2012	340€
Domaine Dujac	
Clos de la Roche , 2016	456€
Domaine Dujac	
Clos Saint-Denis , 2020	482€
Domaine Dujac	

Blanc

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

ROUGES « traditionnels » et « biodynamiques »

Bourgogne Epineuil , 2022	42€
Domaine Dominique Gruhier	
Irancy , 2022, Vaupessiot	46€
Domaine Renaud	
Bourgogne , 2022, Les Grands Caillots	52€
Axelle Machard de Gramont	
Marsannay , Longeroies, 2022	58€
Domaine Jean Fournier	
Gevrey Chambertin , 2017	98€
Domaine Remoissenet	
Nuits Saint-Georges , 2022, Les Valerots	92€
Axelle Machard de Gramont	
Vosne-Romanée , 2022,	103€
Axelle Machard de Gramont	
Bourgogne Saint-Martin , 2021	55€
Marthe Henry	
Bourgogne , 2022, Côte d'or Pinot Noir	57€
Domaine Rougeot Père & Fils	
Chorey-Lès-Beaune , 2020	63€
Dominique Fernandez	
Savigny-lès-Beaune , 2020/2021/2022	82/84/87€
Le Grappin	
Volnay , 2022/2020/2018	96/103/109€
Domaine Devevey	
Beaune 1er cru , 2017, Les Bressandes	93€
Domaine Remoissenet	
Pernand-Vergelesses 1er cru , 2021, Les Vergelesses	99€
Domaine Jean Fournier	
Rully , 2021	66€
Domaine Devevey	
Fleurie-Poncié , 2022, <i>Gamay du Beaujolais</i>	49€
Le Grappin	



ROUGES NATURES

Bourgogne , 2023	57€
Maison Romane	
Marsannay , 2020, Longeroies	84€
Maison Romane	
Côte de Nuits-Villages , 2023, Emphase	78€
Antoine Lienhardt	
Nuits Saint-Georges , 2023, Village	94€
Antoine Lienhardt	
Bourgogne Saint-Martin , 2021	42€
Marthe Henry	
Chambolle-Musigny , 2022	127€
Maison Romane	
Gamayoptère , 2023, <i>Gamay de Fixin</i>	43€
Antoine Lienhardt	
A l'épreuve HCB , 2023	44€
Paul Fournaux	
En attendant , 2023, <i>Pinot noir, Chardonnay de la Côte de la charité</i>	35€
Domaine Montaillant	
Les Pieds sur Terre , 2022, <i>Les Trouillots, Trousseau du Jura</i>	73€
Valentin Morel	
Ratapoil Rouge , 2023, <i>Cépages anciens du Jura</i>	49€
Raphaël Monnier	
Frisson des cimes , 2020, <i>Gamay, Pinot Noir, Mondeuse de Savoie</i>	39€
Marie et Florian Curtet	
P'tit bibi , 2023, <i>Gamay Saint Romain de la Côte roannaise</i>	32€
Les Vins de la Chamaille	
Chinon libre , 2023, <i>Cabernet Franc</i>	33€
Vignoble du Rab	
Cheverny , 2022, <i>Les Ardilles, Pinot Noir de la Loire</i>	44€
Hervé Villemade	
Saint-Joseph , 2019, <i>Pleine lune, 100% Syrah</i>	58€
La Ferme des 7 lunes	
Clausus , 2020, <i>Grenache Noir et Cinsault des Cévennes</i>	49€
Ludovic Engelvin	
Ravagnola , 2021, <i>Niellucciu de Patrimonio, Corse</i>	45€
Clos Marfisi	
El Mismo País , 100cl, 2022, <i>Païs du Chili</i>	38€
Louis Antoine Luyt	



BLANCS « traditionnels » et « biodynamiques »

