

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

Betteraves nouvelles confites en salade, salsa rhubarbe et graines de courge, brioche, bleu de Gex

ou

Effiloché de porc, crème de chou-fleur à la verveine, condiment gingembre et moutarde, concombre aigre-doux

PLAT

Asperges blanches laquées teriyaki, riz vinaigré, sauce poireaux et tahini, crackers au sésame, huile pimentée

ou

Boulettes de boeuf et légumes secs, salade de courgettes au tandoori, tzatziki, boulgour aux herbes

DESSERT

Assiette de fromages

ou

Cake au miso, sorbet chocolat, caramel citron, granola cacao

ou

Moelleux au citron, fraises fraîches, crème montée mascarpone et vinaigre de fraises, glace à l'asperge

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

New candied beets in a salad, rhubarb and pumpkin seed salsa, brioche, Blue cheese

or

Pulled pork, cauliflower cream with verbena, ginger and mustard relish, sweet and sour cucumber

DISH

White asparagus glazed with teriyaki sauce, vinegared rice, leek and tahini sauce, sesame crackers, chili oil

or

Beef and dried vegetable meatballs, tandoori zucchini salad, tzatziki, herby bulgur

DESSERT

Cheese platter

or

Miso cake, chocolate sorbet, lemon caramel, cocoa granola

or

Lemon sponge cake, fresh strawberries, mascarpone whipped cream and strawberry vinegar, asparagus ice cream

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

Effiloché de porc, crème de chou-fleur à la verveine, condiment gingembre et moutarde, concombre aigre-doux

ou

Betteraves nouvelles confites en salade, salsa rhubarbe et graines de courge, brioche, bleu de Gex

PLAT

Asperges blanches grillées et fenouil en salade, pain vapeur au sarrasin, praliné amandes, sabayon vin jaune

ou

Suprême de poulet mariné, blettes brûlées sauce teriyaki, confit de carottes, tapenade, polenta frite à l'ail, jus de viande



DESSERT

Assiette de fromages

ou

Cake au miso, sorbet chocolat, caramel citron, granola cacao

ou

Moelleux au citron, fraises fraîches, crème montée mascarpone et vinaigre de fraises, glace à l'asperge



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

Pulled pork, cauliflower cream with verbena, ginger and mustard relish, sweet and sour cucumber

or

New candied beets in a salad, rhubarb and pumpkin seed salsa, brioche, Blue cheese

DISH

Grilled white asparagus and fennel salad, steamed buckwheat bread, almond praline, yellow wine sabayon

or

Marinated chicken supreme, charred chard with teriyaki sauce, carrot confit, tapenade, garlic fried polenta, meat jus

DESSERT

Cheese platter

or

Miso cake, chocolate sorbet, lemon caramel, cocoa granola

or

Lemon sponge cake, fresh strawberries, mascarpone whipped cream and strawberry vinegar, asparagus ice cream

The water from the cafes 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, 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 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€
Irancy , 2022, Vaupessiot Domaine Renaud	46€
Bourgogne , 2022, Les Grands Caillots Axelle Machard de Gramont	52€
Marsannay , Longeroies, 2022 Domaine Jean Fournier	58€
Côte de Nuits-Villages , 2021 Domaine Didier Fornerol	55€
Gevrey Chambertin , 2017 Domaine Remoissenet	98€
Nuits Saint-Georges , 2022, Les Valerots Axelle Machard de Gramont	92€
Vosne-Romanée , 2022, Axelle Machard de Gramont	103€
Bourgogne , 2022, Côte d'or Pinot Noir Domaine Rougeot Père & Fils	57€
Savigny-lès-Beaune , 2020/2021/2022 Le Grappin	82/84/87€
Volnay , 2022/2020/2018 Domaine Devevey	96/103/109€
Beaune 1er cru , 2017, Les Bressandes Domaine Remoissenet	93€
Pernand-Vergelesses 1er cru , 2021, Les Vergelesses Domaine Jean Fournier	99€
Rully , 2021 Domaine Devevey	66€
Fleurie-Poncié , 2022, <i>Gamay du Beaujolais</i> Le Grappin	49€
Château Le Puy , 2022, 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 , 2023, <i>Gamay de Fixin</i> Antoine Lienhardt	43€
A l'épreuve HCB , 2023 Paul Fournaux	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€
Chinon libre , 2023, <i>Cabernet Franc</i> Vignoble du Rab	33€
Cheverny , 2022, Les Ardilles, <i>Pinot Noir de la Loire</i> Hervé Villemade	44€
Saint-Joseph , 2019, Pleine lune, <i>100% Syrah</i> 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 , 2021, Saint Urbain Domaine Jean Fournier	56€
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 , 2023, <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 , 2021/2022 Le Grappin	47/44€
Viré Clessé 2020, Prestige Le Chai Duchet	47€



BLANCS NATURES

Vézelay , 2021, le Nez de la Muse/ La Fleur Les Favernelles	42€
Meursault , 2021, Sous la Velle Antoine Lienhardt	118€
Bourgogne Aligoté , 2022 Antoine Lienhardt	52€
Les Pieds sur Terre , 2020, <i>Chardonnay Saint-Savin du Jura</i> Valentin Morel	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 2019, vif, <i>Alsace</i> Achillée	39€
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€
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€
Tousky , 2023, <i>Melon de Bourgogne, folle blanche, colombard</i> Domaine Montailant	31€
Selves , 2022, <i>Chenin de l’Aveyron</i> Nicolas Carmarans	48€
Yoshi , 2024, <i>Ugni blanc 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

Nouveau nez , 2022, <i>IGP Méditerranée</i> Domaine du Chat Blanc	33€
Hel'ô de rose , 2023, <i>Pinot noir rosé</i> Héloïse Lienhardt	36€

BULLES



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

BULLES NATURE

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