

Monique

boire et manger

ENGLISH MENU



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

Salmojero, glace au chèvre frais, condiment tomate cerise et graines de tournesol, huile de basilic

ou

Ceviche, eau de concombre au thé jasmin, concombre teriyaki, crème crue au poivre fumé, granola

PLAT

Ecrasé tiède de pomme de terre, Œuf parfait, aubergine confite, condiment olives Kalamata et citron, parmesan croustillant, émulsion verveine

ou

Kefta d'agneau, courgette et pois chiche au tandoori, sauce fromage blanc persillé et abricot

DESSERT

Assiette de fromages

ou

Pêches pochées au vermouth blanc, financier, crème montée à l'ail noir, granite pêche

ou

Mouhalabieh au romarin, sorbet groseille, confit de fruits rouges et crumble pistache

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

Salmojero, fresh goat cheese ice cream, cherry tomato and sunflower seed condiment, basil oil

Or

Ceviche, jasmine tea cucumber water, teriyaki cucumber, smoked pepper raw cream, granola

DISH

Warm mashed potato, perfect egg, candied eggplant, Kalamata olive and lemon condiment, crispy parmesan, verbena emulsion

Or

Lamb, zucchini and chickpea kofta in tandoori, parsley and apricot fromage blanc sauce

DESSERT

Cheese platter

or

Peaches poached in white vermouth, financier, whipped cream with black garlic, peach granita

or

Rosemary mouhalabieh, redcurrant sorbet, red fruit confit and pistachio crumble

LE SOIR

ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT 33€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 39€

Supplément fromage 6€



Mise en bouche

ENTRÉE

Salmojero, glace au chèvre frais, condiment tomate cerise et graines de tournesol, huile de basilic

ou

Ceviche, eau de concombre au thé jasmin, concombre teriyaki, crème crue au poivre fumé, granola

PLAT

Gnocchi grillés, courgettes rôties, confit de courgettes au garam massala, émulsion verveine, croustillant parmesan

ou

Mignon de veau rôti, caviar d'aubergines, polenta croustillante, harissa de cassis, jus de veau

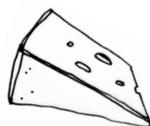
DESSERT

Pêches pochées au vermouth blanc, financier, crème montée à l'ail noir, granite pêche

ou

Mouhalabieh au romarin, sorbet groseille, confit de fruits rouges et crumble 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

ENTRY

Salmojero, fresh goat cheese ice cream, cherry tomato and sunflower seed condiment, basil oil

or

Ceviche, jasmine tea cucumber water, teriyaki cucumber, smoked pepper raw cream, granola

DISH

Grilled gnocchi, roasted zucchini, zucchini confit with garam masala, verbena emulsion, crispy parmesan

or

Roasted veal tenderloin, eggplant caviar, crispy polenta, blackcurrant harissa, veal jus

DESSERT

Peaches poached in white vermouth, financier, whipped cream with black garlic, peach granita

or

Rosemary mouhalabieh, redcurrant sorbet, red fruit confit and pistachio crumble

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, K6 Groseille etc...	
Limonade, Diabolo, 33cl, Elixia	3,50€
Jura Cola, 33cl	4,00€
Soda naturel, 33cl, Noctua, bio	5,00€
citron-gingembre, sureau-verveine, 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€
Perrier, 25cl	3,50€
Velleminfroy, eau plate ou pétillante 50cl/100cl	4,50€/6,00€

BOISSONS CHAUDES

Café, l'Ours blanc,	
Espresso, allongé, noisette	2,20€
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, <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>	7,50€
Coupe de champagne, 12cl, <i>Haton & filles</i>	9,50€
Spritz français, <i>Pardi</i>	9,00€
Cocktail du moment <i>avec ou sans Alcool !</i>	7,00€/10,00€
Negroni	9,00€
Gin Tonic	8,00€
Whisky, 4cl	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 10€

ROUGES « traditionnels » et « biodynamiques »

Saumur Champigny , 2022, Champs Chardons Domaine Valbrun	<i>Cabernet Franc</i>	46€
Bourgogne Epineuil , 2022 Domaine Dominique Gruhier		39€
Irancy , Les Mazelots, 2018 Domaine Renaud		49€
Bourgogne , 2022, Les Grands Chaillots Axelle Machard de Gramont		47€
Côte de Nuits-Villages , 2021 Domaine Fornerol		48€
Rully , 2021 Domaine Devevey		62€
Volnay , 2020 Domaine Devevey		96€
Beaune 1er cru , 2017, Les Toussaints Domaine Remoissenet		88€
Gevrey Chambertin , 2017, Domaine Remoissenet		93€
Marsannay , Longeroies, 2022 Domaine Jean Fournier		58€
Nuits Saint-Georges , 2022, Les Valerots Axelle Machard de Gramont		89€
Pernand-Vergelesses 1er cru , 2021, Les Vergelesses Domaine Jean Fournier		99€
Morey Saint-Denis , 2017 Domaine Dujac		143€
Chambolle Musigny , 2017, Les Gruenchers Domaine Dujac		276€
Gevrey 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	57€
Côte de Nuits-Villages, 2023, Les Essarts Antoine Lienhardt	67€
Maranges, 2021 Marthe Henry	72€
Marsannay, 2022, Longeroies Maison Romane	84€
Nuits Saint-Georges, 2022 Antoine Lienhardt	89€
Chambolle-Musigny, 2021 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€
Gamayoptère, 2023. <i>Gamay de Fixin</i> Antoine Lienhardt	41€
Les Pieds sur Terre, 2020, 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€
Chevigny, 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 Benôit Mérias	<i>Chenin doux de Montlouis</i>	34€
Bourgogne Chablis , 2023 Domaine Jean Dauvissat		46€
Bourgogne Aligoté , 2022 Axelle Machard de Gramont		41€
Marsannay , Saint Urbain, 2021 Domaine Jean Fournier		56€
Hautes Côtes de Beaune , 2020, 18 lunes Domaine Devevey		59€
Santenay 1er cru , Beaurepaire, 2020 Domaine Remoissenet		75€
Pernand-Vergelesses 1er cru , 2022, En Caradeux Domaine Remoissenet		73€
Givry blanc , 2020 Domaine Remoissenet		44€
Viré Clessé 2020, Prestige Le Chai Duchet		47€
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 Marthe Henry		55€
Hautes Côtes de Nuits , 2022 La maison Romane		64€
Saint-Romain , 2021, Perrière Marthe Henry		79€
Montagny , 2021 Marthe Henry		61€
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 , 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€
Selves , 2022 <i>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 Domaine de la Mongestine	34€
Nouveau nez , 2022 <i>IGP Méditerranée</i> Domaine du Chat Blanc	33€

BULLES



Blanc de Noir, <i>100% pinot noir</i> Champagne Lombardi	80€
Accord des Cépages Hatton & filles, <i>Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier</i>	59€
Crémant de Bourgogne, 2019 Domaine Dominique Gruhier	36€
La Méthode, <i>Chenin, Crémant de Loire</i> Benôit Mérias	37€

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, 2022 <i>Bière pressée au vin</i> La Maison romane	29€
Les Terres Mêlées, 2020 <i>Champagne</i> Domaine de Bichery <i>Pinot Noir</i>	77€