

**MONBLEU**

# FROMAGE - APERO

le goût de l'été



## HAPPY HOUR

Tous les jours - 17h/20h

**PART DE FROMAGE SURPRISE** 3,5€

**VERRE DE VIN DU JOUR** <sup>(14cl)</sup> 5€

Au choix : Blanc, Rosé ou Rouge

**PINTE DE BLONDE** <sup>(50 cl)</sup> 5,5€

Pils - La Bise, Brasserie Duyck (Nord)

**VERRE DE JUS DE POMME** <sup>(25 cl)</sup> 3€

Alain Milliat

**APEROL SPRITZ** 6,5€

Aperol <sup>(4cl)</sup>, vin pétillant Montagnieu <sup>(6cl)</sup>, Perrier, orange

**MAGNUM DE VIN BLANC** <sup>(150cl)</sup> 44€

Bugey, Cuvée M - Chardonnay  
MONBLEU x Yves Duport, 2025 (Bio)

**MAGNUM DE ROSÉ** <sup>(150cl)</sup> 49€

Provence - IGP Var, Cuvée Augustine  
Château d'Astros, 2024 (Bio)

**NAPPE A CARREAUX**

# LES COCKTAILS

## Alcoolisé

### FRENCH NEGRONI

Vermouth rouge Dolin<sup>(2cl)</sup>, Gin Normindia<sup>(2cl)</sup>, Bitter Dolin<sup>(2cl)</sup>, orange

8€

### APEROL SPRITZ

Aperol<sup>(4cl)</sup>, vin pétillant Montagnieu<sup>(6cl)</sup>, Perrier, orange

8€

### GIN TONIC DE NORMANDIE

Gin Normindia<sup>(4cl)</sup>, tonic Fentimans

10€

### LONDON MULE

Gin Normindia<sup>(4cl)</sup>, ginger beer, jus de citron

10€

### MOSCOW MULE

Vodka<sup>(4cl)</sup>, ginger beer, jus de citron

10€

### GÉNÉPI MULE

Génépi des Pères Chartreux<sup>(4cl)</sup>, ginger beer, jus de citron

10€

### EXPRESSO CHARTREUX

Expresso, Chartreuse verte<sup>(3cl)</sup>, Vodka<sup>(2cl)</sup>, sirop de sucre de canne

10€

### MONBLEU MARTINI

Vodka<sup>(5cl)</sup>, Vermouth blanc Dolin<sup>(3cl)</sup>, Génépi Pères Chartreux<sup>(1cl)</sup>, jus de citron

