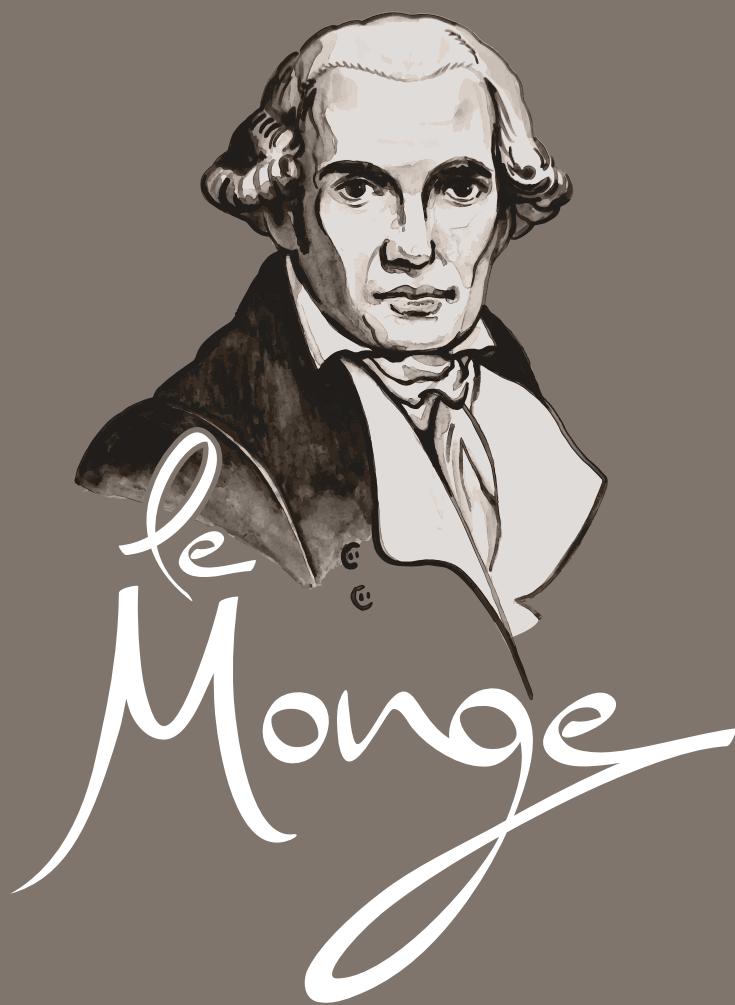




BRASSERIE  

---

BEAUNE

*Toute l'équipe du Monge vous souhaite la bienvenue*

Gaspard MONGE, né à Beaune (1746 - 1818)

Mathématicien et Homme politique français

Statue en bronze sculptée par François RUDE,  
érigée en 1846 sur la place qui porte son nom à Beaune.





## NOS SALADES ET ENTRÉES

FAIT MAISON SAUF (\*)

SALADE DE SAINT-MARCELLIN EN FEUILLE DE BRICK CONFITURE DE CASSIS • 14,80 €  
(salade, brick de Saint Marcellin confiture de cassis, pomme, noix, tomate)

SALADE CÉSAR • 14,80 €  
(salade, tomate, blanc de volaille, œuf, copeaux de parmesan)

SALADE PAYSANNE • 14,80 €  
(salade, pomme de terre, gésiers confits, œuf poché, comté)

LA PETITE SALADE SUIVIE D'UN PLAT EN SUS AU CHOIX À LA CARTE... 11,00 €  
à choisir parmi celles suivies de (•)

LES SIX ESCARGOTS\* 9,80 € - LES DOUZE ESCARGOTS\* 17,50 €

ŒUFS EN MEURETTE (3 œufs) 13,50 €

ŒUFS POCHÉS À LA CRÈME D'ÉPOISSE BERTHAUT (3 œufs) 16,50 €

ŒUFS POCHÉS SAUCE CRÈME MORILLES AU VIN DU JURA (3 œufs) 18,50 €

TERRINE DU CHEF 12,50 €

MÉDAILLON DE FOIE GRAS DE CANARD 19,80 €

SAUMON FUMÉ PAR NOS SOINS 16,50 €

RISOTTO BUTTERNUT ET GAMBAS, SAUCE HOMARDINE 15,50 €

VELOUTÉ D'ARTICHAUT COPEAUX DE PARMESAN  
ET HUILE AROMATISÉE À LA TRUFFE 12,50 €

## NOS GRILLADES

FAIT MAISON SAUF (\*)

STEACK TARTARE ASSAISONNER PAR NOS SOINS FRITES\* SALADE 19,00 €  
(environ 200 g, origine France)

PAVÉ DE BŒUF (environ 200 g, origine France) 19,50 €

ENTRECÔTE MATURÉE DE SALERS 32,00 €  
(environ 350 g, origine France : Salers) frites\* salade

