

# 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

REPRISE LE MERCREDI 14 JANVIER

ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT **25€**

ENTRÉE + PLAT + DESSERT **28€**

MENU ENFANT **15€**

### ENTRÉE

Fondant de patate douce, crumble de noix, sauce au bleu, salade de courge

**ou**

Saucisse de Morteau, tombée de chou vert, comté 24 mois, harissa de chou rouge

### PLAT

Polenta crémeuse, oeuf parfait, râpé de betterave, tapenade, émulsion moutarde au cassis

**ou**

Truite snackée, mijoté de poireaux et haricots blancs, crème au lard, salsa verte de câpres

### DESSERT

Assiette de fromages

**ou**

Cheesecake, caramel de pommes, granola gingembre

**ou**

Mousse de potimarron, pamplemousse frais et en gelée, sabayon au vermouth, meringue

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

Sweet potato fondant, walnut crumble, blue cheese sauce, squash salad

or

Morteau sausage, wilted green cabbage, 24-month Comté cheese, red cabbage harissa

## DISH

Creamy polenta, perfect egg, grated beetroot, tapenade, blackcurrant mustard emulsion

or

Seared trout, braised leeks and white beans, bacon cream, caper salsa verde

## DESSERT

Cheese platter

or

Cheesecake, apple caramel, ginger granola

or

Pumpkin mousse, fresh grapefruit and his jelly, vermouth sabayon, meringue

## LE SOIR

REPRISE LE MERCREDI 14 JANVIER

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

Fondant de patate douce, crumble de noix, sauce au bleu, salade de courge

ou

Saucisse de Morteau, tombée de chou vert, comté 24 mois, harissa de chou rouge



## PLAT

Blanquette de légumes et kumquat, feuilletage, crémeux épeautre, sauce aux morilles

ou

Poitrine de porc confite, pressé pomme de terre au romarin, crème de panais, salsa verte de câpres

## DESSERT

Assiette de fromages

ou

Mousse de potimarron, pamplemousse frais et gelée, sabayon au vermouth, meringue

ou

Blanc-manger au topinambour, praliné, sorbet à l'orange, granola pistache



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**

Sweet potato fondant, walnut crumble, blue cheese sauce, squash salad  
or

Morteau sausage, wilted green cabbage, 24-month Comté cheese, red  
cabbage harissa

### **DISH**

Vegetable and kumquat stew, puff pastry, creamy spelt, morel sauce  
or

Confit pork belly, pressed potato with rosemary, parsnip cream, caper  
salsa verde

### **DESSERT**

Cheese platter

or

Pumpkin mousse, fresh grapefruit and his jelly, vermouth sabayon,  
meringue

or

Jerusalem artichoke blancmange, praline, orange sorbet, pistachio  
granola

The water from the carafes is micro-filtered on site

# LES BOISSONS

## BOISSONS FRAICHES

<b>Sirop, Routin, bio</b>	2,50€
Grenadine, menthe, orgeat, citron, pêche	
<b>Jus de fruits, 25cl, Ferme de la Cadole, bio</b>	5,00€
Fraise Basilic, Framboise Thym, Groseille Blanche, Tomato	
<b>Limonade, Diabolo, 33cl, Elixia</b>	3,50€
<b>Jura Cola, 33cl</b>	4,00€
<b>Soda naturel, 33cl, Noctua, bio</b>	5,00€
citron-gingembre, cassis-thé noir	
<b>Kombucha, 33cl, Good Vie</b>	5,00€
Pomme-fraise, Pêche-citron vert	
<b>Ginger beer, classique, cassis 33cl, Socrate</b>	4,50€
<b>Soda Maté vert, 33cl, Socrate</b>	5,00€
<b>Velleminfroy, 25cl</b>	3,50€
<b>Velleminfroy, eau plate ou pétillante 50cl/100cl</b>	4,50€/6,00€

## BOISSONS CHAUDES

<b>Café, l'Ours blanc,</b>	
Espresso, allongé, noisette	2,20€
Café crème, cappuccino	3,80€
<b>Thé, Infusion, Jardins de Gaïa, Baumplantes</b>	3,50€

## LES ALCOOLS

<b>Bière, Elixkir, 90bpm, Independent house, 33cl</b>	6,00€
<b>Cidre, Le Pressoir d'or, 25cl</b>	4,50€

## Apéritifs, cocktails et spiritueux

Kir, 12cl, <b>Crème de J.B. Joannet</b>	7,00€
Pastis du Jura, 4cl, <b>Distillerie Bourgeois</b>	4,00€
Vermouth blanc ou rouge, 4cl, <b>Sullivan</b>	5,00€
Coupe de crémant de Bourgogne, 12cl, <b>D. Gruhier</b>	7,50€
Coupe de champagne, 12cl, <b>Haton &amp; filles</b>	10,00€
Spritz français, <b>Domaine d'Olivet</b>	9,00€
Cocktail du moment <b>avec ou sans Alcool !</b>	7,50€/11,00€
White Negroni	9,00€
Gin Tonic	8,00€
Whisky, 4cl	8,00€
Gin, Rhum blanc, Liqueurs, <b>27DB</b>	9,00€

## Digestifs

Cette sélection varie dans le temps...