10€

## Sans alcool

### VIRGIN LONDON MULE

Spiritueux sans alcool JNPR, ginger beer, jus de citron

10€

### VIR'GIN TONIC

Spiritueux sans alcool JNPR, tonic Fentimans, jus de citron

10€



# CARTE DES BOISSONS

## HAPPY HOUR

**VERRE DE VIN DU JOUR** (14cl) - 4€  
(blanc / rouge / rosé)

**PINTE DE BLONDE PILS** (50cl) - 5,5€

**VERRE DE JUS DE POMME** (25cl) - 3€

**SPRITZ MONBLEU** - 6,50€

**HAPPY CHEESE** - 3,5€  
1 part de fromage surprise

Du lundi au dimanche 17h - 20h



## VINS AU VERRE

### LES BLANCS

**BUGEY, CUVÉE M CHARDONNAY**  
MONBLEU x Yves Duport 2022 (*bio*)

**LES AGUDES**  
Fabien Jouves 2024 (*biodynamie*) (*nature*)

**MÉTISS**  
Bott-Geyl 2022 (*bio*)

**ANJOU, CLOS DE LA CROIX BROUILLET**  
Domaine des Côteaux Blancs 2023

### 14cl LES ROUGES

**6€ VDF, CUVÉE M**  
MONBLEU x Côteaux Blancs

**7€ CÔTES-DU-RHÔNE, MAS DE LIBIAN**  
Bout d'Zan 2023 (*nature*)

**8€ BUGEY, MONDEUSE**  
Yves Duport 2023 (*bio*)

**8€ VDF, CARIGNAN VIEILLES VIGNES**  
Denis Basset 2022

14cl

6€

7€

8€

9€

**LA BONNE IDÉE DES CAVISTES - 7/10€**  
Vin du jour (blanc ou rouge)

### LE ROSÉ

**IGP VAR, AUGUSTINE**  
Château d'Astros, 2024 (*bio*)

### LE ORANGE

**VDF, SKIN CONTACT**  
Fabien Jouves 2024 (*nature*)

### 14cl LA BULLE

**6€ BUGEY, MONTAGNIEU**  
Yves Duport

14cl

8€

14cl

8€



## SO SOFT

### EAUX

<b>PERRIER</b> (33cl)	4,5€	<b>EAU EVIAN</b> (100cl)	5€
<b>BADOIT VERTE</b> (100cl)	6€		

### SOFT

<b>TONIC</b> Fentimans (20cl)	4,5€	<b>GINGER BEER</b> Fentimans (20cl)	4,5€
<b>COCA-COLA</b> Original / Zero (33cl)	5€	<b>PÉTILLANTE CITRON VERT</b> Alain Milliat (25cl)	6€
<b>INFUSION PÉTILLANTE ÉNERGISANTE</b> Symples (33cl) ( <i>bio</i> ) Thym, Menthe-poivrée et Citron	6€	<b>INFUSION PÉTILLANTE RELAXANTE</b> Symples (33cl) ( <i>bio</i> ) Verveine, Lavande et Cerise	6€
<b>JUS DE FRUIT</b> Alain Milliat (33cl) Abricot / Poire Williams / Pomme Reinette / Raisin rouge Merlot	7€	<b>SIROP À L'EAU</b> Grenadine / Menthe / Orgeat / Citron	3€

## HOT SPOT



### CAFÉ

Fraîchement torréfié par LOMI (Paris 18) (*bio*)

<b>EXPRESSO</b>	2,5€	<b>CAFÉ ALLONGÉ</b>	2,5€
<b>DECA</b>	2,5€	<b>CAFÉ DOUBLE</b>	3,5€
<b>CAPPUCCINO</b>	4€	<b>CAFÉ LATTE</b>	4€

### THÉ

Confectionnés par KODAMA (Paris 2)

<b>THÉ NOIR, LONDON 7 AM</b> Earl grey maison vanille ( <i>bio</i> )	4€	<b>THÉ VERT, LE VENT EN POUPE</b> Thé vert, menthe verte ( <i>bio</i> )	
<b>INFUSION, DES LENDEMAINS QUI CHANTENT</b> Infusion menthe, réglisse, citronnelle ( <i>bio</i> )		<b>THÉ BLANC, LA PART DES ANGES</b> Thé blanc, amandes, maïs soufflé	
<b>CHOCOLAT CHAUD</b> maison	4,5€		



