PRINTEMPS ÉTÉ

2019

MONSIEUR MOUTARDE

BAR DE DIJON

Bienvenue

préface

Chère cliente, cher client,

Ici Monsieur Moutarde qui vous écrit,
du haut de son perchoir,
et ivre d'espoir que cette nouvelle réalisation
signée par mes petites mains, j'ai nommé
Jules, Colin, Seb et Tristan,
satisfera le plus grand nombre d'entre vous.

Curieux et audacieux,
je m'efforce d'aiguiser vos sens critiques
caressant l'espoir qu'un jour,
la quintessence régnera en ce lieu si magique.

L'âme de ce lieu emblématique doit rayonner
comme les pierres qui ont servies à le bâtir.

C'est avec une profonde humilité que je m'efforce de
rendre hommage aux années dont l'hôtel Aubriot
a été le témoin.

Hugues Aubriot, fils de prêteur sur gages,
transforma cet édifice en présidial.

Transmis à Stéphen Liégard, le lieu devient un musée,
puis accueille durant plus de 100 ans
une famille de médecin.

Aujourd'hui Bar à cocktail, c'est avec passion et
enthousiasme que l'établissement a été remis en
lumière, fort d'un savoir-faire dans le domaine des
cocktails et des spiritueux et d'un grande attention
portée à la sélection des vins de Bourgogne.

Notre drôle de petite restauration est pour moi,
une manière de vous faire partager mes voyages
autour du monde, ces voyages dont je suis fier, ces
voyages qui m'ont permis de forger chez moi une
qualité essentielle : la curiosité.

Alors soyez curieux, soyez heureux,
et partagez nos cocktails qui, j'en suis sûr,
rendrons vos vies plus belles.

Monsieur Moutarde.

CRÉATIONS

COCKTAILS

Pour que nos vies soient belles

14€

CRÉATION

Patio-nément

- *London Dry Gin - Langley's N°8 ®*
- *Liqueur Italicus ® - Rosolio di Bergamotto*
- *Jus de Yuzu*
- *Sirop de Verveine - Pagès ®*
- *Fleur d'Oranger*
- *Tonic*

MÉTHODE

DIRECTE

GOÛT

GOURMAND

RAFRAICHISSANT

GLACE

VERRE

De cet oasis minéral surgit, ta passion fatale

12€

CRÉATION

Mademoiselle Roze

- *Whisky Japonais Suntory Toki ® Infusé aux Boutons de Rose*
- *Liqueur de Prune - Briottet ®*
- *Liqueur de Feuilles de Combava - G.Boudier ®*
- *Solution Saline*

MÉTHODE

DIRECTE

GOÛT

Floral

PUISSANT

Aromatique

GLACE

VERRE

Oh ma Roze mon adorée,
par ma puissance délivrée

9€

CRÉATION

Coince ta Bulle

- *Vodka aux Fleurs d'Acacia - Rouget de Lisle ®*
- *Sirop de Rosé et Gingembre Acidifié*
- *Cidre*

MÉTHODE

DIRECTE

GOÛT

GLACE

Frais

GOURMAND

PARFUMÉ

VERRE

À l'orée du bois je rêve,
dans mon bocal tout agité, les bulles surélèvent

11€

CRÉATION

L'Abeille d'Or

- *Rhum Compagnie des Indes ® Jamaïca 5ans*
- *Eau de Vie de Framboise – Védrenne ®*
- *Jus de Citron Vert*
- *Sirop de Miel d'Acacia*
- *Bitters Cassis - Lejay ®*

MÉTHODE

GOÛT

Fruité

ÉQUILIBRÉ

EXOTIQUE

GLACE

~~no ice~~

VERRE

Reine butine ce nectar et s'agglutine sans peine à ta mémoire

12€

CRÉATION

Le Clos Aubriot

- *Monteru ® - Single Grape Brandy*
- *Liqueur Marcassin Védrenne ®*
(Cassis sur une base de Marc)
- *Verjus de Bourgogne - Fallot ®*

MÉTHODE

GOÛT

GLACE

Frais
PUISSANT
PARFUMÉ

~~no ice~~

VERRE

Le quartier général frissonne,
tes papilles raisonnent

11€

CRÉATION

Docteur Moncharmeur

- *Pisco Quatro Gallos ® Infusé aux Agrumes*
- *Liqueur de Coquelicot Rectifiée - Briottet ®*
- *Blanc d'oeuf*
- *Ginger Beer*

