

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

Potimarron rôti à la tonka, cornbread, confit d'échalotes, émulsion au café

ou

Chou-fleur grillé, condiment haddock fumé, amande et chorizo, crèmeux de carottes

PLAT

Gnocchis à la romaine, betteraves confites, sauce raclette, caviar de betterave à l'ail, chapelure persillée

ou

Gigot d'agneau, coings, boulgour au tandoori, labneh, carottes rôties

DESSERT

Assiette de fromages

ou

Brownie, glace au miso, granola cacahuètes, caramel acidulé

ou

Blanc-manger au mélilot, confit de pommes, langue de chat au gingembre

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

Roasted pumpkin with tonka bean, cornbread, shallot confit, coffee emulsion

Or

Grilled cauliflower, smoked haddock condiment, almond and chorizo, creamy carrot sauce

DISH

Roman-style gnocchi, candied beets, raclette sauce, garlic beetroot caviar, parsley breadcrumbs

Or

Leg of lamb, quince, tandoori bulgur, labneh, roasted carrots

DESSERT

Cheese platter

Or

Brownie, miso ice cream, peanut granola, tangy caramel

Or

Sweet clover blancmange, apple confit, cat's tongue with ginger

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€



Mise en bouche

ENTRÉE

Potimarron rôti à la tonka, cornbread, confit d'échalotes, émulsion au café

ou

Porc effiloché, pancake, râpé de betterave, sauce fromage blanc au miel, réduction balsamique

PLAT

Flan aux champignons, poêlée de champignons et graines de tournesol, sauce chimichurri, sauce vin jaune

ou

Filet de rumsteck de la ferme de Clavisy, pressé de blette et orge, pesto de roquette, hollandaise à l'agastache

DESSERT

Assiette de fromages

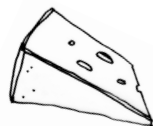
ou

Gâteau de semoule à la fleur d'oranger, crumble sarrasin, caramel d'agrumes, sorbet prunes

ou

Blanc-manger au mélilot, confit de pommes, langue de chat au gingembre

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

ENTRY

Roasted pumpkin with tonka bean, cornbread, shallot confit, coffee emulsion

Or

Grilled cauliflower, smoked haddock condiment, almond and chorizo, creamy carrot sauce

DISH

Mushroom flan, pan-fried mushrooms and sunflower seeds, chimichurri sauce, yellow wine sauce

or

Rump steak fillet from the Clavisy farm, pressed chard and barley, arugula pesto, agastache hollandaise

DESSERT

Semolina cake with orange blossom, buckwheat crumble, citrus caramel, plum sorbet

or

Sweet clover blancmange, apple confit, cat's tongue with ginger

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, 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	
Kombucha, 33cl, Good Vie	5,00€
Pomme-fraise, Pêche-citron vert	
Ginger beer, classique, cassis 33cl, Socrate	4,50€
Soda Maté vert, 33cl, Socrate	5,00€
Velleminfroy, 25cl	3,50€
Velleminfroy, eau plate ou pétillante 50cl/100cl	4,50€/6,00€

BOISSONS CHAUDES

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

LES ALCOOLS

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

Apéritifs, cocktails et spiritueux

Kir, 12cl, Crème de J.B. Joannet	6,50€
Pastis du Jura, 4cl, Distillerie Bourgeois	4,00€
Vermouth blanc ou rouge, 4cl, Sullivan	5,00€
Coupe de crémant de Bourgogne, 12cl, D. Gruhier	7,50€
Coupe de champagne, 12cl, Haton & filles	9,50€
Spritz français, Domaine d'Olivet	9,00€
Cocktail du moment avec ou sans Alcool !	7,00€/10,00€
White Negroni	9,00€
Gin Tonic	8,00€
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€

ROUGES « traditionnels » et « biodynamiques »

Saumur Champigny , 2022, Champs Chardons	<i>Cabernet Franc</i>	46€
Domaine Valbrun		
Bourgogne Epineuil , 2022		39€
Domaine Dominique Gruhier		
Irancy , Vaupessiot, 2022		45€
Domaine Renaud		
Bourgogne , 2022 Côte d'or Pinot Noir		57€
Domaine Rougeot Père & Fils		
Marsannay , Longeroies, 2022		58€
Domaine Jean Fournier		
Chorey-Lès-Beaune , 2019		63€
Dominique Fernandez		
Rully , 2021		66€
Domaine Devevey		
Volnay , 2020		96€
Domaine Devevey		
Beaune 1er cru , 2017, Les Toussaints		88€
Domaine Remoissenet		
Gevrey Chambertin , 2017,		93€
Domaine Remoissenet		
Nuits Saint-Georges , 2022, Les Valerots		89€
Axelle Machard de Gramont		
Pernand-Vergelesses 1er cru , 2021, Les Vergelesses		99€
Domaine Jean Fournier		
Morey Saint-Denis , 2017		143€
Domaine Dujac		
Chambolle Musigny , 2017, Les Gruenchers		276€
Domaine Dujac		
Gevrey Chambertin 1er cru , 2018, Aux Combottes		308€
Domaine Dujac		
Charme Chambertin , 2012		340€
Domaine Dujac		
Clos de la Roche , 2016		456€
Domaine Dujac		