## APÉRO

**KIR CASSIS** Vin blanc Chardonnay (14cl),  
crème de cassis Boudier de Dijon (2cl)

**7€ KIR ROYAL** Vin pétillant Montagnieu (14cl),  
crème de cassis Boudier de Dijon (2cl) **9€**

**PASTIS**  
Henri Bardouin (2cl)

**4€ VERMOUTH BLANC ou ROUGE**  
Dolin (6cl) **6€**

**BITTER DE CHAMBÉRY**  
Dolin (6cl)

**6€ RIVESALTES AMBRÉ**  
Singla (8cl) **7€**



## BIÈRES

### PRESSION

25cl / 50cl

### BOUTEILLE

33cl

**PILS, LA BISE**  
Brasserie Duyck (59)

4€ / 7,5€

**IPA, CITRA**  
Brasserie du Grand Paris (93) **8€**

**IPA**  
Brasserie Volcelest (78) (bio)

5€ / 9,5€

**BIÈRE FUMÉE, SMOKE ON THE WATER** Brasserie du Grand Paris (93) **8€**

**SUPP. PICON**

+1€/ +2€

**BLANCHE, A L'OUEST**  
Brasserie du Grand Paris (93) **8€**

**BIÈRE SANS ALCOOL, PERLITA**  
Brasserie La Perle (67) **8€**

## SPIRITUEUX



### WHISKY (4cl)

**ROZELIEURES ORIGINE**  
Single Malt (Lorraine)

9€

**ROZELIEURES TOURBÉ**  
Single Malt (Lorraine)

13€

### RHUM (4cl)

**RHUM BAIE DES TRÉSORS**  
Fruit des pluies (Martinique)

11€

**RHUM AGRICOLE VIEUX 6 ANS**  
Séverin (Guadeloupe) **8€**

### HERBES ALPINES (4cl)

**GÉNÉPI**  
Pères Chartreux (Isère)

7€

**CHARTREUSE VERTE**  
Pères Chartreux (Isère) **9€**

**CHARTREUSE JAUNE**  
Pères Chartreux (Isère)

9€

**CHARTREUSE VEP VERTE**  
Pères Chartreux (Isère) **18€**

### ET AUSSI...

**GIN NORMANDIA (4cl)**  
Domaine du Coquerel (Manche)

8€

**VIEILLE PRUNE (4cl)**  
Gelas (Gers) **10€**

**MIRABELLE VIEILLE RÉSERVE (4cl)**  
Rozelieures (Lorraine)

8€

**POIRE WILLIAMS (4cl)**  
Rozelieures (Lorraine) **10€**

**LIQUEUR LACTÉE (6cl)**  
La Capricieuse (Indre)

8€

**BAS-ARMAGNAC 12 ANS (4cl)**  
Gelas (Gers) **11€**

*Caramel-Fleur de sel / Vanille-Noisette /  
Châtaigne / Mûre*

**COGNAC FINE CHAMPAGNE (4cl)**  
Hine (Charentes) **12€**

