



*Bienvenue*

---

# préface

J'ai demandé à mes mains d'écrire quelque chose,  
mais je ne savais pas quoi.

Raconter les belles soirées d'été que vous avez passées chez moi,  
vos vacances, vos sourires, vos souvenirs, vos envies.

Alors j'ai pris Jules, Colin, Seb & Tristan.

Ils sont mon visage, ce sont mes traducteurs, mes acteurs.

Ils se sont installés autour d'une table,  
j'ai pris un stylo et j'ai écrit tous les sentiments qui me traversaient.

Deux jours plus tard,  
j'ai goûté ce que j'avais écrit, les influences, la peur du temps qui passe,  
la joie de vous apercevoir, de vous entendre parler chaque soir,  
et surtout le talent que ces quatre chimistes  
ont savamment acquis au fil du temps.

C'est dans le respect et l'intime confiance que je porte à leur égard  
que la carte Automne Hiver arrive à vos tables.

Elle reflète les goûts de chacun,  
et le respect de la tradition qu'un bartender se doit de transmettre  
lorsqu'il réalise une œuvre, lorsqu'il, finalement, transforme un spiritueux en un  
cocktail, exceptionnel.

À chacun et collectivement,  
je vous souhaite une belle expérience de mixologie.

À travers ses créations, c'est son savoir-faire que Monsieur Moutarde  
transmet à son équipe.

Pour que vos vies soient belles, et que les cocktails soient à l'infini.

Monsieur Moutarde.



---

CRÉATIONS  
**COCKTAILS**

---

*Pour que nos vies soient belles*

9€

CREATION

## Un Automne à Belfast

- *The Quiet Man*  
*Blended Irish Whiskey*
- *Purée de Poire*
- *Sirup de Cidre*
- *Fus de Citron Faune*
- *The Bitter Truth Orange Bitters*

MÉTHODE

GOÛT

ÉQUILIBRÉ  
*Fruité*  
*Automnal*

GLACE

no-ice

VERRE

*Des profondeurs je touche au cœur  
Par amour physique des transatlantiques*



II€

CREATION

## Marc-Alexandre le Burgon

- *Vieux Marc de Bourgogne Reyon®  
infusé à la Noisette Torréfiée*
- *Straight Bourbon Whiskey*
- *Liqueur de Vanille*
- *Crème Fraîche*
- *Bittermens Transatlantic*



MÉTHODE

GOÛT

**Onctueux**

**GOURMAND**

*Pâtisier*



GLACE

no ice

VERRE

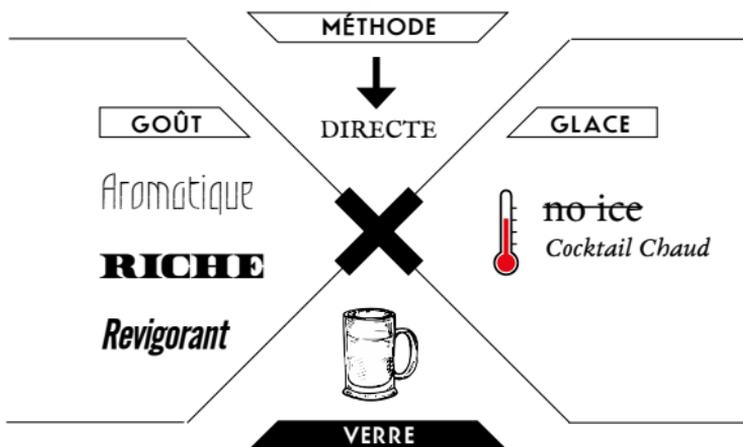
*De cette noble gourmandise tu te nourris  
Et c'est alors que j'attise les braises de ton esprit*

II€

CREATION

## Le Grog du D<sup>R</sup> Moncharmont

- *Rhum Compagnie des Indes Caraïbes*
- *Fine de Calvados Lelouvier*
- *Fino Sherry*
- *Sirop de Vanille*
- *Jus de Citron Vert*
- *Psychaud's Aromatic Bitters*



