

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

Pudding de pain à l'ail et zaatar, chou rouge aigre-doux, glace à la courge, fromage frais de brebis

ou

Boudin noir grillé, crème et pickles de panais, sauce Chimichurri

PLAT

Patate douce farcie au quinoa, raisins secs et noix, crèmeux de butternut au Ras el-hanout, pesto de roquette

ou

Suprême de poulet, écrasé pommes de terre et fenouil, champignons sautés, émulsion miso, fenouil en salade

DESSERT

Assiette de fromages

ou

Financier aux amandes, confit de kiwi, mousse fromage blanc, crumble fève tonka

ou

Riz au lait à la cardamome, kaki poché, gelée pomme-coing, chou chou graine de tournesol

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

Garlic bread pudding with za'atar, sweet and sour red cabbage, pumpkin ice cream, fresh sheep's cheese

or

Grilled black pudding, cream and pickled parsnips, chimichurri sauce

DISH

Sweet potato stuffed with quinoa, raisins and hazelnuts, butternut squash cream with Ras el-hanout, rocket pesto

or

Chicken supreme, mashed potatoes and fennel, sautéed mushrooms, miso emulsion, fennel salad

DESSERT

Cheese platter

or

Almond financier, kiwi confit, fromage blanc mousse, tonka bean crumble

or

Cardamom rice pudding, poached persimmon, apple-quince jelly, sunflower seed chayote

LE SOIR

ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT 33€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 39€

Supplément fromage 6€



Mise en bouche

ENTRÉE

Poireaux fondants, caviar de poireaux brûlés au tahini, crackers au sésame, olive de Kalamata

ou

Boudin noir grillé, crème et pickles de panais, sauce chimichurri

PLAT

Gnocchi grillés, shiitake aigre-doux, crémeux de fenouil, sabayon oseille, gouda vieux

ou

Filet de canard, crémeux de chou-fleur à l'ail noir, chou-fleur grillé, condiment échalotes, gingembre et lard

DESSERT

Assiette de fromages

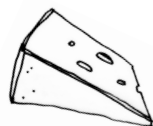
ou

Semifreddo au café, granola cacahuète, sauce cacao-café

ou

Moelleux fromage blanc et huile d'olive, confit de pommes, mousse fromage blanc, glace au romarin

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

Melting leeks, charred leek caviar with tahini, sesame crackers,
Kalamata olives

or

Grilled black pudding, cream and pickled parsnips, chimichurri sauce

DISH

Grilled gnocchi, sweet and sour shiitake mushrooms, fennel cream,
sorrel sabayon, aged gouda

or

Duck fillet, creamy cauliflower with black garlic, grilled cauliflower,
shallot, ginger and bacon relish

DESSERT

Cheese platter

or

Coffee semifreddo, cocoa and fleur de sel crumble, cocoa-coffee sauce

or

Soft fromage blanc and olive oil, apple confit, fromage blanc mousse,
rosemary ice cream

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€/11,00€
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 , 2020		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€
Fleurie-Poncié , 2022 <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 <i>100% Syrah</i> 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>	