# LES BULLES (75cl)

**BUGEY, MONTAGNIEU** Yves Duport - **36€**

**PÉTILLANT NATUREL, SOMNAM' BULLES** Fabien Jouves (*biodynamie*) (*nature*) - **37€**

**CHAMPAGNE BRUT, CARTE BLANCHE** Bauget-Jouette - **59€**

**CHAMPAGNE BOUZY GRAND CRU, LES PARCELLES** Pierre Paillard - **79€**

**CHAMPAGNE BOUZY GRAND CRU, LES TERRES ROSES** Pierre Paillard - **99€**

# LES BLANCS (75cl)

## ALSACE

**MÉTISS** Bott-Geyl 2022 (*bio*) - **36€**

**GEWURZTRAMINER - CATTIN SAUVAGE (demi sec)** Joseph Cattin (*bio*) - **37€**

## LOIRE

**MUSCADET, 1ÈRE ESCALE** Domaine Ménard Gaborit 2023 (*bio*) - **31€**

**CÔTEAU DU LAYON (moelleux)** Domaine des Côteaux Blancs 2023 - **36€**

**ANJOU BLANC, CLOS DE LA CROIX BROUILLET** Domaine des Côteaux Blancs 2023 - **36€**

**SAVENNIÈRES, LE PITROUILLET** Clément Baraut 2021 - **51€**

**SANCERRE, SCORPION** Vincent Gaudry 2021 (*bio*) - **61€**

## BOURGOGNE

**BOURGOGNE ALIGOTÉ** Bonnardot 2023 - **36€**

**BOURGOGNE** Domaine de Champ-Fleury 2023 - **36€**

**COTEAUX BOURGUIGNON** David Duband 2021 - **44€**

**MÂCON BUSSIÈRE, CUVÉE CLAUDE SEIGNEURET** Sarazinière 2021 - **45€**

**CHABLIS** Château Chantemerle 2023 - **48€**

**BOURGOGNE BLANC, TERRE D'EROS** Domaine de la Tour St Hilaire 2016 - **55€**

**HAUTES CÔTES DE NUITS** David Duband 2021 - **57€**

**LADOIX** Domaine d'Ardhuy 2021 - **62€**

**SANTENAY** Héritiers Saint-Genys 2019 - **63€**

**BOURGOGNE BLANC, TRYPTIQUE** Domaine de la Tour St Hilaire (non millésimé) - **67€**

**MERCUREY 1<sup>ER</sup> CRU, CLOS MARCILLY MONOPOLE, CUVÉE HERMINE** Héritiers St-Genys 2018 - **75€**

**MEURSAULT, LES PORUZOTS 1ER CRU** Dominique Laurent 2019 - **129€**

## **JURA**

**CÔTES DU JURA, LE NATURÉ** Domaine du Château d'Arlay 2020 - **53€**

## **SAVOIE - BUGEY**

**BUGEY, CUVÉE M, CHARDONNAY MONBLEU** x Yves Duport 2022 (*bio*) - **32€ / 59€** <sup>(150cl)</sup>

**BUGEY, ALTESSE DE MONTAGNIEU** Yves Duport 2022 (*bio*) - **38€**

**VDF, L'INSOUCIANCE** Domaine la vigne 2020 - **42€**

**VIN DES ALLOBROGES, ARGILE** Domaine des Ardoisières 2024 (*bio*) (*nature*) - **45€** <sup>(75cl)</sup> / **88€** <sup>(150cl)</sup>

