

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

Chou-fleur grillé, vinaigrette à la genièvre, sabayon coriandre, salade de sarrasin, gouda, sarrasin torréfié

ou

Terrine de volaille, gel d'agrumes au Ras-el-hanout, salade d'herbes, chips de pain

PLAT

Polenta crémeuse, poêlée de champignons et ail des ours, émulsion champignons, pesto d'ail des ours, crumble de pain

ou

Échine de cochon rôtie, pâtes perles, tzatziki de radis, blettes grillées, pickles de radis

DESSERT

Assiette de fromages

ou

Crème renversée au gingembre, confit de pommes, granola aux graines, salade de pommes au citron

ou

Financier noisettes, sorbet fromage blanc, praliné, sauce et crumble chocolat

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

Grilled cauliflower, juniper vinaigrette, coriander sabayon, buckwheat salad, gouda cheese, roasted buckwheat

or

Chicken terrine, citrus gel with Ras-el-hanout, herb salad, bread crisps

DISH

Creamy polenta, sautéed mushrooms and wild garlic, mushroom emulsion, wild garlic pesto, bread crumble

or

Roast pork loin, pearl pasta, radish tzatziki, grilled Swiss chard, pickled radishes

DESSERT

Cheese platter

or

Ginger crème caramel, apple confit, seed granola, lemon apple salad

or

Hazelnut financier, fromage blanc sorbet, praline, chocolate sauce and crumble

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€

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



Mise en bouche

ENTRÉE

Chou-fleur grillé, vinaigrette à la genièvre, sabayon coriandre, salade de sarrasin, gouda, sarrasin torréfié

ou

Tartare de truite, condiment à l'orange, céleri aigre-doux, oeufs de truite



PLAT

Gnocchi grillés, pesto et tombée d'ail des ours, sauce au citron, condiment citron confit et graines de tournesol

ou

Effiloché de bœuf façon pastrami, crème de carottes au tahini, carottes vinaigrées, mayonnaise au miel, crumble de pain

DESSERT

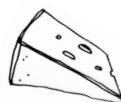
Assiette de fromages

ou

Financier noisettes, sorbet fromage blanc, praliné, sauce et crumble chocolat

ou

Sarrasin au lait, confit de pommes, gavotte sarrasin, sorbet à la bière



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

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

ENTRY

Grilled cauliflower, juniper vinaigrette, coriander sabayon, buckwheat salad, gouda cheese, roasted buckwheat

or

Trout tartare, orange relish, sweet and sour celery, trout roe

DISH

Grilled gnocchi, pesto and wilted wild garlic, lemon sauce, preserved lemon condiment and sunflower seeds

or

Pulled beef pastrami style, cauliflower cream with tahini, pickled carrots, honey mayonnaise, bread crumble

DESSERT

Cheese platter

or

Hazelnut financier, fromage blanc sorbet, praline, chocolate sauce and crumble

or

Buckwheat pudding, apple confit, buckwheat gavotte, beer sorbet

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, Tomato	
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 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 , 2017 Domaine Dujac	143€
Chambolle Musigny , 2017, Les Gruenchers 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€
Irancy , 2022, Vaupessiot Domaine Renaud	46€
Bourgogne , 2022, Les Grands Caillots Axelle Machard de Gramont	52€
Marsannay , Longeroies, 2022 Domaine Jean Fournier	58€
Côte de Nuits-Villages , 2021 Domaine Didier Fornerol	55€
Gevrey Chambertin , 2017 Domaine Remoissenet	98€
Nuits Saint-Georges , 2022, Les Valerots Axelle Machard de Gramont	92€
Vosne-Romanée , 2022, Axelle Machard de Gramont	103€
Bourgogne Saint-Martin , 2021 Marthe Henry	55€
Bourgogne , 2022, Côte d'or Pinot Noir Domaine Rougeot Père & Fils	57€
Chorey-Lès-Beaune , 2020 Dominique Fernandez	63€
Savigny-lès-Beaune , 2020/2021/2022 Le Grappin	82/84/87€
Volnay , 2022/2020/2018 Domaine Devevey	96/103/109€
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, Gamay du Beaujolais Le Grappin	49€



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 , 2023, <i>Gamay de Fixin</i> Antoine Lienhardt	43€
A l'épreuve HCB , 2023 Paul Fournaux	44€
En attendant , 2023, <i>Pinot noir, Chardonnay de la Côte de la charité</i> Domaine Montailant	35€
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€
Chinon libre , 2023, <i>Cabernet Franc</i> Vignoble du Rab	33€
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>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 , 2021, Saint Urbain Domaine Jean Fournier	56€
Bourgogne Aligoté , 2022 Axelle Machard de Gramont	42€
Bourgogne , 2021, <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 , 2020, Beaurepaire Domaine Remoissenet	78€
Pernand-Vergelesses 1er cru , 2022, En Caradeux Domaine Remoissenet	75€
Bouzeron , 2023, <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 , 2021/2022 Le Grappin	47/44€
Viré Clessé 2020, Prestige Le Chai Duchet	47€
Andromède , 2021, <i>Chenin doux de Montlouis</i> Benoît Mérias	34€



BLANCS NATURES

Vézelay , 2021, le Nez de la Muse/ La Fleur Les Faverelles		42€
Hautes Côtes de Nuits , 2022 La maison Romane		64€
Meursault , 2021, Sous la Velle Antoine Lienhardt		118€
Bourgogne Aligoté , 2022 Antoine Lienhardt		52€
Les Pieds sur Terre , 2020, <i>Chardonnay Saint-Savin du Jura</i> Valentin Morel		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 2019, vif, <i>Alsace</i> Achillée		39€
Sancerre , 2021, <i>Sauvignon blanc de la Loire</i> Domaine du Nozay		44€
Cour-Cheverny , 2020, <i>Les Châtaigniers, Romorantin de Loire</i> Hervé Villemade		46€
Cour-Cheverny , 2020, <i>La Bodice, 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, colombar</i> Domaine Montaillant		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

Les Monges , 2022, <i>Côte de Provence</i> Domaine de la Mongestine	34€
Nouveau nez , 2022, <i>IGP Méditerranée</i> 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 , Cuvée blanche, <i>pinot noir de Molesme</i> Domaine Bruno Dangin	39€
Crémant de Bourgogne , 60% <i>pinot noir</i> , 40% <i>chardonnay</i> Domaine Dominique Gruhier	41€
Crémant de Loire , La Méthode, <i>Chenin</i> Benoît 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 , 2022, <i>Bière pressée au vin</i> La Maison romane	29€
Champagne , 2020, Les Terres Mêlées, <i>Pinot Noir</i> Domaine de Bichery	77€