

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 noisettes, crémeux 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

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

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

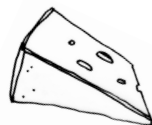
Assiette de fromages

ou

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

IN THE EVENING

STARTER + MAIN COURSE or MAIN COURSE + DESSERT €33

STARTER + MAIN COURSE + DESSERT €39

Cheese supplement €6

APPETIZER

ENTRY

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

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

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

or

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

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, <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>Domaine d'Olivet</i>	9,00€
Cocktail du moment <i>avec ou sans Alcool !</i>	7,00€/11,00€
White 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	<i>Cabernet Franc</i>	46€
Domaine Valbrun		
Bourgogne Epineuil , 2022		39€
Domaine Dominique Gruhier		
Irancy , Vaupessiot, 2022		45€
Domaine Renaud		
Bourgogne Saint-Martin , 2021		42€
Marthe Henry		
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		
Savigny-lès-Beaune , 2021	Andrew & Emma Nielsen	82€
Le Grappin		
Fleurie-Poncié , 2022	<i>Gamay du Beaujolais</i>	46€
Le Grappin		
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		

ROUGES SUITE

Charme Chambertin, 2012

Domaine Dujac

Clos de la Roche, 2016

Domaine Dujac



340€

456€

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€

Les Pieds sur Terre, 2022, Les Trouillots *Trousseau du Jura*

Valentin Morel

67€

Ratapoil Rouge, 2023 *Cépages anciens du Jura*

Raphaël Monnier

49€

Chinon, 2020, la cuisine de ma mère

Nicolas Grosbois

33€

Chevigny, 2022, Les Ardilles, *Pinot Noir de la Loire*

Hervé Villemade

44€

Saint-Joseph, 2019, Pleine lune *100% Syrah*

La Ferme des 7 lunes

58€

Frisson des cimes, 2020 *Gamay, Pinot Noir, Mondeuse de Savoie*

Marie et Florian Curtet

39€

Ravagnola, 2021, *Niellucciu de Patrimonio, Corse*

Clos Marfisi

45€

El Mismo Pais, 100cl, 2022 *Pais du Chili*

Louis Antoine Luyt

38€

Clausus, 2020, *Grenache Noir et Cinsault des Cévennes*

Ludovic Engelvin

49€

BLANCS

Sancerre , 2021, <i>Sauvignon blanc</i> Domaine du Nozay	44€
Andromède , 2021 <i>Chenin doux de Montlouis</i> Benoît Mérias	34€
Bourgogne Chablis , 2023 Domaine Jean Dauvissat	46€
Bourgogne Aligoté , 2022 Axelle Machard de Gramont	42€
Bourgogne , 2021 Chardonnay Marthe Henry	55€
Mâcon-Villages , 2021, Andrew & Emma Nielsen Le Grappin	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€
Saint-Romain , 2021, Perrière Marthe Henry	79€
Rully , 2022, Les Maizières Marthe Henry	64€
Meursault , 2020, Sous La Velle Marthe Henry	111€
Saint-Aubin , 2020, En L'Ebaupin Le Grappin	87€
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

Vézelay , 2020, le Nez de la Muse Les Faverelles	40€
Bourgogne , 2021 Chardonnay Marthe Henry	55€
Hautes Côtes de Nuits , 2022 La maison Romane	64€
Meursault , 2021, Sous la Velle Antoine Lienhardt	118€
Bourgogne Aligoté , 2022 Antoine Lienhardt	48€
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€
Benôit 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>		