## **RHÔNE**

**BOB SINGLAR** Domaine de la Mongestine 2023 - Provence (*biodynamie*) (*nature*) - **35€**

**CROZES-HERMITAGE, UN MATIN** Denis Basset 2022 - **39€**

**SAINT-JOSEPH** Eric & Joël Durand 2022 - **46€**

**CONDRIEU** Domaine Roche Paradis 2020 - **76€**

## **LANGUEDOC-ROUSSILLON**

**LES AGUDES** Fabien Jouves 2024 (*biodynamie*) (*nature*) - **34€**

**MAR** Clos des vins d'amour 2023 (*bio*) (*nature*) - **35€**

**AOP GAILLAC, LOIN DE L'OEIL** Domaine Gayrard 2021 (*bio*) - **38€**

**LANGUEDOC, LES CLAPAS** Pas de l'Escalette 2021 (*biodynamie*) - **49€**

## **LES ORANGES** (75cl)

**VDF, SKIN CONTACT** Languedoc-Roussillon, Fabien Jouves 2024 (*biodynamie*) (*nature*) - **40€**

**VDF, L'ARTISAN** Alsace, Domaine du Rêveur 2020 (*nature*) - **49€**

# LES ROUGES (75cl)

## LOIRE

**VDF, CUVÉE M** MONBLEU x Côteaux Blancs (non millésimé) - **32€**

**VDF, LA COLLINE EN FLAMME** Domaine des Pothiers 2024 (*biodynamie*) - **34€**

**CHINON, CUISINE DE MA MERE** Nicolas Grosbois 2023 (*bio*) (*nature*) - **36€**

**SAUMUR, EOLITHE** Château de Fosse-Sèche 2020 (*biodynamie*) - **44€**

## BOURGOGNE

**BOURGOGNE** Domaine de Champs Fleury 2023 - **35€**

**BOURGOGNE EPINEUIL** Dominique Gruhier 2022 (*bio*) (*nature*) - **44€**

**COTEAUX BOURGUIGNONS** David Duband 2021 - **44€**

**HAUTES-CÔTES-DE-NUITS** Château de Prémieux 2019 (*bio*) - **49€**

**SANTENAY 1ER CRU, LA MALADIÈRE** Héritiers Saint-Genys 2018 - **70€**

**MERCUREY 1<sup>ER</sup> CRU MONOPOLE, CLOS MARCILLY, CUVÉE CLOVIS** Héritiers St Genys 2018 - **75€**

**CÔTE DE NUITS VILLAGES, CLOS DES LANGRES MONOPOLE** Domaine d'Ardhuy 2021 - **82€**

**ALOXE-CORTON, LES BOUTIÈRES LES VALOZIÈRES** Domaine d'Ardhuy 2020 - **94€**

**NUIT SAINT GEORGES** Duband 2021 - **102€**

**POMMARD, LES VAUMURIENS** Chantal Lescure 2020 - **108€**

**CORTON, ROGNET GRAND CRU** Domaine Chevalier 2004 - **138€**

**GEVREY, CHAMBERTIN 1ER CRU** Pierre Brisset 2015 - **189€**

## BEAUJOLAIS

**BEAUJOLAIS-LANCIÉ** Domaine des Nugues 2021 - **32€**

**FLEURIE** Domaine des Nugues 2021 - **38€**

**MORGON** Descombes 2023 (*nature*) - **42€**

**CHÉNAS, EN PAPOLET** Famille Dutraive 2019 - **50€**

## SAVOIE - BUGEY - JURA

**BUGEY, MONDEUSE** Yves Duport 2022 (*bio*) - **36€**

**BUGEY, PINOT NOIR** Yves Duport 2023 (*bio*) - **36€**

**IGP VIN DES ALLOBROGES, SILICE** Domaine des Ardoisières 2024 (*nature*) (*biodynamie*) - **38€**

**IGP VIN DES ALLOBROGES, ARGILE** Domaines des Ardoisières 2022 (*biodynamie*) (*nature*) - 50€

**VDF, DIONYSOS** Domaine des Marnes blanches (non millésimé) (*bio*) (Jura) - 56€

## **RHÔNE**

**CÔTES-DU-RHÔNE, MAS DE LIBIAN** Bout d'Zan 2023 (*nature*) - 34€

**COSTIÈRE DE NÎMES, HÉRITAGE** Château de Nages 2020 (*bio*) - 39€

**CROZES-HERMITAGE, L'ÉTINCELLE** Denis Basset 2022 - 39€

**SAINT-JOSEPH, LES COTEAUX** Eric & Joël Durand 2022 - 48€

**CORNAS, EMPREINTES** Eric & Joël Durand 2020 - 74€

**CÔTES-RÔTIES, SYBARINE** Domaine Garon 2021 - 76€

**CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE** Montolivet 2018 - 86€

## **LANGUEDOC-ROUSSILLON**

**CÔTES-CATALANES, MODESTE** Clos des Fées 2023 - 32€

**CAHORS, LE PUR FRUIT DU CAUSSE** Château Combel La Serre 2022 (*bio*) - 32€

**SAINT-CHINIAN, ANTONYME** Domaine Canet-Valette 2023 (*bio*) - 34€

**GRAPES INVADERS** Fabien Jouves 2024 (*biodynamie*) (*nature*) - 34€

**NUBA** Aubert & Mathieu 2023 (*bio*) (*nature*) - 36€

**VDF, CARIGNAN VIEILLES VIGNES** Elisabeth et François Jourdan 2019 - 40€

## **BORDEAUX**

**ST EMILION GRAND CRU - L'ESQUISSE** Château Ascumbas 2016 - 39€

**LALANDE-DE-POMEROL** Château des Annereaux 2006 - 54€

## **LES ROSÉS (75cl)**

**IGP VAR, AUGUSTINE** Château d'Astros (2024) (*bio*) - 32€ / 59€<sup>(150cl)</sup>

**CÔTES DE PROVENCE, CORAIL** Château de Roquefort 2024 (*bio*) - 36€

