

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 CÉSAR ●	16,90 €
<i>(salade, tomate, blanc de volaille, œuf, copeaux de parmesan)</i>	
SALADE DE SAINT MARCELLIN EN FEUILLE DE BRICK ●	15,90 €
<i>(salade, brick de Saint Marcellin confiture de Cassis, pomme, noix, tomate)</i>	
LA PETITE SALADE SUIVIE D'UN PLAT EN SUS AU CHOIX À LA CARTE	12,00 €
À choisir parmi celles suivies de (●)	
SALADE ITALIENNE	18,50 €
<i>Salade, jambon cru, melon selon saison, burrata crémeuse, tomate, parmesan, pesto)</i>	
BURRATA CRÉMEUSE	16,00 €
<i>(sur son lit de tomates anciennes, pesto)</i>	
LES SIX ESCARGOTS*	9,80 €
LES DOUZE ESCARGOTS*	17,50 €
ŒUFS EN MEURETTE (3 œufs)	13,90 €
ŒUFS POCHÉS À LA CRÈME D'ÉPOISSE BERTHAUT (3 œufs)	16,90 €
TERRINE DU CHEF OU JAMBON PERSILLÉ FAIT MAISON	12,90 €
MÉDAILLON DE FOIE GRAS DE CANARD	19,80 €
GASPACHO DE LÉGUMES BIO ET SA GLACE MELON*	12,90 €
TARTARE DE THON ET BRUNOISE DE LÉGUMES CITRONNÉS	17,90 €
BEIGNETS DE CALAMAR* À LA ROMAINE SAUCE TARTARE	14,00 €

NOS GRILLADES

ACCOMPAGNÉES DE FRITES ET SALADE. FAITS MAISON SAUF (*)

PAVÉ DE BŒUF (environ 200 g, origine France)	19,90 €
ENTRECÔTE MATURÉE DE SALERS	32,00 €
<i>(environ 350 g, origine France : Salers) frites* salade</i>	
HAMBURGER VÉGÉTARIEN	17,50 €
HAMBURGER COMTÉ (environ 150 g, origine France)	18,50 €
HAMBURGER SAUCE ÉPOISSE BERTHAUT OU MOUTARDE FALLOT	19,00 €
<i>(environ 150 g, origine France)</i>	
SAUCE AU CHOIX EN SUPPLÉMENT	
ÉPOISSE BERTHAUT, MOUTARDE FALLOT OU POIVRE	3,00 €
GARNITURE AU CHOIX (frites*, pommes de terre grenaille, légumes du jour, riz pilaf)	

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	16,90 €
<i>(viande origine France, sauce tomate*)</i>	
RAVIOLES DU DAUPHINÉ AU MASCARPONE ET PARMESAN	16,90 €
<i>(végétarien)</i>	
SUPRÊME DE VOLAILLE RÔTIE <i>(origine France)</i>	18,00 €
SUPRÊME VOLAILLE GASTON GÉRARD <i>(origine France)</i>	19,90 €
ANDOUILLETTE 5A SAUCE MOUTARDE FALLOT EN GRAINS <i>(frites*, salade)</i>	19,90 €
BŒUF BOURGUIGNON <i>(origine France : Charolais)</i>	22,50 €
SOURIS D'AGNEAU CONFITE AU ROMARIN <i>(origine Nouvelle-Zélande)</i>	26,50 €
MAGRET DE CANARD AUX BAIES DE CASSIS <i>(origine France)</i>	25,50 €

NOS POISSONS

FISH & CHIPS	18,00 €
PAVÉ DE THON MI-CUIT SAUCE VIERGE	24,50 €
QUENELLE DE BROCHET ARTISANALE AUX ÉCREVISSES	22,50 €
<i>(bisque de crustacés)</i>	

MENU ENFANT

(-12 ANS)

13,00 €

STEAK HACHÉ *(origine France)*

ou

JAMBON BLANC *(frites* ou légumes)*

ou

FISH & CHIPS*

GLACE 2 BOULES ou COMPOTE*

Vous êtes allergique ? Merci de nous interroger.

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



UN PEU D'HISTOIRE...

GASPARD MONGE, NÉ À BEAUNE LE 10 MAI 1746, EST UNE CÉLÉBRITÉ LOCALE ET UNE FIGURE EMBLÉMATIQUE DES MATHÉMATIQUES. CONNU COMME LE PÈRE DE LA GÉOMÉTRIE DESCRIPTIVE, SES TRAVAUX ONT RÉVOLUTIONNÉ LA REPRÉSENTATION DES OBJETS EN TROIS DIMENSIONS.

UNE ANECDOTE INTÉRESSANTE À SON SUJET EST LIÉE À SA RENCONTRE AVEC NAPOLÉON BONAPARTE. LORS DE LA CAMPAGNE D'ÉGYPTE EN 1798, MONGE ACCOMPAGNA NAPOLÉON EN TANT QUE SCIENTIFIQUE. UN JOUR, NAPOLÉON, IMPRESSIONNÉ PAR LES CAPACITÉS DE MONGE, LUI DEMANDA DE RÉSOUDRE UN PROBLÈME DE GÉOMÉTRIE COMPLEXE. MONGE, AVEC SON EXPERTISE INÉGALÉE, RÉSOLOUT LE PROBLÈME RAPIDEMENT, CE QUI RENFORÇA L'ADMIRATION DE NAPOLÉON POUR LUI.

