

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 **26€**

ENTRÉE + PLAT + DESSERT **29€**

MENU ENFANT **15€**

ENTRÉE

Velouté de chou-fleur au thé fumé, falafels, confit de citron, condiment radis noir et raisins secs

ou

Saucisson brioché, chou rouge aigre-doux, chutney de chou, vinaigrette herbes et moutarde à l'ancienne

PLAT

Crèmeux de lentilles vertes, potimarron rôti et tombée d'épinards, sauce au Mont d'Or, chapelure de roquette

ou

Gigot d'agneau, carottes rôties au zaatar, crème d'ail, sauce chimichurri, purée de haricots blancs

DESSERT

Assiette de fromages

ou

Sarrasin au lait, sorbet à la liqueur de coing, confit de pommes, langue de chat

ou

Chou craquelin, glace au mélilot, poires, sauce moka, caramel beurre salé

L'eau des carafes est micro-filtrée sur place



LUNCH

STARTER + MAIN COURSE or MAIN COURSE + DESSERT €26

STARTER + MAIN COURSE + DESSERT €29

CHILDREN'S MENU €15

STARTER

Cauliflower velouté infused with smoked tea, falafels, lemon confit, black radish and raisin condiment

or

Sausage baked in brioche, sweet-and-sour red cabbage, cabbage chutney, herb and old-fashioned mustard vinaigrette

DISH

Creamy green lentils, roasted red kuri squash, and wilted spinach, with a Mont d'Or cheese sauce and arugula breadcrumb topping

or

Leg of lamb, za'atar-roasted carrots, garlic cream, chimichurri sauce, white bean purée

DESSERT

Cheese platter

or

Buckwheat pudding, quince liqueur sorbet, apple confit, cat-tongue biscuit

or

Choux pastry with a crisp topping, sweet clover ice cream, pears, moka sauce, salted butter caramel

LE SOIR

ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT 35€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 41€

Supplément fromage 6€

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

Mise en bouche

ENTRÉE

Velouté de chou-fleur au thé fumé, falafels, confit de citron, condiment radis noir et raisins secs

ou

Saucisson brioché, chou rouge aigre-doux, chutney de chou, vinaigrette herbes et moutarde à l'ancienne, glace à la moutarde

PLAT

Risotto d'épeautre, champignons poêlés, salsa brocolis grillés et gingembre, gouda vieux, crackers à l'épeautre

ou

Kefta de boeuf, crème de courge au tahini, condiment citron confit et fenouil, réduction de fruits rouges

DESSERT

Assiette de fromages

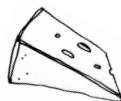
ou

Poires pochées à la verveine, sablé breton, guimauve au citron brûlée, glace du moment

ou

Sarrasin au lait, sorbet à la liqueur de coing, confit de pommes, langue de chat

L'eau des carafes est micro-filtrée sur place



IN THE EVENING

STARTER + MAIN COURSE or MAIN COURSE + DESSERT €35

STARTER + MAIN COURSE + DESSERT €41

Cheese supplement €6

APPETIZER

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

ENTRY

Cauliflower velouté infused with smoked tea, falafels, lemon confit, black radish and raisin condiment

or

Sausage baked in brioche, sweet-and-sour red cabbage, cabbage chutney, herb and old-fashioned mustard vinaigrette, mustard ice-cream

DISH

Spelt risotto, pan-seared mushrooms, grilled broccoli and ginger salsa, aged Gouda, spelt crackers

or

Beef kefta, squash and tahini cream, preserved lemon and fennel condiment, red berry reduction

DESSERT

Cheese platter

or

Buckwheat pudding, quince liqueur sorbet, apple confit, cat-tongue biscuit

or

Choux pastry with a crisp topping, sweet clover ice cream, pears, moka sauce, salted butter caramel

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, Pomme, Framboise Thym, Mure etc...	
Limonade, Diabolo, 33cl, Elixia	3,50€
Jura Cola, 33cl	4,00€
Soda naturel, 33cl, Noctua, bio	5,00€
citron-gingembre, cassis-thé noir, romarin-pomme	
Kombucha, 33cl, Archipel	5,30€
Feuilles de figuier, Feuilles de framboisier	
Ginger beer, classique, cassis 33cl, Socrate	4,50€
Soda Maté vert, 33cl, Socrate	5,00€
Velleminfroy, eau pétillante 25cl	3,50€
Velleminfroy, eau plate ou pétillante 50cl/100cl	4,50€/6,00€