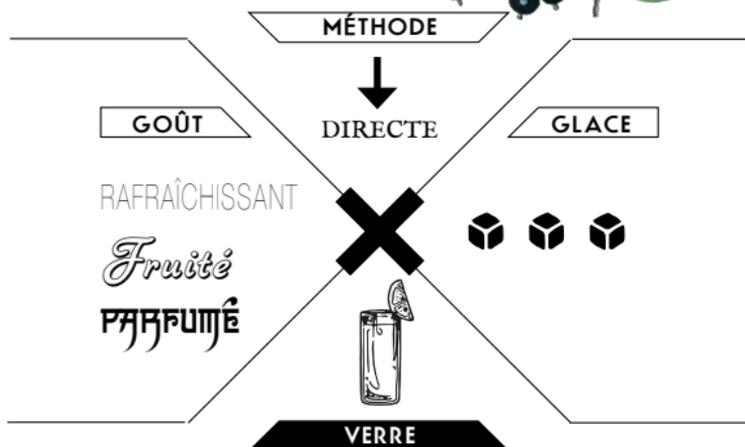
*Solo chaud slow,  
Anti-spleen Super green*

10€

CREATION

## Le Fizz du Chanoine

- *Langley's London Dry Gin*
- *Purée de Myrtille*
- *Liqueur de Sapin*
- *Fus de Citron Faune*
- *Lejay Bitters Cassis*
- *Ginger Beer*
- *Liqueur de Violette*



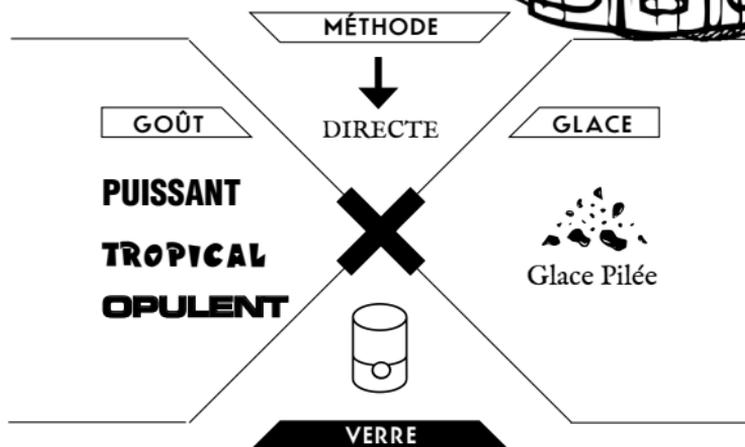
*Oh Lili mon Cœur, ma compagnie d'amour,  
J'ai l'ordonnance pour ton retour.*

14€

CREATION

## Îles Marquises 1953

- *Compagnie des Indes - Tricorne*
- *Rom Club - Sherry Spiced*
- *Fus de Pamplemousse*
- *Fus de Citron Vert*
- *Sirop de Pain d'Épices*
- *Liqueur d'Aloe Vera*
- *Angostura Aromatic Bitters*



*D'îles en îles, te fait planer,  
Depuis le zinc survolté*

12€

CREATION

# Monsieur Moutarde N°2

- *Armagnac V.S Castarède*
- *Liqueur de Moutarde*
- *Vin de Xérès Oloroso*
- *Fus de citron jaune*
- *Siróp de sucre*
- *Aquafaba*



MÉTHODE

GOÛT

GLACE

COMPLEXE  
ÉQUILIBRÉ  
Aromatique



VERRE

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



---

# COCKTAILS

---

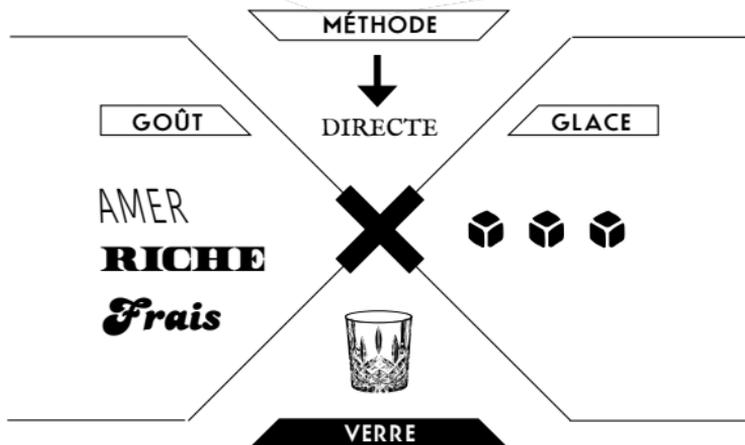
*Pour que nos vies soient belles*

11€

*Classique*

## Rosita

- *Calle 23 Reposado - Tequila 100% Agave*
- *Berto Bitter*
- *Vermouth Dolin Rouge*
- *Vermouth Dolin Dry*
- *Angostura Aromatic Bitters*



