

Monique

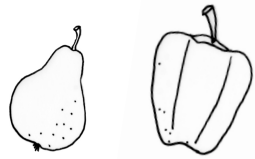
boire et manger

Tous nos produits travaillés proviennent de maraichers et d'agriculteurs sélectionnés pour leurs méthodes de travail saines et respectueuses de la terre.

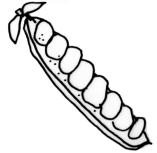
Toutes nos viandes sont françaises.

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	24€
ENTRÉE + PLAT + DESSERT			27€
MENU ENFANT			15€



Entrée

Poireaux brulés et scamorza fumée, foccacia au thym, fromage blanc au vert de poireaux

ou

Maquereaux marinés, crémeux de haricots noirs, condiment gingembre et betterave, granola graines de tournesol

Plat

Écrasé de pommes de terre, asperges vertes et radis roses vinaigrés, émulsion ciboulette, tomme de brebis

ou

Échine de porc, légumes façon couscous au chorizo, pâtes perles, jus condiments au paprika fumé

Dessert

Assiette de fromages

ou

Moelleux à l'huile d'olive, pommes et raisins secs, glace au romarin, caramel de pommes

ou

Rhubarbe pochée, mousse et sorbet fromage blanc, tuile au sésame



LE SOIR

LES ASSIETTES DE Monique



Scones aux oignons confits, sauce au cheddar, oeufs de truites, salade d'herbes 11€

Gnocchi à la romaine, asperges blanches grillées, crème crue citronnée, condiment citron confit et olives vertes 14€

Polenta croustillante, carottes rôties, ketchup de carottes à la moutarde, toum, jus de carottes réduit 14€

Tortilla de maïs à l'effiloché de poulet, tzatziki de radis roses, pesto de fanes 15€

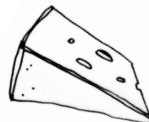
Tataki de veau, condiment amandes et haddock, salsa verte à la roquette 16€

Ceviche de poisson de ligne, kiwi frais et jus, granola sésame, huile d'aneth 16€

Assiette de fromages 9€

Moelleux à l'huile d'olive, pommes et raisins secs, glace au romarin, caramel de pommes 8€

Rhubarbe pochée, mousse et sorbet fromage blanc, tuile au sésame 9€



L'eau des carafes est micro-filtrée sur place

LES BOISSONS

BOISSONS FRAICHES



Sirop, Routin, bio Grenadine, menthe, orgeat, citron, pêche	2,50€
Jus de fruits, 25cl, Ferme de la Cadole, bio Framboise Thym, Groseille blanches, Pomme, etc...	5,00€
Limonade, Diabolo, 33cl, Elixia	3,50€
Jura Cola, 33cl	4,00€
Soda naturel, 33cl, Noctua, citron-gingembre, sureau-verveine, cassis-thé noir	5,00€
Ginger beer, classique, cassis 33cl, Socrate	4,50€
Soda Maté vert, 33cl, Socrate	5,00€
Perrier, 25cl	3,50€
Velleminfroy, eau plate ou pétillante 50cl/100cl	4,50€/6,00€

BOISSONS CHAUDES



Café, l'Ours blanc, Espresso, allongé, noisette	2,00€
Café crème, cappuccino	3,50€
Thé, Infusion, Jardins de Gaïa, Baumplantes	3,50€

LES ALCOOLS

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

Apéritifs, cocktails et spiritueux

Kir, 12cl, <i>Crème de J.B. Joannet</i>	6,50€
Pastis du Jura, 4cl, <i>Distillerie Bourgeois</i>	4,00€
Vermouth blanc ou rouge, 4cl, <i>Sullivan</i>	5,00€
Coupe de crémant de Bourgogne, 12cl, <i>D. Gruhier</i>	7,00€
Coupe de champagne, 12cl, <i>Haton & filles</i>	9,00€
Spritz français, <i>Pardi</i>	9,00€
Cocktail du moment <i>avec ou sans Alcool !</i>	7,00€/9,00€
Negroni	9,00€
Gin Tonic	8,00€
Whisky Arlett tourbé, 4cl, <i>Distillerie Tessendier</i>	8,00€
Gin, Rhum blanc, Liqueurs, <i>27DB</i>	9,00€

Digestifs

Cette sélection varie dans le temps...