HAMBURGER COMTÉ (environ 150 g, origine France) 18,00 €

HAMBURGER SAUCE ÉPOISSE BERTHAUT OU MOUTARDE FALLOT 18,80 €  
(environ 150 g, origine France)

CÔTE DE VEAU SAUCE MORILLES (environ 300 g, origine France) 34,00 €

SAUCE AU CHOIX EN SUPPLÉMENT

ÉPOISSE BERTHAUT OU MOUTARDE FALLOT 3,00 €

SAUCE MORILLES AU VIN DU JURA CHARDONNAY SAVAGNIN 6,00 €

GARNITURE AU CHOIX (frites\*, écrasé de pomme de terre, légumes du jour)

*Vous êtes allergique ? Merci de nous interroger.*

*Des informations obligatoires contenus dans les plats vous seront transmises par toute l'équipe du restaurant.*



## NOS PLATS

FAIT MAISON SAUF (\*)

|                                                                          |         |
|--------------------------------------------------------------------------|---------|
| LASAGNES MAISON .....                                                    | 16,50 € |
| <i>(viande origine France, sauce tomate*)</i>                            |         |
| RAVIOLES DU DAUPHINÉ AU MASCARPONE ET PARMESAN .....                     | 16,50 € |
| <i>(végétarien)</i>                                                      |         |
| HAMBURGER VÉGÉTARIEN .....                                               | 17,00 € |
| SUPRÊME DE VOLAILLE RÔTIE <i>(origine France)</i> .....                  | 18,50 € |
| SUPRÊME VOLAILLE GASTON GÉRARD <i>(origine France)</i> .....             | 19,80 € |
| ANDOUILLETTE 5A SAUCE MOUTARDE FALLOT EN GRAINS <i>(frites*, salade)</i> | 19,80 € |
| BŒUF BOURGUIGNON <i>(origine France : Charolais)</i> .....               | 22,50 € |
| ROGNON DE VEAU À LA NUITONNE .....                                       | 19,80 € |
| MAGRET DE CANARD AUX BAIES DE CASSIS <i>(origine France)</i> .....       | 25,50 € |
| MARMITE DE PALERON DE VEAU EN POT AU FEU <i>(origine Pays-Bas)</i> ..... | 22,50 € |

## NOS POISSONS

FAIT MAISON SAUF (\*)

|                                                                          |         |
|--------------------------------------------------------------------------|---------|
| TEMPURA FISH & CHIPS .....                                               | 18,00 € |
| RISOTTO SAUCE HOMARDINE ET SAINT-JACQUES .....                           | 26,00 € |
| QUENELLE DE BROCHET ARTISANALE AUX ÉCREVISSES, BISQUE DE CRUSTACÉS ..... | 22,50 € |

### MENU ENFANT

(-12 ANS)

12,00 €

STEAK HACHÉ *(origine France)*

ou

JAMBON BLANC *(frites\* ou légumes)*

ou

TEMPURA FISH & CHIPS\*

---

GLACE 2 BOULES ou COMPOTE\*



## CÔTÉ PIZZAS

PÂTE FAITE MAISON - PRODUITS FRAIS - SAUCE TOMATE\*

|                                                                                     |         |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| MARGHERITA.....                                                                     | 12,80 € |
| <i>Tomate, origan, fromage</i>                                                      |         |
| LA RÉGINA.....                                                                      | 14,80 € |
| <i>Tomate, jambon, champignons, origan, fromage</i>                                 |         |
| TROIS FROMAGES.....                                                                 | 14,80 € |
| <i>Tomate, Chèvre, Époisse, Mozzarella</i>                                          |         |
| VÉGÉTARIENNE.....                                                                   | 14,80 € |
| <i>Tomate, champignons, artichaut, poivron, olives, origan, fromage</i>             |         |
| QUATRE SAISONS.....                                                                 | 15,50 € |
| <i>Tomate, jambon, champignons, artichaut, poivron, olives, origan, fromage</i>     |         |
| SICILIANA.....                                                                      | 15,50 € |
| <i>Tomate, chorizo, blanc de poulet, poivron, olives, origan, fromage</i>           |         |
| LA MONGE.....                                                                       | 15,50 € |
| <i>Tomate, crème fraîche, jambon, champignons, oignons, olives, origan, fromage</i> |         |
| LA BOLOGNAISE.....                                                                  | 15,50 € |
| <i>Tomate, viande hachée d'origine France, fromage</i>                              |         |
| LA CAMPAGNA.....                                                                    | 15,50 € |
| <i>Tomate, jambon cru, chèvre, Époisse, fromage</i>                                 |         |
| LA JURASIENNE.....                                                                  | 15,50 € |
| <i>Tomate, pomme de terre, saucisse de morteau, cancoillotte, oignons</i>           |         |
| LA PARFUMÉE À L'HUILE AROMATISÉE À LA TRUFFE.....                                   | 16,50 € |
| <i>Base crème, jambon cru, champignons, fromage, huile de truffe</i>                |         |
| SUPPLÉMENT ŒUF.....                                                                 | 1,00 €  |