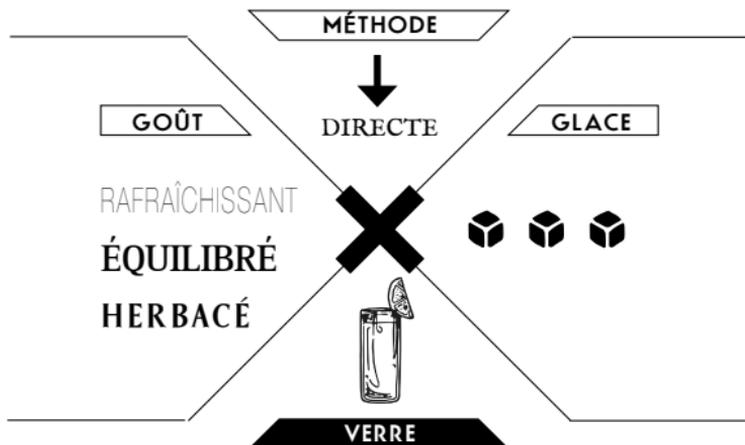
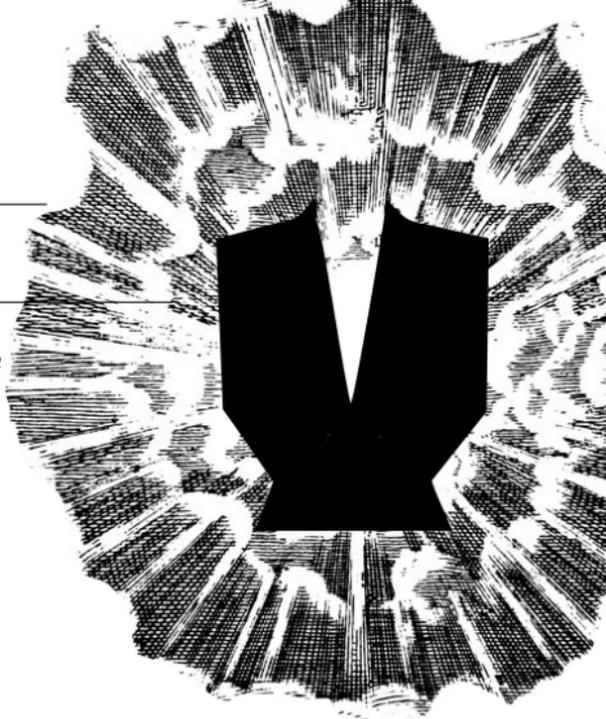
*Rosita danse sur les nuages,  
Rosie ma muse libérée par ce rouage*

8€

*Classique*

## Tom Collin's

- *Langley's Old Tom Gin*
- *Jus de Citron Jaune*
- *Sirop de Sucre*
- *Eau Gazeuse*



