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

Poireaux confits, blini au sarrasin, sauce gribiche, crumble sarrasin et noisette, fromage de Laguiole
ou
Boudin noir grillé, carpaccio de radis d'hiver, crème crue au citron, condiment moutarde et orange

PLAT

Gnocchi à la romaine, butternut confit au piment d'Espelette, pesto de courge, pralin graine de courge et persil
ou
Mijoté de boeuf à la bière, betteraves aigre-douce, écrasé de pomme de terre aux herbes, ketchup de betterave au raifort



DESSERT

Assiette de fromages
ou
Poires pochées au vin rouge, biscuit madeleine au poivre, caramel de poivre, sorbet fromage blanc et miel
ou
Mouhalabieh à la verveine, praliné amande, granola aux fruits secs, confit de pommes



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

Confit leeks, buckwheat blini, gribiche sauce, buckwheat and hazelnut crumble, Laguiole cheese

or

Grilled blood sausage, winter radish carpaccio, raw cream with lemon, mustard and orange condiment

DISH

Roman-style gnocchi, butternut squash confit with Espelette pepper, squash pesto, and a praline of pumpkin seeds and parsley

or

Beef stewed in beer, sweet-and-sour beets, herb-mashed potatoes, and beetroot-horseradish ketchup

DESSERT

Cheese platter

or

Red wine-poached pears, pepper-infused madeleine biscuit, pepper caramel, fromage blanc and honey sorbet

or

Verbena-infused mouhalabieh, almond praline, dried-fruit granola, apple confit

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

Poireaux confits et pleurotes, blini au sarrasin, sauce gribiche, crumble sarrasin et noisette, fromage de Laguiole

ou

Boudin noir grillé, carpaccio de radis d'hiver, crème crue au citron, condiment moutarde et orange

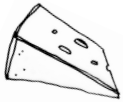
PLAT

Chou farci aux lentilles, butternut et marrons, beurre blanc aux herbes, oignons brûlés, citron confit

ou

Magret de canard, purée céleri rave et miso, condiment cacahuète et céleri branche, jus aux bourgeons de cassis, chou aigre-doux

DESSERT



Assiette de fromages

ou

Financier aux amandes, kaki, siphon fromage blanc au Garam masala, éclat de sablé

ou

Mouhalabieh à la verveine, praliné amande, granola aux fruits secs, confit de pommes

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

Confit leeks, buckwheat blini, gribiche sauce, buckwheat and hazelnut crumble, Laguiole cheese

or

Grilled blood sausage, winter radish carpaccio, raw cream with lemon, mustard and orange condiment

DISH

Stuffed cabbage with lentils, butternut squash, and chestnuts, herb-infused beurre blanc, charred onions, preserved lemon

or

Duck breast, celeriac and miso purée, peanut and celery stalk condiment, blackcurrant bud jus, sweet-and-sour cabbage

DESSERT

Cheese platter

or

Almond financier, persimmon, fromage blanc siphon with Garam masala, crumbled shortbread

or

Verbena-infused mouhalabieh, almond praline, dried-fruit granola, apple confit

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 etc...	
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, 2015/2017 — 163/154€
Domaine Dujac

Chambolle Musigny, 2017, Les Gruenchers — 276€
Domaine Dujac

Gevrey Chambertin 1er cru, 2018, Aux Combottes — 308€
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, 2023 — 45€
Domaine Dominique Gruhier

Bourgogne, 2023, Les Vaux — 61€
Domaine Rougeot Père & Fils

Marsannay, Longeroies, 2023 — 67€
Domaine Jean Fournier



Fixin, Les. Petits Crais, 2022 — 75€
Domaine Jean Fournier

Côte de Nuits-Villages, 2021 — 57€
Domaine Didier Fornerol

Gevrey Chambertin, 2017 — 98€
Domaine Remoissenet

Nuits Saint-Georges, 2022, Aux Allots — 92€
Axelle Machard de Gramont

Vosne-Romanée, 2022, — 103€
Axelle Machard de Gramont

Savigny-lès-Beaune, 2020/2021/2022 — 87/84/82€
Le Grappin

Volnay, 2022/2020 — 96/103€
Domaine Devevey

Pommard, 2022, Les Vignots — 106€
Marthe Henry

Beaune 1er cru, 2017, Les Bressandes — 93€
Domaine Remoissenet

Pernand-Vergelesses 1er cru, 2021, Les Vergelesses — 99€
Domaine Jean Fournier

Rully, 2022 — 66€
Domaine Devevey

Fleurie-Poncié, 2022, *Gamay du Beaujolais* — 49€
Le Grappin

Château Le Puy, 2021, Emilien, *Merlot Cabernet etc... du Bordelais* — 68€
Le Puy