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

LA CAVE



Une sélection de vins au verre est également disponible entre 6 et 8€

ROUGES

Ventoux , 2021, Bien Nez Domaine du Chat Blanc	33€
Saumur Champigny , 2022, Champs Chardons Domaine Valbrun	46€
Bourgogne Epineuil , 2022 Domaine Dominique Gruhier	37€
Irancy , 2020 Domaine Renaud	38€
Côte de Nuits-Villages , 2019 Domaine Fornerol	46€
Rully , 2020 Domaine Devevey	60€
Volnay , 2018 Domaine Devevey	96€
Beaune 1er cru , 2017, Les Toussaints Domaine Remoissenet	88€
Marsannay , Saint Urbain, 2021 Domaine Jean Fournier	56€
Fixin , 2021 Domaine Jean Fournier	71€
Pernand-Vergelesses 1er cru , 2021, Les Vergelesses Domaine Jean Fournier	99€
Morey Saint-Denis , 2008 Domaine Dujac	138€
Chambolle Musigny , 2017, Les Gruenchers Domaine Dujac	276€
Gevey Chambertin 1er cru , 2018, Aux Combottes Domaine Dujac	308€
Charme Chambertin , 2012 Domaine Dujac	340€
Clos de la Roche , 2016 Domaine Dujac	456€

ROUGES NATURES

Bourgogne , 2022 Maison Romane	51€
Bourgogne , 2021, Les Seurrets Marthe Henry	55€
Hautes Côtes de Beaune , 2020 Marthe Henry	69€
Côte de Nuits-Villages , 2022, Les Essarts Antoine Lienhardt	67€
Marsannay , 2020, Longeroies Maison Romane	80€
Nuits Saint-Georges , 2022 Antoine Lienhardt	89€
Savigny-lès-Beaune , 2020, Andrew & Emma Nielsen Le Grappin	82€
Côte de Brouilly , 2021, Andrew & Emma Nielsen Le Grappin	46€
Les Pieds sur Terre , 2020, Les Trouillots <i>Trousseau du Jura</i> Valentin Morel	67€
Chinon , 2020, la cuisine de ma mère Nicolas Grosbois	33€
Cheverny , 2021, Les Ardilles, <i>Pinot Noir de la Loire</i> Hervé Villemade	44€
Saint-Joseph , 2021, Premier Quartier <i>100% Syrah</i> La Ferme des 7 lunes	53€
Fer de Sang , 2022 <i>Fer Servadou de l'Aveyron</i> Nicolas Carmarans	43€
Frisson des cimes , 2020 <i>Gamay, Pinot Noir, Mondeuse de Savoie</i> Marie et Florian Curtet	35€
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, Château du Nozay Domaine du Nozay	46€
Bourgogne Chablis , 2021 Domaine Dominique Gruhier	42€
Marsannay , Saint Urbain, 2021 Domaine Jean Fournier	56€
Hautes Côtes de Beaune , 2020, Champs Perdrix, Domaine Devevey	57€
Santenay 1er cru , Beurepaire, 2020 Domaine Remoissenet	71€
Pernand-Vergelesses 1er cru , 2020, En Caradeux Domaine Remoissenet	70€
Givry blanc , 2020 Domaine Remoissenet	44€
Viré Clessé 2019, Prestige Le Chai Duchet	45€
Morey Saint-Denis 1er cru , 2020, Les Monts Luisants Domaine Dujac	187€
Puligny Montrachet 1er cru , 2020, Les Folatières Domaine Dujac	179€

BLANCS NATURES

Bourgogne , 2020, La Monatine Marthe Henry	55€
Rully , 2020, Les Maizières Marthe Henry	63€
Mâcon-Villages , 2021, Andrew & Emma Nielsen Le Grappin	42€
Montagny , 2020, 1er Cru les Treuffères Le Grappin	64€
Saint-Aubin , 2020, Le Grappin	87€
Meursault , 2020, Sous La Velle Marthe Henry	121€
Meursault , 2021 Antoine Lienhardt	129€

BLANCS NATURES SUITE

Vézelay , 2020, Fleur ou le Nez de la Muse Les Faverelles	38€
Les Pieds sur Terre , 2020, <i>Chardonnay Saint-Savin du Jura</i> Valentin Morel	64€
Tonnerre de Grès , 2020 <i>Roussette de Savoie</i> Marie et Florian Curtet	37€
Coal , 2020, <i>Chardonnay du Bugey</i> Les Mangeux d'Pierre	34€
Gewurztraminer 2019, vif <i>Alsace</i> Achillée	37€
Cour-Cheverny , 2020, Les Châtaigniers <i>Romorantin de Loire</i> Hervé Villemade	44€
Saint-Joseph , 2021, 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€
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>Vin du Chili</i> Louis Antoine Luyt	38€

ROSE

Les Monges , 2022 Domaine de la Mongestine	34€
--	-----



BULLES

Blanc de Noir , 100% pinot noir Champagne Lombardi	80€
Accord des Cépages Haton & filles, <i>Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier</i>	59€
Crémant de Bourgogne , 2019 Domaine Dominique Gruhier	36€

BULLES NATURE

Pétillant naturel , 2021 Pépin <i>Riesling, Gewurtz, Pinot Gris, Sylvaner</i>	31€
Pétillant naturel , 2020 Louis Antoine Luyt <i>Chili</i>	35€
Mousse sauvage , 2020, <i>bière pressée au vin</i> La Maison romane	29€
La Source , Champagne Domaine de Bichery <i>Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier</i>	74€