MÉTHODE

GOÛT

Floral

acidulé

RICHE

GLACE

~~no ice~~

VERRE

Aie confiance crois en moi

9€

CRÉATION

Sueur Froide au 40

- *Rare Vodka Gabriel Boudier ®*
- *Liqueur de Menthe Blanche – Briottet ®*
- *Sirop de Falernum*
- *Bitters Cacao*
- *Eau Gazeuse*

MÉTHODE

DIRECTE

GOÛT

GLACIAL

ÉPICÉ

Estival

GLACE

VERRE

Un vertige et tu tombes dans ces limbes liquoreuses , la peur…dominée

12€

CRÉATION

Monsieur Moutarde N°3

- *Très Vieille Fine de Bourgogne – Reyon ®*
- *Dry Vermouth – Dolin ®*
- *Bitters Moutarde et Truffe de Bourgogne l'Or des Valois ®*
- *Sirop de Miel*

MÉTHODE

GOÛT

GLACE

COMPLEXE

SEC

Aromatique

VERRE

Avec mes graines de malice, tu me boiras,
comme un délice, Comme le Roi, dans son calice

COCKTAILS

Pour que nos vies soient belles

12€

Classique

Green Beast

- *Absinthe - Un Émile ®*
- *Jus de Citron Vert*
- *Sirop de Sucre de Canne*
- *Concombre Frais*

MÉTHODE

GOÛT

GLACE

VÉGÉTAL

acidulé

DÉSALTÉRANT

VERRE

Remède mythique de la vallée,
rituel remix acidulé

10€

Classique

White Negroni

- *Tequila Blanco 100% Agave – Calle 23*
- *Lillet ® Blanc*
- *Gentiane Pontiane ®*
- *Bitters Pamplemousse*

Vielli en fût J.M dans les caves de Monsieur Moutarde

MÉTHODE

DIRECTE

GOÛT

AMER
RICHE
BOISÉ

GLACE

VERRE

À boire Monsieur le comte!
vous qui aimez changer, faites profiter

12€

Classique

Tradewinds

- *Rhum Blanc Compagnie des Indes ® Tricorne*
- *Rhum Vieux Compagnie des Indes ® Caraïbes*
- *Liqueur d'Abricot Brandy – Gabriel Boudier ®*
- *Crème de Coco*
- *Jus de Citron Vert*

MÉTHODE

GOÛT

GLACE

PUISSANT

OPULENT

Frais

Glace Pilée

VERRE

Alizée d'est en ouest , tu te délectes
de mon souffle céleste

14€

Classique

French 75

- *English Gin - Langley's First Chapter ®*
- *Jus de Citron Jaune*
- *Sirop de Sucre de Canne*
- *Champagne*

MÉTHODE

GOÛT

GLACE

Frais

raffiné

acidulé

~~no ice~~

VERRE

Pan ça mitraille! Pan pan dans ton poitraille!

COCKTAILS

Pour que nos vies soient belles

6.50€

SANS ALCOOL

Petit Séminariste

- *Jus de Raisin Chardonnay*
- *Infusion de Thé Vert*
- *Verjus de Bourgogne*
- *Sirop de Cassis*

MÉTHODE

GOÛT

Régional

Fruité

GOURMAND

GLACE

~~no ice~~

VERRE

Religieusement contemplatif

6.50€

SANS ALCOOL

Framboimousse

- *Framboises*
- *Sirop de Miel d'Acacia Rectifié*
- *Jus de Pamplemousse*
- *Ginger Beer*

MÉTHODE

GOÛT

GLACE

RAFRAICHISSANT

GOURMAND

Fruité

VERRE

Mariage heureux

6.50€

SANS ALCOOL

Noix de Concombre

- *Crème de Coco*
- *Jus de Citron de Jaune*
- *Concombre*
- *Blanc d'Oeuf*
- *Eau Gazeuse*