ROUGES NATURES

Bourgogne , 2023 Maison Romane	57€
Côte de Nuits-Villages , 2023, Les Essarts Antoine Lienhardt	67€
Bourgogne Saint-Martin , 2021 Marthe Henry	42€
Marsannay , 2020, Longeroies Maison Romane	84€
Chambolle-Musigny , 2022 Maison Romane	127€
Savigny-lès-Beaune , 2021 Andrew & Emma Nielsen Le Grappin	82€
Côte de Brouilly , 2021 <i>Gamay du Beaujolais</i> Le Grappin	46€
Les Pieds sur Terre , 2022, Les Trouillots <i>Trousseau du Jura</i> Valentin Morel	67€
Ratapoil Rouge , 2023 <i>Cépages anciens du Jura</i> Raphaël Monnier	49€
Chinon , 2020, la cuisine de ma mère Nicolas Grosbois	33€
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€
Frisson des cimes , 2020 <i>Gamay, Pinot Noir, Mondeuse de Savoie</i> Marie et Florian Curtet	39€
Ravagnola , 2021, <i>Niellucciu de Patrimonio, Corse</i> Clos Marfisi	45€
El Mismo Pais , 100cl, 2022 <i>Pais du Chili</i> Louis Antoine Luyt	38€
Clausus , 2020, <i>Grenache Noir et Cinsault des Cévennes</i> Ludovic Engelvin	49€

BLANCS

Sancerre , 2021, Domaine du Nozay	<i>Sauvignon blanc</i>	44€
Andromède , 2021 Benoît Mérias	<i>Chenin doux de Montlouis</i>	34€
Bourgogne Chablis , 2023 Domaine Jean Dauvissat		46€
Bourgogne Aligoté , 2022 Axelle Machard de Gramont		42€
Viré Clessé 2020, Prestige Le Chai Duchet		47€
Marsannay , Saint Urbain, 2021 Domaine Jean Fournier		56€
Hautes Côtes de Beaune , 2020, 18 lunes Domaine Devevey		59€
Rully , 2017 Domaine Devevey		66€
Santenay 1er cru , Beaurepaire, 2020 Domaine Remoissenet		75€
Pernand-Vergelesses 1er cru , 2022, En Caradeux Domaine Remoissenet		73€
Givry blanc , 2020 Domaine Remoissenet		44€
Morey Saint-Denis 1er cru , 2020, Les Monts Luisants Domaine Dujac		187€
Puligny Montrachet 1er cru , 2020, Les Folatières Domaine Dujac		179€

BLANCS NATURES

Mâcon-Villages , 2021, Andrew & Emma Nielsen Le Grappin		42€
Bourgogne , 2021 Chardonnay Marthe Henry		55€
Hautes Côtes de Nuits , 2022 La maison Romane		64€
Saint-Romain , 2021, Perrière Marthe Henry		79€
Rully , 2021 Les Maizières Marthe Henry		64€
Meursault , 2020, Sous La Velle Marthe Henry		111€

BLANCS NATURES SUITE

Meursault , 2021, Sous la Velle Antoine Lienhardt	118€
Bourgogne Aligoté , 2022 Antoine Lienhardt	48€
Saint-Aubin , 2020, En L'Ebaupin Le Grappin	87€
Vézelay , 2020, le Nez de la Muse Les Faverelles	40€
Les Pieds sur Terre , 2020 <i>Chardonnay Saint-Savin du Jura</i> Valentin Morel	64€
Ratapoil Blanc , 2023 <i>Chardonnay et Cépages anciens du Jura</i> Raphaël Monnier	49€
Berlance , 2020, <i>Roussette de Savoie</i> Les Mangeux d'Pierre	35€
Gewurztraminer 2019, vif <i>Alsace</i> Achillée	37€
Cour-Cheverny , 2020, Les Châtaigniers <i>Romorantin de Loire</i> Hervé Villemade	44€
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€
Selves , 2022 <i>Macération de chenin de l'Aveyron</i> Nicolas Carmarans	48€
Blanc , 2020 <i>Macération de Grenache Blanc des Cévennes</i> Ludovic Engelvin	58€
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>	34€
Domaine de la Mongestine		
Nouveau nez , 2022	<i>IGP Méditerranée</i>	33€
Domaine du Chat Blanc		
Hel'ô de rose , 2023	<i>Pinot noir rosé</i>	36€
Héloïse Lienhardt		

BULLES



Blanc de Noir	<i>100% pinot noir</i>	80€
Champagne Lombardi		
Blanc de Blanc	<i>100% chardonnay</i>	59€
Haton & filles		
Crémant de Bourgogne , 2019		36€
Domaine Dominique Gruhier		
La Méthode	<i>Chenin, Crémant de Loire</i>	37€
Benoît Mérias		

BULLES NATURE

Pétillant naturel , 2021		31€
Pépin	<i>Riesling, Gewurtz, Pinot Gris, Sylvaner</i>	
Pétillant naturel , 2020		35€
Louis Antoine Luyt	<i>Chili</i>	
Mousse sauvage , 2022	<i>Bière pressée au vin</i>	29€
La Maison romane		
Les Terres Mêlées , 2020	<i>Champagne</i>	77€
Domaine de Bichery	<i>Pinot Noir</i>	