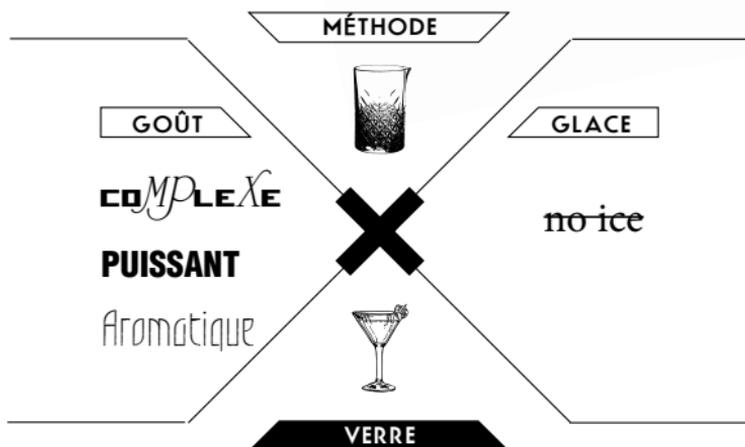
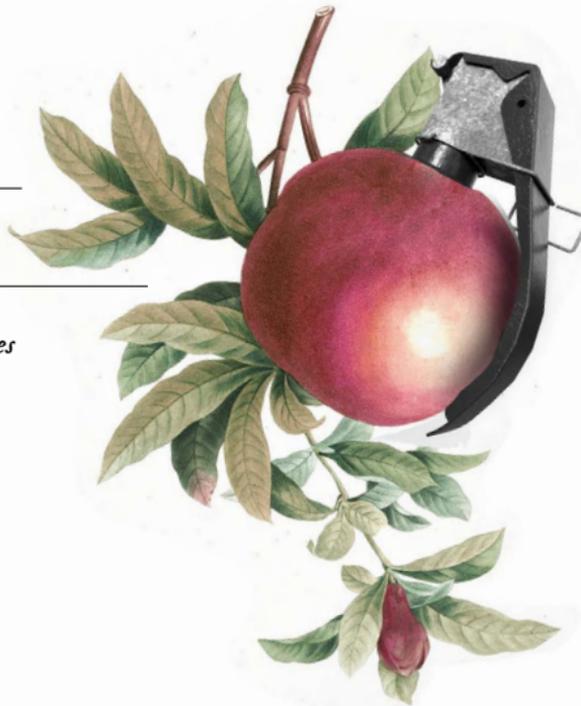
*Oh tonique liturgie manifeste  
Sublime ce corps céleste*

12€

*-Classique*

## El Presidente

- *Rhum Compagnie des Indes Latino 5 ans*
- *Vermouth Dolin Dry*
- *Triple sec*
- *Sirop de Grenade*



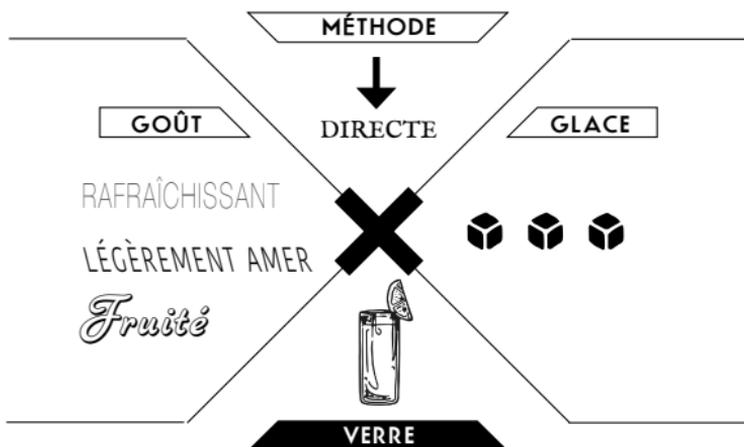
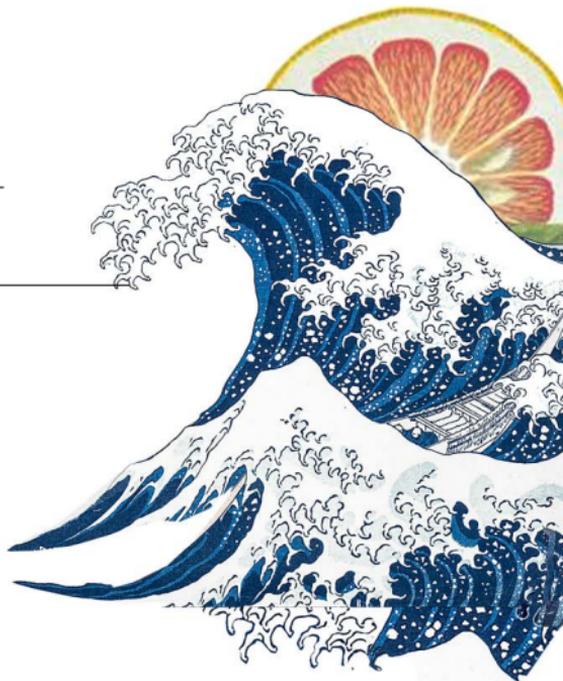
*Dégoupille moi si tu peux , chenapan pan PAN*

