

Monique

boire et manger

Tous nos produits travaillés proviennent de maraîchers 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

Céleri en carpaccio, fromage frais à la roquette, pomme crue, granola sarrasin

ou

Salade tiède de lentilles et pommes de terre, jambon sec, légumes vinaigrés, condiment gingembre

PLAT

Épeautre crémeux, blettes grillées, confit de patate douce au Ras-el-hanout, siphon cancoillotte

ou

Suprême de poulet rôti, purée de panais, confit de clémentines, crumble moutarde, jus réduit

DESSERT

Assiette de fromages

ou

Chou craquelin au chocolat, caramel au mélilot, sorbet à la liqueur de poire

ou

Gâteau de semoule à l'orange, crème montée à la fleur d'oranger, crumble pain d'épices



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

Celery carpaccio, fresh cheese with arugula, raw apple, buckwheat granola

or

Warm lentil and potato salad, cured ham, pickled vegetables, ginger condiment

DISH

Creamy spelt, grilled chard, sweet potato confit with Ras-el-hanout, cancoillotte foam

or

Roasted chicken supreme, parsnip purée, clementine confit, mustard crumble, reduced juice

DESSERT

Cheese platter

or

Chocolate craquelin choux pastry, sweet clover caramel, pear liqueur sorbet

or

Orange semolina cake, orange blossom whipped cream, gingerbread crumble

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€

Accord mets et vins 3/4 verres (8cl) 23/27€



Mise en bouche

ENTRÉE

Céleri en carpaccio, fromage frais à la roquette, pomme, granola sarrasin

ou

Salade tiède de lentilles et pommes de terre, jambon sec
légumes vinaigrés, sauce au bleu



PLAT

Blanquette de légumes, kumquat et tapenade, feuilletage,
crémeux épeautre, sauce aux morilles

ou

Poitrine de porc confite, pressé pomme de terre à l'estragon,
crème de panais, salsa verte de câpres

DESSERT



Assiette de fromages

ou

Chou craquelé au chocolat, caramel mélilot, sorbet à la liqueur de poire

ou

Cheesecake, agrumes, crumble pain d'épices, sorbet à l'orange

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

Food and wine pairing 3/4 glasses (8cl) €23/27

ENTRY

Celery carpaccio, fresh cheese with arugula, raw apple, buckwheat granola

or

Warm lentil and potato salad, cured ham, pickled vegetables, blue cheese sauce

DISH

Vegetable stew with kumquat and tapenade, puff pastry, creamy spelt, morel sauce

or

Confit pork belly, pressed potato with rosemary, parsnip cream, caper salsa verde

DESSERT

Cheese platter

or

Chocolate craquelin choux pastry, sweet clover caramel, pear liqueur sorbet

or

Cheesecake, agrumes, crumble pain d'épices, sorbet à l'orange

The water from the carafes 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, Framboise Thym, Groseille Blanche, Tomate	
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, Elixkir, 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	7,00€
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>	10,00€
Spritz français, <i>Domaine d'Olivet</i>	9,00€
Cocktail du moment <i>avec ou sans Alcool !</i>	7,50€/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€



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 , 2017	143€
Domaine Dujac	
Chambolle Musigny , 2017, Les Gruenchers	276€
Domaine Dujac	
Gevrey Chambertin 1er cru , 2018, Aux Combottes	308€
Domaine Dujac	
Charmes Chambertin , 2012	340€
Domaine Dujac	
Clos de la Roche , 2016	456€
Domaine Dujac	
Clos Saint-Denis , 2020	482€
Domaine Dujac	

Blanc

Morey Saint-Denis 1er cru , 2020, Les Monts Luisants	187€
Domaine Dujac	
Puligny Montrachet 1er cru , 2020, Les Folatières	179€
Domaine Dujac	

ROUGES « traditionnels » et « biodynamiques »