MÉTHODE

GOÛT

GLACE

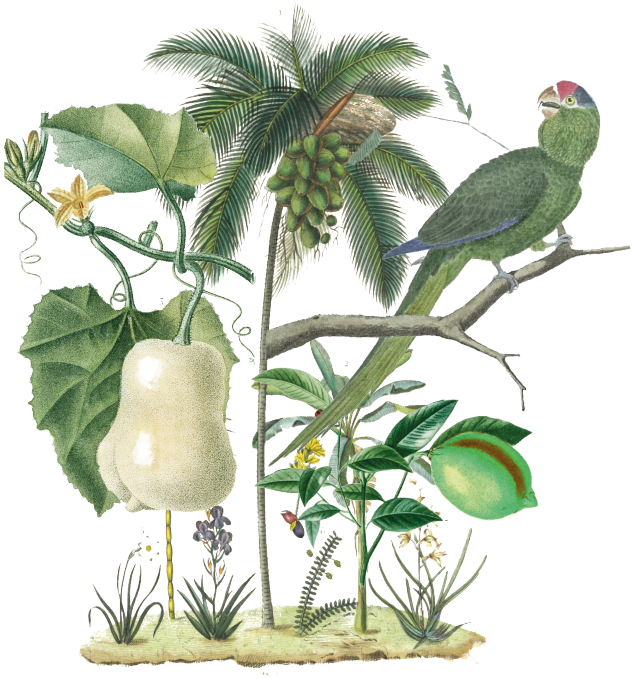
GOURMAND

VÉGÉTAL

Frais

VERRE

Coco ton ombre projetée me fait mousser



6.50€

SANS ALCOOL

Pastèque Connection

- *Purée de Pastèque*
- *Sirop de Gingembre Rosé Rectifié*
- *Oaxaca ® - Sparkling Hibiscus Water*
- *Poivre du Sichuan*

MÉTHODE

GOÛT

GLACE

DÉSALTÉRANT

Floral

PETILLANT

VERRE

Caché au coeur connecté

les INCONTOURNABLES

MOJITO
Rhum Compagnie des Indes – Caraïbes ; Menthe Fraîche ; Jus de Citron Vert ; Sirop de Sucre de Canne; Eau Gazeuse ; Angostura Aromatic Bitters.

13 €

KIR®
Lejay Cassis Noir de Bourgogne; Bourgogne Aligoté

7 €

KIR® ROYAL
Lejay Cassis Noir de Bourgogne; Crémant de Bourgogne

10 €

BERTO ou APÉROL SPRITZ

10 €

GIN & TONIC
Gin ; Tonic Français Archibald

10 €

N'hésitez pas à consulter notre carte des spiritueux,
une grande sélection de Gins vous y attend pour varier les plaisirs.

LILLET BLANC & TONIC

9 €

LILLET ROSÉ & TONIC

9 €

LILLET ROUGE & TONIC

9 €

FOLLE ENVIE & TONIC
Apéritif à base de vin bio français ; Tonic Français Archibald

9 €

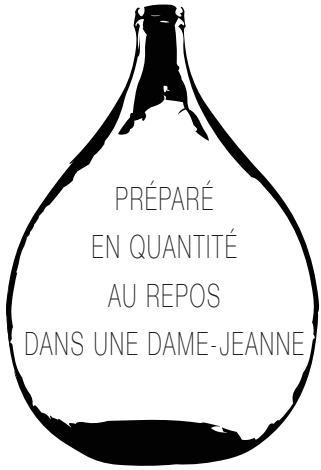
8€

Clear Milk Of Ze DAY

DOUX

RAFRAÎCHISSANT

PLACEBO



Suis-nous sur Instagram!

Je te tutoie mais c'est parce que je t'aime,
toi charmant client, venu à moi,
moi ton rédacteur de coeur pour la seconde fois,
au nom de Monsieur Moutarde notre seigneur,
je te salue, et te souhaite, tout le meilleur.

Tu peux flasher le code ci dessous
et arriver directement sur notre compte,
ou tu peux taper ça dans ton navigateur :
www.instagram.com/monsieurmoutardedijon/

Un big up, de la chaleur, du beau et de la fête.

Paix et félicité mon amour.

Préface de Tristan du Fou, rédigée en association avec le Crew.

Designed and writted with love by Further design
© Avril 2019. Version 0.3.1

www.monsieurmoutarde.com