## CÔTÉ BRASSERIE

FAIT MAISON SAUF FRITES

|                                                                              |         |
|------------------------------------------------------------------------------|---------|
| CROQUE MONSIEUR SALADE.....                                                  | 11,50 € |
| CROQUE MONSIEUR.....                                                         | 13,50 € |
| <i>(Frites* - Salade)</i>                                                    |         |
| OMELETTE SALADE.....                                                         | 13,00 € |
| <i>(Jambon ou Fromage ou Champignon)</i>                                     |         |
| OMELETTE MIXTE SALADE.....                                                   | 14,50 € |
| <i>(2 ou 3 choix : jambon + fromage + champignons)</i>                       |         |
| ASSIETTE DE FRITES.....                                                      | 5,50 €  |
| ASSIETTE DE TROIS FROMAGES.....                                              | 8,00 €  |
| <i>(Comté – Époisse Berthaut – Brillat Savarin)</i>                          |         |
| SALADE VERTE.....                                                            | 5,00 €  |
| PLANCHE CHARCUTERIE APÉRITIF                                                 |         |
| 1 PERSONNE ..... 16,00 € - 2 PERSONNES ..... 20,00 € - 3 À 5 PERSONNES ..... | 35,00 € |

*Vous êtes allergique ? Merci de nous interroger.*

*Des informations obligatoires contenus dans les plats vous seront transmises par toute l'équipe du restaurant.*



**FORMULES\*\***  
**BOISSONS NON COMPRISES**

PLAT DU JOUR FAIT MAISON ..... 13,50 €

PLAT DU JOUR + DESSERT ..... 17,00 €  
*(coupe glacée 2 boules ou tarte du jour ou salade de fruits frais)*

PETITE SALADE D'ENTRÉE + PLAT DU JOUR ..... 17,00 €  
*(salade de Saint-Marcellin, salade César, terrine du Chef)*

**FORMULE DÉJEUNER\*\***  
**BOISSONS NON COMPRISES**

**19,00 €**  
(20,00 € avec café inclus)



PETITE SALADE D'ENTRÉE  
*(salade de Saint-Marcellin, salade César, terrine du Chef)*

PLAT DU JOUR

OU

CROQUE MONSIEUR *(frites, salade)*

OU

PIZZA MARGHERITA

COUPE GLACÉE 2 BOULES

OU

TARTE DU JOUR

OU

SALADE DE FRUITS FRAIS

\*\* Uniquement de 11h30 à 14h00, du lundi au vendredi  
sauf jours fériés, ponts et week-end prolongés.

*Vous êtes allergique ? Merci de nous interroger.  
Des informations obligatoires contenus dans les plats vous seront transmises par toute l'équipe du restaurant.*

## MENU MONGE

26,80 €



TERRINE DU CHEF ou  
PETITE SALADE À LA CARTE  
*Salade César ou salade de Saint-Marcellin  
ou Salade Paysanne*

VELOUTÉ D'ARTICHAUT

—  
ANDOUILLETTE 5A GRILLÉE  
ou  
SURPÊME DE VOLAILLE RÔTIE  
ou

HAMBURGER COMTÉ  
ou  
TEMPURA FISCH & CHIPS

—  
FROMAGE BLANC  
ou  
COUPE GLACÉE 2 BOULES  
ou

DESSERT AU CHOIX  
*(salade de fruit frais, tiramisu, tarte)*

## MENU BOURGUIGNON

34,80 €



PETITE SALADE DE SAINT-MARCELLIN  
ou

6 ESCARGOTS  
ou

ŒUFS EN MEURETTE (2 œufs)

—  
BŒUF BOURGUIGNON  
ou

PAVÉ DE BŒUF SAUCE ÉPOISSE  
ou

ANDOUILLETTE 5A SAUCE MOUTARDE  
ou

SUPRÊME DE VOLAILLE  
À LA GASTON GÉRARD

—  
FROMAGE BLANC  
ou  
ASSIETTE DE 3 FROMAGES  
ou

DESSERT AU CHOIX  
*(salade de fruits frais, crème brûlée à la praline rose,  
tarte, tiramisu, coupe glacée bourguignonne 2 boules)*