BOISSONS CHAUDES

Café, l'Ours blanc,	
Espresso, allongé, noisette	2,30€
Café crème, cappuccino	3,90€
Thé, Infusion, Jardins de Gaïa, Baumplantes	3,50€

LES ALCOOLS

Bière, Elixir, 90bpm, Independent house, 33cl	6,00€
Cidre, L'Hermitage, 25cl	4,50€

Apéritifs, cocktails et spiritueux

Kir, 12cl, Crème de J.B. Joannet	7,50€
Pastis du Jura, 4cl, Distillerie Bourgeois	4,00€
Vermouth blanc ou rouge, 4cl, La Thériaque	5,50€
Coupe de crémant de Bourgogne, 12cl, Bruno Danguin	7,50€
Coupe de champagne, 12cl, Haton & filles	10,00€
Spritz français, Domaine d'Olivet	9,00€
Cocktail du moment avec ou sans Alcool !	8,50€/11,00€
White Negroni	9,00€
Gin Tonic	9,00€
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€



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 certifiée 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 , 2015/2017 Domaine Dujac	163/154€
Chambolle Musigny , 2017, Les Gruenichers Domaine Dujac	276€
Gevrey Chambertin 1er cru , 2018, Aux Combottes Domaine Dujac	308€
Clos de la Roche , 2016 Domaine Dujac	456€
Clos Saint-Denis , 2020 Domaine Dujac	482€

Blanc

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

ROUGES « traditionnels » et « biodynamiques »

Bourgogne Epineuil , 2023 Domaine Dominique Gruhier	45€
Côteaux bourguignons , 2021, Pinot noir Marthe Henry	47€
Bourgogne , 2023, Les Vaux Domaine Rougeot Père & Fils	61€
Marsannay , Longeroies, 2023 Domaine Jean Fournier	67€
Fixin , Les. Petits Crais, 2022 Domaine Jean Fournier	75€
Côte de Nuits-Villages , 2021 Domaine Didier Fornerol	57€
Gevrey Chambertin , 2017 Domaine Remoissenet	98€
Nuits Saint-Georges , 2022, Aux Allots Axelle Machard de Gramont	92€
Vosne-Romanée , 2022, Axelle Machard de Gramont	103€
Savigny-lès-Beaune , 2020/2021/2022 Le Grappin	87/84/82€
Volnay , 2022/2020 Domaine Devevey	96/103€
Pommard , 2022, Les Vignots Marthe Henry	106€
Beaune 1er cru , 2017, Les Bressandes Domaine Remoissenet	93€
Pernand-Vergelesses 1er cru , 2021, Les Vergelesses Domaine Jean Fournier	99€
Rully , 2022 Domaine Devevey	66€
Fleurie-Poncié , 2022, <i>Gamay du Beaujolais</i> Le Grappin	49€
Château Le Puy , 2021, Emilien, <i>Merlot Cabernet etc... du Bordelais</i> Le Puy	68€



ROUGES NATURES

Bourgogne , 2023 Maison Romane		57€
Marsannay , 2020, Longeroies Maison Romane		84€
Côte de Nuits-Villages , 2023, Emphase Antoine Lienhardt		83€
Nuits Saint-Georges , 2023, Village Antoine Lienhardt		99€
Chambolle-Musigny , 2022 Maison Romane		127€
Gamayoptère , 2024 <i>Gamay de Fixin</i> Antoine Lienhardt		44€
Brouilly , 2022 <i>Gamay du Beaujolais</i> Alex Foillard		58€
A l'épreuve HCB , 2023 <i>Pinot noir de la Côte de Beaune</i> Paul Fourmaux		44€
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€
La Cuisine de ma Mère , 2022, Chinon <i>Cabernet Franc de la Loire</i> Nicolas Grobois		35€
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€
Autochtones , 2024, Vdf <i>Cépages autochtones de Gaillac</i> Fabien Juvet		37€
Clausus , 2020, <i>Grenache Noir et Cinsault des Cévennes</i> Ludovic Engelvin		49€
El Mismo Pais , 100cl, 2022, <i>País du Chili</i> Louis Antoine Luyt		38€

