

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

Salmorejo, condiment tomates confites et olives noires, glace à la mozzarella, chips de pain d'épices

ou

Rôti de porc froid, crémeux de pâtisseries au ras-el-Hanout, mayonnaise aux herbes et citron, crackers au sarrasin

PLAT

Polenta crémeuse, courgettes rôties au sumac, figues fraîches et en chutney, pesto rosso

ou

Kefta de boeuf, aubergines rissolées et pois chiches, vierge cébettes et sésame, jus de veau

DESSERT

Assiette de fromages

ou

Tarte rustique aux mirabelles, crème anglaise à l'hydromel, confit de mirabelles, biscotti aux amandes

ou

Ganache chocolat au piment d'Espelette, sorbet aux poivrons, confit de fruits rouge, crumble cacao et fleur de sel



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

Salmorejo, confit tomato and black olive relish, mozzarella ice cream, gingerbread crisps

or

Cold roast pork, Ras el Hanout-spiced pattypan squash purée, herb and lemon mayonnaise, buckwheat crackers

DISH

Creamy polenta, sumac roasted zucchini, fresh figs and chutney, pesto rosso

or

Beef kefta, sautéed eggplant and chickpeas, spring onion and sesame vierge sauce, veal jus

DESSERT

Cheese platter

or

Rustic Mirabelle plum tart, mead crème anglaise, Mirabelle plum confit, almond biscotti

or

Espelette pepper chocolate ganache, bell pepper sorbet, red fruit confit, cocoa crumble, and fleur de sel

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

Salmorejo, condiment tomates confites et olives noires, glace à la mozzarella, chips de pain d'épices

ou

Rôti de porc froid, crémeux de pâtisseries au ras-el-Hanout, mayonnaise aux herbes et citron, crackers au sarrasin

PLAT

Gnocchi grillés, courgettes rôties au sumac, mozzarella crémeuse, ketchup de poivron au cumin, crumble de pain

ou

Gigot d'agneau confit en effiloché, caviar d'aubergines, tomates cerise et figues crues à la verveine, chutney de figues

DESSERT

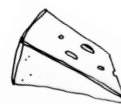
Assiette de fromages

ou

Tarte rustique aux mirabelles, crème anglaise à l'hydromel, confit de mirabelles, biscotti aux amandes

ou

Ganache chocolat au piment d'Espelette, sorbet aux poivrons, confit de fruits rouges, crumble cacao et fleur de sel



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

Salmorejo, confit tomato and black olive relish, mozzarella ice cream, gingerbread crisps

or

Cold roast pork, Ras el Hanout-spiced pattypan squash purée, herb and lemon mayonnaise, buckwheat crackers

DISH

Grilled gnocchi, sumac-roasted zucchini, creamy mozzarella, cumin-spiced bell pepper ketchup, bread crumble

or

Shredded confit leg of lamb, eggplant caviar, cherry tomatoes and raw figs with verbena, fig chutney

DESSERT

Cheese platter

or

Rustic Mirabelle plum tart, mead crème anglaise, Mirabelle plum confit, almond biscotti

or

Espelette pepper chocolate ganache, bell pepper sorbet, red fruit confit, cocoa crumble, and fleur de sel

The water from the carafes 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, Elixir, 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 Danguin	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 certifiée 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 , 2015/2017 Domaine Dujac	163/154€
Chambolle Musigny , 2017, Les Gruenichers Domaine Dujac	276€
Gevrey 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€
Côteaux bourguignons , 2021, Pinot noir Marthe Henry	47€
Bourgogne , 2023, Les Vaux Domaine Rougeot Père & Fils	61€
Marsannay , Longeroies, 2023 Domaine Jean Fournier	67€
Fixin , Les. Petits Crais, 2022 Domaine Jean Fournier	75€
Côte de Nuits-Villages , 2021 Domaine Didier Fornerol	57€
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 Domaine Devevey	96/103€
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 , 2022 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	83€
Nuits Saint-Georges , 2023, Village Antoine Lienhardt	99€
Chambolle-Musigny , 2022 Maison Romane	127€
Gamayoptère , 2024, <i>Gamay de Fixin</i> Antoine Lienhardt	44€
Brouilly , 2022, <i>Gamay du Beaujolais</i> Alex Foillard	58€
A l'épreuve HCB , 2023 <i>Pinot noir de la Côte de Beaune</i> Paul Fourmaux	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, 100% Syrah La Ferme des 7 lunes	58€
Autochtones , 2024, Vdf <i>Cépages autochtones de Gaillac</i> Fabien Juvet	37€
Clausus , 2020, <i>Grenache Noir et Cinsault des Cévennes</i> Ludovic Engelvin	49€
El Mismo Pais , 100cl, 2022, <i>País 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 , 2020/2021, Saint Urbain Domaine Jean Fournier		67/63€
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€
Bourgogne Aligoté , 2022, Les Plumes Domaine Rougeot Père & Fils		52€
Hautes Côtes de Beaune , 2020, 18 lunes Domaine Devevey		59€
Santenay 1er cru , 2022, Beaurepaire Domaine Remoissenet		78€
Bouzeron , 2024, <i>Aligoté</i> Maison Gautheron d'Anost		47€
Givry blanc , 2020 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€
Silice Blanc , 2024, Coteaux d'Apremont La Maison des Ardoisières	<i>Jacquère de Savoie</i>	38€

BLANCS NATURES



Vézelay , 2021, La Fleur Les Faverelles	44€
Meursault , 2022, Sous la Velle Antoine Lienhardt	122€
Unisson , 2020 Domaine de Léonis	35€
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, Alsace Achillée	39€
Au dessus de la loi , 2023, <i>Riesling d'Alsace</i> Marc Kredenweiss	51€
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€
Collé Serré , 2014, <i>Macération de Fie gris du Muscadet</i> Delaunay Vignerons	34€
Saint-Joseph , 2019, de 2 choses Lune, <i>Roussanne et Marsanne</i> La Ferme des 7 lunes	57€
Tousky , 2023, <i>Melon de Bourgogne, folle blanche, colombard</i> Domaine Montaillant	31€
Château Le Puy , 2025 ,Marie-Cécile, <i>Sémillon du Bordelais</i> Le Puy	78€
Selves , 2022, <i>Chenin de l'Aveyron</i> Nicolas Carmarans	48€
Yoshi , 2024, <i>Muscat sec des Côtes Catalanes</i> Face B	39€
Grotta di Sole , 2022, <i>Vermentinu de Patrimonio, Corse</i> Clos Marfisi	51€

ROSÉ

Galets Rosés, 2025, *Costières de Nîmes* 34€
Château Mourgues du Grès

BULLES



Blanc de Noir, 100% *pinot noir* 80€
Champagne Lombardi

Blanc de Blanc, 100% *chardonnay* 59€
Haton & filles

Crémant de Bourgogne, Cuvée blanche, *pinot noir de Molesme* 39€
Domaine Bruno Dangin

Crémant de Loire, La Méthode, *Chenin* 37€
Benôit Mérias

BULLES NATURE

Crémant de Bourgogne, Grand Eminent, *pinot noir de Molesme* 47€
Domaine Bruno Dangin

Pétillant naturel, 2021 33€
Pépin, *Riesling, Gewurtz, Pinot Gris, Sylvaner*

Pétillant naturel, 2020 35€
Louis Antoine Luyt *Chili*

Mousse sauvage, 2023, *Bière pressée au vin* 29€
La Maison romane

Champagne, 2020, Les Terres Mêlées, *Pinot Noir* 77€
Domaine de Bichery