Bourgogne Epineuil , 2022	42€
Domaine Dominique Gruhier	
Irancy , 2022, Vaupessiot	46€
Domaine Renaud	
Bourgogne , 2022, Les Grands Caillots	52€
Axelle Machard de Gramont	
Marsannay , Longeroies, 2022	58€
Domaine Jean Fournier	
Gevrey Chambertin , 2017	98€
Domaine Remoissenet	
Nuits Saint-Georges , 2022, Les Valerots	92€
Axelle Machard de Gramont	
Vosne-Romanée , 2022,	103€
Axelle Machard de Gramont	
Bourgogne Saint-Martin , 2021	55€
Marthe Henry	
Bourgogne , 2022, Côte d'or Pinot Noir	57€
Domaine Rougeot Père & Fils	
Chorey-Lès-Beaune , 2020	63€
Dominique Fernandez	
Savigny-lès-Beaune , 2020/2021/2022	82/84/87€
Le Grappin	
Volnay , 2022/2020/2018	96/103/109€
Domaine Devevey	
Beaune 1er cru , 2017, Les Bressandes	93€
Domaine Remoissenet	
Pernand-Vergelesses 1er cru , 2021, Les Vergelesses	99€
Domaine Jean Fournier	
Rully , 2021	66€
Domaine Devevey	
Fleurie-Poncié , 2022, <i>Gamay du Beaujolais</i>	49€
Le Grappin	



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€
En attendant , 2023, <i>Pinot noir, Chardonnay de la Côte de la charité</i> Domaine Montaillant	35€
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, 100% Syrah 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 País , 100cl, 2022, <i>Païs du Chili</i> Louis Antoine Luyt	38€

BLANCS « traditionnels » et « biodynamiques »

Bourgogne Chablis , 2023	49€
Domaine Jean Dauvissat	
Bourgogne Dijon , 2024	54€
Maison Gautheron d'Anost	
Marsannay , 2021, Saint Urbain	56€
Domaine Jean Fournier	
Bourgogne Aligoté , 2022	42€
Axelle Machard de Gramont	
Bourgogne , 2021, <i>Chardonnay</i>	55€
Marthe Henry	
Bourgogne , 2022, Les Grandes Gouttes	64€
Domaine Rougeot Père & Fils	
Hautes Côtes de Beaune , 2020, 18 lunes	59€
Domaine Devevey	
Santenay 1er cru , 2020, Beaurepaire	78€
Domaine Remoissenet	
Pernand-Vergelesses 1er cru , 2022, En Caradeux	75€
Domaine Remoissenet	
Bouzeron , 2023, <i>Aligoté</i>	47€
Maison Gautheron d'Anost	
Givry blanc , 2022	53€
Domaine Remoissenet	
Rully , 2017	66€
Domaine Devevey	
Montagny , 2022	68€
Marthe Henry	
Meursault , 2020, Sous La Velle	117€
Marthe Henry	
Saint-Aubin , 2020, En L'Ebaupin	92€
Le Grappin	
Mâcon-Villages , 2021/2022	47/44€
Le Grappin	
Viré Clessé 2020, Prestige	47€
Le Chai Duchet	
Andromède , 2021, <i>Chenin doux de Montlouis</i>	34€
Benoît Mérias	



BLANCS NATURES



Vézelay , 2021, le Nez de la Muse Les Faverelles	42€
Hautes Côtes de Nuits , 2022 La maison Romane	64€
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	6€
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, Alsace Achillée	39€
Sancerre , 2021, <i>Sauvignon blanc de la Loire</i> Domaine du Nozay	44€
Cour-Cheverny , 2020, <i>Les Châtaigniers, Romorantin de Loire</i> Hervé Villemade	46€
Cour-Cheverny , 2020, <i>La Bodice, 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 Montaillant	31€
Selves , 2022, <i>Macération de 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>Vermentino de Patrimonio, Corse</i> Clos Marfisi	51€
Gamay Blanc , 2020, <i>Gamay blanc du Chili</i> Louis Antoine Luyt	38€

ROSÉS

Les Monges , 2022, Côte de Provence Domaine de la Mongestine	34€
Nouveau nez , 2022, IGP Méditerranée Domaine du Chat Blanc	33€
Hel'ô de rose , 2023, Pinot noir rosé Héloïse Lienhardt	36€



BULLES

Blanc de Noir , 100% pinot noir Champagne Lombardi	80€
Blanc de Blanc , 100% chardonnay Haton & filles	59€
Crémant de Bourgogne , Cuvée blanche, pinot noir de Molesme Domaine Bruno Dangin	39€
Crémant de Bourgogne , 60% pinot noir, 40% chardonnay Domaine Dominique Gruhier	41€
Crémant de Loire , La Méthode, Chenin Benoît Mérias	37€

BULLES NATURE

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