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

Crème de pâtisson, émulsion à la fourme d'Ambert, foccacia croustillante, échalotes confites

ou

Boeuf effiloché, carottes nouvelles rôties, mayonnaise au tahini, chapelure au basilic

PLAT

Courgettes farcies aux lentilles et boulgour, crème de burrata au poivre fumé, confit de courgette à la menthe, figues fraiches

ou

Filet de canard, caviar d'aubergines, crème de haricot blanc, jus de veau condiment au gingembre, groseilles

DESSERT

Assiette de fromages

ou

Ganache chocolat noir, croustillant cacao fleur de sel, confit de framboise au piment d'Espelette, sorbet groseille

ou

Riz au lait, compote de mirabelles à la sauge, caramel de mirabelle, chouchou graine de courge

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

Squash cream, Fourme d'Ambert emulsion, crispy focaccia, candied shallots

Or

Shredded beef, roasted new carrots, tahini mayonnaise, basil breadcrumbs

DISH

Courgettes stuffed with lentils and bulgur, burrata cream with smoked pepper, courgette confit with mint, fresh figs

Or

Duck fillet, eggplant caviar, white bean cream, veal jus with ginger condiment, redcurrants

DESSERT

Cheese platter

Or

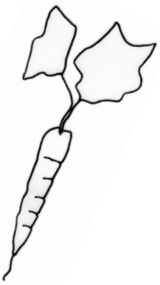
Dark chocolate ganache, crunchy cocoa fleur de sel, raspberry confit with Espelette pepper, redcurrant sorbet

Or

Rice pudding, mirabelle plum compote with sage, mirabelle plum caramel, pumpkin seed chouchou

The water from the carafes is micro-filtered on site

LE SOIR



ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT **33€**

ENTRÉE + PLAT + DESSERT **39€**

Supplément fromage **6€**

Mise en bouche

ENTRÉE

Crème de pâtisson, émulsion à la fourme d'Ambert, foccacia croustillante, échalotes confites, glace à l'asperge

ou

Boeuf effiloché, carottes nouvelles rôties, mayonnaise au tahini, chapelure au basilic

PLAT

Polpette d'aubergines, ajo blanco, émulsion cébettes, pecorino, salsa de tomates aux amandes

ou

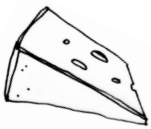
Suprême de poulet mariné, confit de poivrons, tomates cerises rôties, sabayon estragon, crumble de pain d'épices

DESSERT

Ganache chocolat noir, croustillant cacao fleur de sel, confit de framboise au piment d'espelette, sorbet groseille

ou

Semifreddo au Garam Massala, prunes à l'huile d'olive, caramel de mirabelles, chouchou graine de courge



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

Squash cream, Fourme d'Ambert emulsion, crispy focaccia, candied shallots, asparagus ice cream

Or

Shredded beef, roasted new carrots, tahini mayonnaise, basil breadcrumbs

DISH

Eggplant polpette, ajo blanco, verbena emulsion, pecorino, tomato and almond salsa

or

Marinated chicken supreme, pepper confit, roasted pattypan squash, tarragon sabayon, gingerbread crumble

DESSERT

Dark chocolate ganache, crunchy cocoa fleur de sel, raspberry confit with Espelette pepper, redcurrant sorbet

or

Garam Masala Semifreddo, plums in olive oil, mirabelle plum caramel, crispy white chocolate

The water from the carafes is micro-filtered on site

LES BOISSONS

BOISSONS FRAICHES

Sirop, *Routin, bio* Grenadine, menthe, orgeat, citron, pêche	2,50€
Jus de fruits, 25cl, *Ferme de la Cadole, bio* Fraise Basilic, Framboise Thym, Groseille Blanche, Tomate	5,00€
Limonade, Diabolo, 33cl, *Elixia*	3,50€
Jura Cola, 33cl	4,00€
Soda naturel, 33cl, *Noctua, bio* citron-gingembre, cassis-thé noir	5,00€
Kombucha, 33cl, *Good Vie* Pomme-fraise, Pêche-citron vert	5,00€
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€/10,00€
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 Domaine Valbrun	*Cabernet Franc*	46€
Bourgogne Epineuil, 2022 Domaine Dominique Gruhier		39€
Irancy, Vaupessiot, 2022 Domaine Renaud		45€
Bourgogne, 2022 Côte d'or Pinot Noir Domaine Rougeot Père & Fils		57€
Marsannay, Longeroies, 2022 Domaine Jean Fournier		58€
Chorey-Lès-Beaune, 2019 Dominique Fernandez		63€
Rully, 2021 Domaine Devevey		66€
Volnay, 2020 Domaine Devevey		96€
Beaune 1er cru, 2017, Les Toussaints Domaine Remoissenet		88€
Gevrey Chambertin, 2017, Domaine Remoissenet		93€
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, 2023 — 57€
Maison Romane

Côte de Nuits-Villages, 2023, Les Essarts — 67€
Antoine Lienhardt

Bourgogne Saint-Martin, 2021 — 42€
Marthe Henry

Marsannay, 2020, Longeroies — 84€
Maison Romane

Chambolle-Musigny, 2022 — 127€
Maison Romane

Savigny-lès-Beaune, 2021 Andrew & Emma Nielsen — 82€
Le Grappin

Côte de Brouilly, 2021 *Gamay du Beaujolais* — 46€
Le Grappin

Les Pieds sur Terre, 2022, Les Trouillots *Trousseau du Jura* — 67€
Valentin Morel