ROUGES NATURES



Bourgogne, 2023 — 57€
Maison Romane

Marsannay, 2020, Longeroies — 84€
Maison Romane

Côte de Nuits-Villages, 2023, Emphase — 83€
Antoine Lienhardt

Nuits Saint-Georges, 2023, Village — 99€
Antoine Lienhardt

Chambolle-Musigny, 2022 — 127€
Maison Romane

Gamayoptère, 2024 *Gamay de Fixin* — 44€
Antoine Lienhardt

Brouilly, 2022 *Gamay du Beaujolais* — 58€
Alex Foillard

A l'épreuve HCB, 2023 *Pinot noir de la Côte de Beaune* — 44€
Paul Fourmaux

Les Pieds sur Terre, 2022, Les Trouillots, *Trousseau du Jura* — 73€
Valentin Morel

Ratapoil Rouge, 2023 *Cépages anciens du Jura* — 49€
Raphaël Monnier

Frisson des cimes, 2020 *Gamay, Pinot Noir, Mondeuse de Savoie* — 39€
Marie et Florian Curtet

P'tit bibi, 2023, *Gamay Saint Romain de la Côte roannaise* — 32€
Les Vins de la Chamaille

La Cuisine de ma Mère, 2022, Chinon *Cabernet Franc de la Loire* — 35€
Nicolas Grobois

Cheverny, 2022, Les Ardilles *Pinot Noir de la Loire* — 44€
Hervé Villemade

Saint-Joseph, 2019, Pleine lune, *100% Syrah* — 58€
La Ferme des 7 lunes

Autochtones, 2024, Vdf *Cépages autochtones de Gaillac* — 37€
Fabien Jouvet

Clausus, 2020, *Grenache Noir et Cinsault des Cévennes* — 49€
Ludovic Engelvin

El Mismo Pais, 100cl, 2022, *Païs du Chili* — 38€
Louis Antoine Luyt

BLANCS « traditionnels » et « biodynamiques »



Bourgogne Chablis, 2023 Domaine Jean Dauvissat	49€
Diva, 2025 *Chardonnay de Chablis* La Cuve en Ville	44€
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, *Chardonnay* 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, *Aligoté* 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 *Jacquère de Savoie* La Maison des Ardoisières	38€

BLANCS NATURES



Bourgogne 2023 — 37€
Chris Santini

Vézelay, 2021, La Fleur — 44€
Les Faverelles

Meursault, 2022, Sous la Velle — 122€
Antoine Lienhardt

Unisson, 2020 *Chardonnay du Beaujolais* — 35€
Domaine de Léonis

Arbois, 2023, Les Moulins *Chardonnay et Savagnin du Jura* — 66€
Domaine de la Tourraize

Ratapoil Blanc, 2023, *Chardonnay et Cépages anciens du Jura* — 49€
Raphaël Monnier

Berlance, 2020, *Altesse de Savoie* — 37€
Les Mangeux d'Pierre

Gewurztraminer, 2020-21, Vif, *Alsace* — 39€
Achillée

Au dessus de la loi, 2023, *Riesling d'Alsace* — 51€
Marc Kredenweiss

Sancerre, 2021, *Sauvignon blanc de la Loire* — 44€
Domaine du Nozay

Cour-Cheverny, 2020, Les Châtaigniers, *Romorantin de Loire* — 46€
Hervé Villemade

Cour-Cheverny, 2020, La Bodice, *Chardonnay et Sauvignon de Loire* — 46€
Hervé Villemade

Collé Serré, 2014, *Macération de Fie gris du Muscadet* — 34€
Delaunay Vignerons

Saint-Joseph, 2019, de 2 choses Lune, *Roussanne et Marsanne* — 57€
La Ferme des 7 lunes

Tousky, 2023, *Melon de Bourgogne, folle blanche, colombard* — 31€
Domaine Montaillant

Château Le Puy, 2025 ,Marie-Cécile, *Sémillon du Bordelais* — 78€
Le Puy

Selves, 2022, *Chenin de l'Aveyron* — 48€
Nicolas Carmarans

Yoshi, 2024, *Muscat sec des Côtes Catalanes* — 39€
Face B

Grotta di Sole, 2022, *Vermentinu de Patrimonio, Corse* — 51€
Clos Marfisi

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€
Benoît Mérias

BULLES NATURES

Put the lights on, *Bière vinifiée infusée aux plantes* 34€
Brasserie Mozaïque

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

Prémices, 2022 Blanc de Blanc 36€
Domaine Dame Jeanne, *Chardonnay de Molesme*

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

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

La Grande Côte, 2023, Rosé de saignée 75€
Champagne de Lozey

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