Bourgogne Chablis , 2023	49€
Domaine Jean Dauvissat	
Bourgogne Dijon , 2024	54€
Maison Gautheron d'Anost	
Marsannay , 2021, Saint Urbain	56€
Domaine Jean Fournier	
Bourgogne Aligoté , 2022	42€
Axelle Machard de Gramont	
Bourgogne , 2021, <i>Chardonnay</i>	55€
Marthe Henry	
Bourgogne , 2022, <i>Les Grandes Gouttes</i>	64€
Domaine Rougeot Père & Fils	
Hautes Côtes de Beaune , 2020, 18 lunes	59€
Domaine Devevey	
Santenay 1er cru , 2020, Beaurepaire	78€
Domaine Remoissenet	
Pernand-Vergelesses 1er cru , 2022, <i>En Caradeux</i>	75€
Domaine Remoissenet	
Bouzeron , 2023, <i>Aligoté</i>	47€
Maison Gautheron d'Anost	
Givry blanc , 2022	53€
Domaine Remoissenet	
Rully , 2017	66€
Domaine Devevey	
Montagny , 2022	68€
Marthe Henry	
Meursault , 2020, <i>Sous La Velle</i>	117€
Marthe Henry	
Saint-Aubin , 2020, <i>En L'Ebaupin</i>	92€
Le Grappin	
Mâcon-Villages , 2021/2022	47/44€
Le Grappin	
Viré Clessé 2020, <i>Prestige</i>	47€
Le Chai Duchet	
Andromède , 2021, <i>Chenin doux de Montlouis</i>	34€
Benoît Mérias	



BLANCS NATURES



Vézelay , 2021, le Nez de la Muse	42€
Les Faverelles	
Hautes Côtes de Nuits , 2022	64€
La maison Romane	
Meursault , 2021, Sous la Velle	118€
Antoine Lienhardt	
Bourgogne Aligoté , 2022	52€
Antoine Lienhardt	
Les Pieds sur Terre , 2020, <i>Chardonnay Saint-Savin du Jura</i>	66€
Valentin Morel	
Ratapoil Blanc , 2023, <i>Chardonnay et Cépages anciens du Jura</i>	49€
Raphaël Monnier	
Berlance , 2020, <i>Altesse de Savoie</i>	37€
Les Mangeux d'Pierre	
Gewurztraminer 2019, vif, Alsace	39€
Achillée	
Sancerre , 2021, <i>Sauvignon blanc de la Loire</i>	44€
Domaine du Nozay	
Cour-Cheverny , 2020, <i>Les Châtaigniers, Romorantin de Loire</i>	46€
Hervé Villemade	
Cour-Cheverny , 2020, <i>La Bodice, Chardonnay et Sauvignon de Loire</i>	46€
Hervé Villemade	
Saint-Joseph , 2019, <i>de 2 choses Lune, Roussanne et Marsanne</i>	57€
La Ferme des 7 lunes	
Nord / Ouest , 2014, <i>Melon de Bourgogne du Muscadet</i>	33€
Delaunay Vignerons	
Tousky , 2023, <i>Melon de Bourgogne, folle blanche, colombard</i>	31€
Domaine Montaillant	
Selves , 2022, <i>Macération de chenin de l'Aveyron</i>	48€
Nicolas Carmarans	
Yoshi , 2024, <i>Ugni blanc des Côtes Catalanes</i>	39€
Face B	
Grotta di Sole , 2022, <i>Vermentinu de Patrimonio, Corse</i>	51€
Clos Marfisi	
Gamay Blanc , 2020, <i>Gamay blanc du Chili</i>	38€
Louis Antoine Luyt	

ROSÉS

Les Monges , 2022, Côte de Provence Domaine de la Mongestine	34€
Nouveau nez , 2022, IGP Méditerranée Domaine du Chat Blanc	33€
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 , 60% <i>pinot noir</i> , 40% <i>chardonnay</i> Domaine Dominique Gruhier	38€
Crémant de Loire , La Méthode, <i>Chenin</i> Benoît Mérias	37€

BULLES NATURE

Pétillant naturel , 2021 Pépin, <i>Riesling</i> , <i>Gewurtz</i> , <i>Pinot Gris</i> , <i>Sylvaner</i>	33€
Pétillant naturel , 2020 Louis Antoine Luyt <i>Chili</i>	35€
Mousse sauvage , 2022, <i>Bière pressée au vin</i> La Maison romane	29€
Champagne , 2020, Les Terres Mêlées, <i>Pinot Noir</i> Domaine de Bichery	77€