MONGE A ÉGALEMENT JOUÉ UN RÔLE CLÉ PENDANT LA RÉVOLUTION FRANÇAISE EN TANT QUE MINISTRE DE LA MARINE ET COFONDATEUR DE L'ÉCOLE POLYTECHNIQUE. À BEAUNE, SA MÉMOIRE EST HONORÉE PAR DES MONUMENTS ET DES RUES PORTANT SON NOM, CÉLÉBRANT SON HÉRITAGE SCIENTIFIQUE ET SON IMPACT HISTORIQUE.

CÔTÉ BRASSERIE

FAIT MAISON SAUF FRITES*

CARPACCIO DE BŒUF	17,90 €
<i>(environ 160 g, origine France : Charolais)</i>	
STEACK TARTARE COUPÉ AU COUTEAU FRITES* SALADE	19,00 €
<i>(environ 200 g, origine France)</i>	
CROQUE MONSIEUR SALADE	11,50 €
CROQUE MONSIEUR FRITES* SALADE	14,50 €
PLANCHE CHARCUTERIE APÉRITIF	
I PERSONNE ... 16,00 € - 2 PERSONNES ... 20,00 € - 3 À 5 PERSONNES ...	35,00 €
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 €

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 17,90 €
(coupe glacée 2 boules ou tarte du jour ou salade de fruits frais)

PETITE SALADE D'ENTRÉE + PLAT DU JOUR 17,90 €
(Verrine "tartare de tomates, mousse de chèvre bio aux noix", salade César, terrine du Chef)

FORMULE DÉJEUNER**

BOISSONS NON COMPRISES

19,90 €

(20,90 € avec café inclus)



PETITE SALADE D'ENTRÉE
(Verrine "tartare de tomates, mousse de chèvre bio aux noix",
salade César, terrine du Chef)

PLAT DU JOUR

OU

CROQUE MONSIEUR, FRITES, SALADE

OU

LASAGNES MAISON

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.

NOS MENUS

BOISSONS NON COMPRISES

MENU MONGE

28,90 €



TERRINE DU CHEF

ou

PETITE SALADE À LA CARTE
Salade César ou Salade Saint-Marcellin

ou

GASPACHO DE LÉGUMES BIO ET SA GLACE
MELON

ou

VERRINE TARTARE DE TOMATE
ET MOUSSE DE CHÈVRE BIO AUX NOIX

BURGER COMTÉ

ou

SUPRÊME DE VOLAILLE RÔTIE

ou

CARPACCIO DE BOEUF

ou

FISH & CHIPS

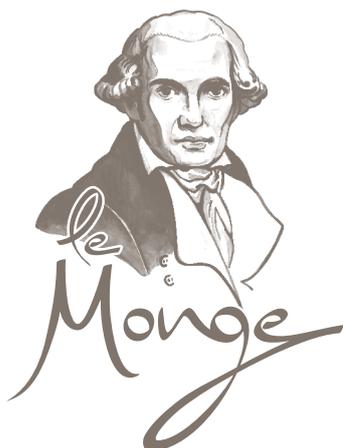
FROMAGE BLANC

ou

COUPE GLACÉE 2 BOULES

ou

DESSERT AU CHOIX
(Salade de fruits frais, Panna cotta, Tarte)



MENU BOURGUIGNON

35,90 €



JAMBON PERSILLÉ

ou

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

(Tiramisu, Mousse au chocolat noir, Coupe Bourguignonne)

MENU DÉGUSTATION

44,90 €



LES DOUZE ESCARGOTS

ou

TARTARE DE THON ET BRUNOISE DE

LÉGUMES CITRONNÉS

ou

MÉDAILLON DE FOIE GRAS DE CANARD

SOURIS D'AGNEAU CONFITE AU ROMARIN

ou

MAGRET DE CANARD AUX BAIES DE CASSIS

ou

QUENELLE DE BROCHET

BISQUE DE CRUSTACÉS

ASSIETTE DE 3 FROMAGES

ou

DESSERT AU CHOIX A LA CARTE

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 SAUF (*)

TARTE DU JOUR.....	7,80 €
SALADE DE FRUITS FRAIS.....	7,80 €
TIRAMISU.....	8,50 €
PANNA COTTA DU JOUR.....	8,50 €
MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR.....	8,50 €
FROMAGE BLANC.....	6,00 €
ASSIETTE DE TROIS FROMAGES..... (Comté - Époisse Berthaut - Brillat-Savarin)	9,00 €
BABA AU RHUM ET SA CRÈME FOUETTÉE*.....	9,00 €

NOS GLACES

NOS CRÈMES GLACÉES :

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

NOS SORBETS :

Fraise, Framboise, Citron, Cassis, Mangue, Melon

COUPE 1 BOULE :.....	2,60 €
COUPE 2 BOULES :.....	4,90 €
COUPE 3 BOULES :.....	6,90 €
DAME BLANCHE..... (3 boules vanille, sauce chocolat, crème fouettée)	8,50 €
CHOCOLAT LIÉGEOIS..... (2 boules chocolat, 1 boule vanille, sauce chocolat, crème fouettée)	8,50 €
CARAMEL LIÉGEOIS..... (2 boules caramel, 1 boule vanille, sauce caramel, crème fouettée)	8,50 €
CAFÉ LIÉGEOIS..... (2 boules café, 1 boule vanille, sauce café, crème fouettée)	8,50 €
COUPE BOURGUIGNONNE..... (1 boule framboise, 2 boules cassis, 4 cl crème de cassis, crème fouettée)	9,80 €
COUPE MONGE..... (2 boules menthe, 1 boule chocolat, 4 cl Pipermin, crème fouettée)	9,80 €
COLONEL..... (2 boules citron, 4 cl Vodka ou Limoncello, rondelle de citron)	9,80 €

Vous êtes allergique ? Merci de nous interroger.

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