Ratapoil Rouge, 2023 *Cépages anciens du Jura* — 49€
Raphaël Monnier

Chinon, 2020, la cuisine de ma mère — 33€
Nicolas Grosbois

Cheverny, 2022, Les Ardilles, *Pinot Noir de la Loire* — 44€
Hervé Villemade

Saint-Joseph, 2019, Pleine lune *100% Syrah* — 58€
La Ferme des 7 lunes

Frisson des cimes, 2020 *Gamay, Pinot Noir, Mondeuse de Savoie* — 39€
Marie et Florian Curtet

Ravagnola, 2021, *Niellucciu de Patrimonio, Corse* — 45€
Clos Marfisi

El Mismo Pais, 100cl, 2022 *Pais du Chili* — 38€
Louis Antoine Luyt

Clausus, 2020, *Grenache Noir et Cinsault des Cévennes* — 49€
Ludovic Engelvin

BLANCS

Sancerre, 2021, *Sauvignon blanc* 44€
Domaine du Nozay

Andromède, 2021 *Chenin doux de Montlouis* 34€
Benoît Mérias

Bourgogne Chablis, 2023 46€
Domaine Jean Dauvissat

Bourgogne Aligoté, 2022 42€
Axelle Machard de Gramont

Viré Clessé 2020, Prestige 47€
Le Chai Duchet

Marsannay, Saint Urbain, 2021 56€
Domaine Jean Fournier

Hautes Côtes de Beaune, 2020, 18 lunes 59€
Domaine Devevey

Rully, 2017 66€
Domaine Devevey

Santenay 1er cru, Beaurepaire, 2020 75€
Domaine Remoissenet

Pernand-Vergelesses 1er cru, 2022, En Caradeux 73€
Domaine Remoissenet

Givry blanc, 2020 44€
Domaine Remoissenet

Morey Saint-Denis 1er cru, 2020, Les Monts Luisants 187€
Domaine Dujac

Puligny Montrachet 1er cru, 2020, Les Folatières 179€
Domaine Dujac

BLANCS NATURES

Mâcon-Villages, 2021, Andrew & Emma Nielsen 42€
Le Grappin

Bourgogne, 2021 Chardonnay 55€
Marthe Henry

Hautes Côtes de Nuits, 2022 64€
La maison Romane

Saint-Romain, 2021, Perrière 79€
Marthe Henry

Rully, 2021 Les Maizières 64€
Marthe Henry

Meursault, 2020, Sous La Velle 111€
Marthe Henry

BLANCS NATURES SUITE

Meursault, 2021, Sous la Velle 118€
Antoine Lienhardt

Bourgogne Aligoté, 2022 48€
Antoine Lienhardt

Saint-Aubin, 2020, En L'Ebaupin 87€
Le Grappin

Vézelay, 2020, le Nez de la Muse 40€
Les Faverelles

Les Pieds sur Terre, 2020 *Chardonnay Saint-Savin du Jura* 64€
Valentin Morel

Ratapoil Blanc, 2023 *Chardonnay et Cépages anciens du Jura* 49€
Raphaël Monnier

Berlance, 2020, *Roussette de Savoie* 35€
Les Mangeux d'Pierre

Gewurztraminer 2019, vif *Alsace* 37€
Achillée

Cour-Cheverny, 2020, Les Châtaigniers *Romorantin de Loire* 44€
Hervé Villemade

Saint-Joseph, 2019, de 2 choses Lune *Roussanne et Marsanne* 57€
La Ferme des 7 lunes

Nord / Ouest, 2014 *Melon de Bourgogne du Muscadet* 33€
Delaunay Vignerons

Selves, 2022 *Macération de chenin de l'Aveyron* 48€
Nicolas Carmarans

Blanc, 2020 *Macération de Grenache Blanc des Cévennes* 58€
Ludovic Engelvin

Grotta di Sole, 2022 *Vermentinu de Patrimonio, Corse* 51€
Clos Marfisi

Gamay Blanc, 2020 *Gamay blanc du Chili* 38€
Louis Antoine Luyt

ROSÉS

Les Monges, 2022 *Côte de Provence* 34€
Domaine de la Mongestine

Nouveau nez, 2022 *IGP Méditerranée* 33€
Domaine du Chat Blanc

Hel'ô de rose, 2023 *Pinot noir rosé* 36€
Héloïse Lienhardt

BULLES

Blanc de Noir *100% pinot noir* 80€
Champagne Lombardi

Blanc de Blanc *100% chardonnay* 59€
Haton & filles

Crémant de Bourgogne, 2019 36€
Domaine Dominique Gruhier

La Méthode *Chenin, Crémant de Loire* 37€
Benoît Mérias

BULLES NATURE

Pétillant naturel, 2021 31€
Pépin *Riesling, Gewurtz, Pinot Gris, Sylvaner*

Pétillant naturel, 2020 35€
Louis Antoine Luyt *Chili*

Mousse sauvage, 2022 *Bière pressée au vin* 29€
La Maison romane

Les Terres Mêlées, 2020 Champagne 77€
Domaine de Bichery *Pinot Noir*