

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

Aubergine à la flamme, fromage frais crémeux, vinaigrette aux fruits rouges, pistaches, confit d'oignons

ou

Oeuf parfait, siphon chorizo, tagliatelles de courgette, condiment courgette, citron et graines de tournesol

PLAT

Fava de lentilles vertes et pois cassés, pâtissons grillés et poivrons confits, focaccia au thym, fêta, crème à l'oignon et au vinaigre de genièvre

ou

Truite confite, salsa de tomates aux olives, boulgour aux herbes, émulsion agastache, tapenade

DESSERT

Assiette de fromages

ou

Abricots rôtis au garam massala, biscotti, siphon fromage blanc à la verveine, sorbet abricots

ou

Melon mariné et confit à l'huile d'olive, meringue poivrée, crème montée à la tonka, gel basilic



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

Flame-grilled eggplant, creamy fresh cheese, red berry vinaigrette, pistachios, onion confit

or

Perfect egg, chorizo foam, zucchini tagliatelle, zucchini relish, lemon and sunflower seeds

DISH

Green lentil and split pea fava, grilled pattypan squash and confit peppers, thyme focaccia, feta, onion and juniper vinegar cream

or

Confit trout, tomato and olive salsa, herbed bulgur, anise hyssop emulsion, tapenade

DESSERT

Cheese platter

or

Garam masala-roasted apricots, biscotti, verbena-infused fromage blanc (siphon-aerated), apricot sorbet

or

Melon marinated and confit in olive oil, peppered meringue, whipped tonka cream, basil gel

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

Aubergine à la flamme, fromage frais crémeux, vinaigrette aux fruits rouges, pistaches, confit d'oignons

ou

Oeuf parfait, siphon chorizo, tagliatelles de courgette, condiment courgette, citron et graines de tournesol

PLAT

Gnocchi grillés, salsa de tomates, mozzarella crémeuse, ketchup de poivron au cumin, crumble de pain

ou

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

DESSERT

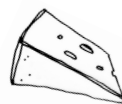
Assiette de fromages

ou

Abricots rôtis au garam massala, biscotti, siphon fromage blanc à la verveine, sorbet abricots

ou

Melon mariné et confit, meringue poivrée, crème montée à la tonka, gel basilic



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

Flame-grilled eggplant, creamy fresh cheese, red berry vinaigrette, pistachios, onion confit

or

Perfect egg, chorizo foam, zucchini tagliatelle, zucchini relish, lemon and sunflower seeds

DISH

Grilled gnocchi, tomato salsa, creamy mozzarella, pepper ketchup with cumin bread crumble

or

Shredded confit leg of lamb , eggplant caviar, cherry tomatoes and raw peaches with lemon verbena, peach chutney

DESSERT

Cheese platter

or

Garam masala-roasted apricots, biscotti, verbena-infused fromage blanc (siphon-aerated), apricot sorbet

or

Melon marinated and confit in olive oil, peppered meringue, whipped tonka cream, basil gel

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 , 2017 Domaine Dujac	154€
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€
Coteaux bourguignons , 2021, Pinot noir Marthe Henry	46€
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 , 2022/2020/2018 Domaine Devevey	96/103/109€
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	78€
Nuits Saint-Georges , 2023, Village Antoine Lienhardt	94€
Chambolle-Musigny , 2022 Maison Romane	127€
Gamayoptère , 2024, <i>Gamay de Fixin</i> Antoine Lienhardt	43€
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€
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 , 2020/2021/2022, Saint Urbain Domaine Jean Fournier		56/60/64€
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€
Hautes Côtes de Beaune , 2020, 18 lunes Domaine Devevey		59€
Santenay 1er cru , 2022, Beaurepaire Domaine Remoissenet		78€
Pernand-Vergelesses 1er cru , 2022, En Caradeux Domaine Remoissenet		75€
Bouzeron , 2024, <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 , 2022 Le Grappin		44€
Viré Clessé 2020, Prestige Le Chai Duchet		47€

BLANCS NATURES



Vézelay , 2021, le Nez de la Muse/ La Fleur Les Faverelles	42€
Meursault , 2021, Sous la Velle Antoine Lienhardt	118€
Bourgogne Aligoté , 2023 Antoine Lienhardt	52€
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, <i>Alsace</i> 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€
Gamay Blanc , 2020, <i>Gamay blanc du Chili</i> Louis Antoine Luyt	38€

ROSÉS

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

34€

BULLES



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

80€

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

59€

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

39€

Crémant de Loire, La Méthode, *Chenin*
Benoît Mérias

37€

BULLES NATURE

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

47€

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

33€

Pétillant naturel, 2020
Louis Antoine Luyt *Chili*

35€

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

29€

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

77€