Génépi, 4cl, <b>Maison M</b>	9,00€
Marc de Bourgogne, 4cl, <b>Distillerie Mazy</b>	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

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

## Blanc

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

## ROUGES « traditionnels » et « biodynamiques »

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





## ROUGES NATURES

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



## BLANCS « traditionnels » et « biodynamiques »

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



## BLANCS NATURES



<b>Vézelay</b> , 2021, le Nez de la Muse Les Faverelles	42€
<b>Hautes Côtes de Nuits</b> , 2022 La maison Romane	64€
<b>Meursault</b> , 2021, Sous la Velle Antoine Lienhardt	118€
<b>Bourgogne Aligoté</b> , 2022 Antoine Lienhardt	52€
<b>Les Pieds sur Terre</b> , 2020, <i>Chardonnay Saint-Savin du Jura</i> Valentin Morel	6€
<b>Ratapail Blanc</b> , 2023, <i>Chardonnay et Cépages anciens du Jura</i> Raphaël Monnier	49€
<b>Berlance</b> , 2020, <i>Altesse de Savoie</i> Les Mangeux d’Pierre	37€
<b>Gewurztraminer</b> 2019, vif, <i>Alsace</i> Achillée	39€
<b>Sancerre</b> , 2021, <i>Sauvignon blanc de la Loire</i> Domaine du Nozay	44€
<b>Cour-Cheverny</b> , 2020, Les Châtaigniers, <i>Romorantin de Loire</i> Hervé Villemade	46€
<b>Cour-Cheverny</b> , 2020, La Bodice, <i>Chardonnay et Sauvignon de Loire</i> Hervé Villemade	46€
<b>Saint-Joseph</b> , 2019, de 2 choses Lune, <i>Roussanne et Marsanne</i> La Ferme des 7 lunes	57€
<b>Nord / Ouest</b> , 2014, <i>Melon de Bourgogne du Muscadet</i> Delaunay Vignerons	33€
<b>Tousky</b> , 2023, <i>Melon de Bourgogne, folle blanche, colombar</i> Domaine Montaillant	31€
<b>Selves</b> , 2022, <i>Macération de chenin de l’Aveyron</i> Nicolas Carmarans	48€
<b>Yoshi</b> , 2024, <i>Ugni blanc des Côtes Catalanes</i> Face B	39€
<b>Grotta di Sole</b> , 2022, <i>Vermentinu de Patrimonio, Corse</i> Clos Marfisi	51€
<b>Gamay Blanc</b> , 2020, <i>Gamay blanc du Chili</i> Louis Antoine Luyt	38€

## ROSÉS

<b>Les Monges</b> , 2022, <i>Côte de Provence</i> Domaine de la Mongestine	34€
<b>Nouveau nez</b> , 2022, <i>IGP Méditerranée</i> Domaine du Chat Blanc	33€
<b>Hel'ô de rose</b> , 2023, <i>Pinot noir rosé</i> Héloïse Lienhardt	36€

## BULLES



<b>Blanc de Noir</b> , 100% <i>pinot noir</i> Champagne Lombardi	80€
<b>Blanc de Blanc</b> , 100% <i>chardonnay</i> Haton & filles	59€
<b>Crémant de Bourgogne</b> , Cuvée blanche, <i>pinot noir de Molesme</i> Domaine Bruno Dangin	39€
<b>Crémant de Bourgogne</b> , 60% <i>pinot noir</i> , 40% <i>chardonnay</i> Domaine Dominique Gruhier	41€
<b>Crémant de Loire</b> , La Méthode, <i>Chenin</i> Benoît Mérias	37€

## BULLES NATURE

<b>Crémant de Bourgogne</b> , Grand Eminent, <i>pinot noir de Molesme</i> Domaine Bruno Dangin	47€
<b>Pétillant naturel</b> , 2021 Pépin, <i>Riesling, Gewurtz, Pinot Gris, Sylvaner</i>	33€
<b>Pétillant naturel</b> , 2020 Louis Antoine Luyt <i>Chili</i>	35€
<b>Mousse sauvage</b> , 2022, <i>Bière pressée au vin</i> La Maison romane	29€
<b>Champagne</b> , 2020, Les Terres Mêlées, <i>Pinot Noir</i> Domaine de Bichery	77€