BLANCS « traditionnels » et « biodynamiques »

Bourgogne Chablis , 2023 Domaine Jean Dauvissat		49€
Diva , 2025 <i>Chardonnay de Chablis</i> La Cuve en Ville		44€
Bourgogne Dijon , 2024 Maison Gautheron d'Anost		54€
Marsannay , 2020/2021, Saint Urbain Domaine Jean Fournier		67/63€
Bourgogne Aligoté , 2022 Axelle Machard de Gramont		42€
Bourgogne , 2022, <i>Chardonnay</i> Marthe Henry		55€
Bourgogne , 2022, Les Grandes Gouttes Domaine Rougeot Père & Fils		64€
Bourgogne Aligoté , 2022, Les Plumes Domaine Rougeot Père & Fils		52€
Hautes Côtes de Beaune , 2020, 18 lunes Domaine Devevey		59€
Santenay 1er cru , 2022, Beaurepaire Domaine Remoissenet		78€
Bouzeron , 2024, <i>Aligoté</i> Maison Gautheron d'Anost		47€
Givry blanc , 2020 Domaine Remoissenet		53€
Rully , 2017 Domaine Devevey		66€
Montagny , 2022 Marthe Henry		68€
Meursault , 2020, Sous La Velle Marthe Henry		117€
Saint-Aubin , 2020, En L'Ebaupin Le Grappin		92€
Mâcon-Villages , 2022 Le Grappin		44€
Viré Clessé 2020, Prestige Le Chai Duchet		47€
Silice Blanc , 2024, Coteaux d'Apremont <i>Jacquère de Savoie</i> La Maison des Ardoisières		38€

BLANCS NATURES



Bourgogne , 2023 Chris Santini	37€
Vézelay , 2021, La Fleur Les Faverelles	44€
Meursault , 2022, Sous la Velle Antoine Lienhardt	122€
Unisson , 2020 <i>Chardonnay du Beaujolais</i> Domaine de Léonis	35€
Arbois , 2023, Les Moulins <i>Chardonnay et Savagnin du Jura</i> Domaine de la Tourraize	66€
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 , 2020-21, Vif, <i>Alsace</i> Achillée	39€
Au dessus de la loi , 2023, <i>Riesling d'Alsace</i> Marc Kredenweiss	51€
Sancerre , 2021, <i>Sauvignon blanc de la Loire</i> Domaine du Nozay	44€
Cour-Cheverny , 2020, Les Châtaigniers, <i>Romorantin de Loire</i> Hervé Villemade	46€
Cour-Cheverny , 2020, La Bodice, <i>Chardonnay et Sauvignon de Loire</i> Hervé Villemade	46€
Collé Serré , 2014, <i>Macération de Fie gris du Muscadet</i> Delaunay Vignerons	34€
Saint-Joseph , 2019, de 2 choses Lune, <i>Roussanne et Marsanne</i> La Ferme des 7 lunes	57€
Tousky , 2023, <i>Melon de Bourgogne, folle blanche, colombard</i> Domaine Montaillant	31€
Château Le Puy , 2025 ,Marie-Cécile, <i>Sémillon du Bordelais</i> Le Puy	78€
Selves , 2022, <i>Chenin de l'Aveyron</i> Nicolas Carmarans	48€
Yoshi , 2024, <i>Muscat sec des Côtes Catalanes</i> Face B	39€
Grotta di Sole , 2022, <i>Vermentinu de Patrimonio, Corse</i> Clos Marfisi	51€

ROSÉ

Galets Rosés, 2025, *Costières de Nîmes*
Château Mourgus du Grès

34€

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 Loire, La Méthode, *Chenin*
Benoît Mérias

37€

BULLES NATURES

Put the lights on, *Bière vinifiée infusée aux plantes*
Brasserie Mozaïque

34€

Crémant de Bourgogne, Grand Eminent, *pinot noir de Molesme*
Domaine Bruno Dangin

47€

Prémices, 2022 Blanc de Blanc
Domaine Dame Jeanne, *Chardonnay de Molesme*

36€

Pétillant naturel, 2020
Louis Antoine Luyt *Chili*

35€

Mousse sauvage, 2023, *Bière pressée au vin*
La Maison romane

29€

La Grande Côte, 2023, Rosé de saignée
Champagne de Lozey

75€

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

77€