## NOS MENUS

BOISSONS NON COMPRISES

## MENU DÉGUSTATION

44,00 €



SAUMON FUMÉ PAR NOS SOINS  
ou

MÉDAILLON DE FOIE GRAS  
DE CANARD  
ou

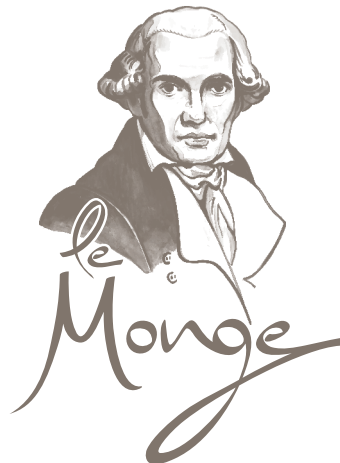
ŒUFS POCHÉS  
SAUCE CRÈME MORILLES  
(2 œufs)

—  
PAVÉ DE BŒUF  
SAUCE MORILLES  
ou

ROGNON DE VEAU  
À LA NUITONNE  
ou

RISOTTO SAUCE HOMARDINE  
ET SAINT-JACQUES

—  
DESSERT AU CHOIX À LA CARTE  
ou  
ASSIETTE DE FROMAGES



*Vous êtes allergique ? Merci de nous interroger.  
Des informations obligatoires contenus dans les plats vous seront transmises par toute l'équipe du restaurant.*



## NOS DESSERTS FAIT MAISON

|                                                            |        |
|------------------------------------------------------------|--------|
| TARTE DU JOUR .....                                        | 7,80 € |
| SALADE DE FRUITS FRAIS .....                               | 7,80 € |
| TIRAMISU .....                                             | 8,50 € |
| CRÈME BRÛLÉE AUX PRALINES ROSES .....                      | 8,80 € |
| MOUSSE CHOCOLAT BLANC AU GRAND MARNIER ET GRIOTTINES ..... | 9,50 € |
| CRÈME CARAMEL .....                                        | 8,80 € |
| FROMAGE BLANC .....                                        | 5,50 € |
| ASSIETTE DE TROIS FROMAGES .....                           | 8,00 € |
| <i>(Comté - Époisse Berthaut - Brillat-Savarin)</i>        |        |

## NOS GLACES

### NOS CRÈMES GLACÉES :

*Chocolat, Vanille, Café, Rhum-Raisins, Menthe, Caramel, Noix de Coco, Pistache, Spéculoos*

### NOS SORBETS :

*Fraise, Framboise, Citron, Cassis, Poire*

|                                                                                   |        |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------|
| COUPE 1 BOULE : .....                                                             | 2,50 € |
| COUPE 2 BOULES : .....                                                            | 4,80 € |
| COUPE 3 BOULES : .....                                                            | 6,50 € |
| DAME BLANCHE .....                                                                | 8,50 € |
| <i>(2 boules vanille, sauce chocolat, crème fouettée)</i>                         |        |
| CHOCOLAT LIÉGEOIS .....                                                           | 8,50 € |
| <i>(2 boules chocolat, sauce chocolat, crème fouettée)</i>                        |        |
| CAFÉ LIÉGEOIS .....                                                               | 8,50 € |
| <i>(2 boules café, sauce café, crème fouettée)</i>                                |        |
| PÊCHE MELBA .....                                                                 | 9,00 € |
| <i>(2 boules vanille, pêche au sirop, coulis fraise, crème fouettée)</i>          |        |
| POIRE BELLE HÉLÈNE .....                                                          | 9,00 € |
| <i>(2 boules vanille, poire au sirop, sauce chocolat, crème fouettée)</i>         |        |
| LA TUTTI FRUITTI .....                                                            | 9,00 € |
| <i>(glace framboise, cerise, fraise, coulis de fraise, crème fouettée)</i>        |        |
| LA COUPE AMÉRICIANE .....                                                         | 9,00 € |
| <i>(2 boules vanille, 1 boule caramel, sauce caramel, crème fouettée)</i>         |        |
| COUPE BOURGUIGNONNE .....                                                         | 9,80 € |
| <i>(1 boule framboise, 2 boules cassis, 4 cl crème de cassis, crème fouettée)</i> |        |
| IRISH COFFEE .....                                                                | 9,80 € |
| <i>(café chaud sucré, 4 cl whisky, crème fouettée)</i>                            |        |
| COUPE MONGE .....                                                                 | 9,50 € |
| <i>(2 boules menthe, 1 boule chocolat, 4 cl Peppermint, crème fouettée)</i>       |        |
| COLONEL .....                                                                     | 9,80 € |
| <i>(2 boules citron, 4 cl Vodka ou Limoncello, rondelle de citron)</i>            |        |

*Vous êtes allergique ? Merci de nous interroger.*

*Des informations obligatoires contenus dans les plats vous seront transmises par toute l'équipe du restaurant.*