11€

*Classique*

## Sea Breeze

- Rare Vodka Boudier
- Jus de Cranberry
- Jus de Pamplemousse
- Sirop de Sucre



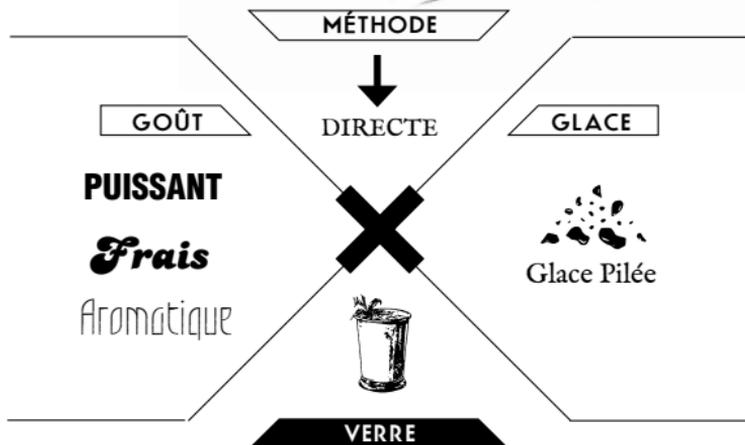
*Célérate des mers te souffle  
Comme l'écume, d'un amer agrume*

II€

*Classique*

## Mint Julep

- *Straight Bourbon Whiskey*
- *Menthe Fraîche*
- *Sirop de Sucre*
- *Peychaud's Bitters*



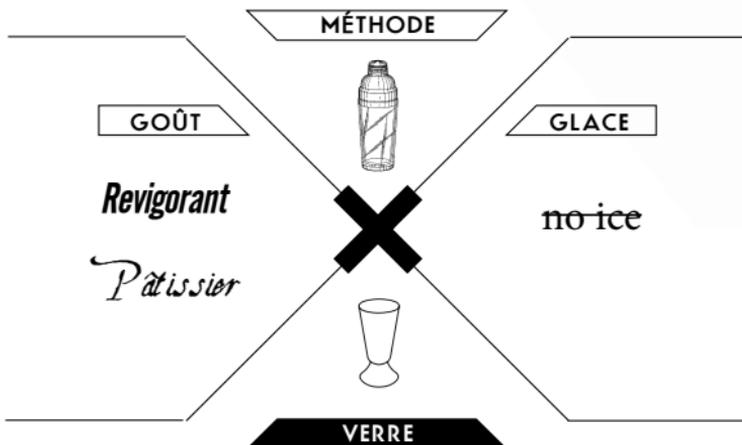
*Menthol Set à bords des jets,  
Comme le trait d'une arbalète, dans le décor*

9€

*Classique*

## Espresso Martini

- *Rare Vodka Boudier*
- *Liqueur de Café*
- *Espresso*



*Oh caféine, de tout ces mots sensationnels,  
Finis en in, l'originel*



---

**COCKTAILS**

---

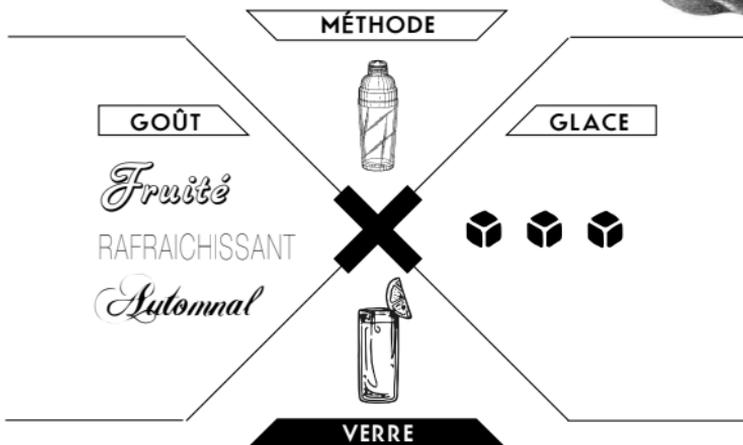
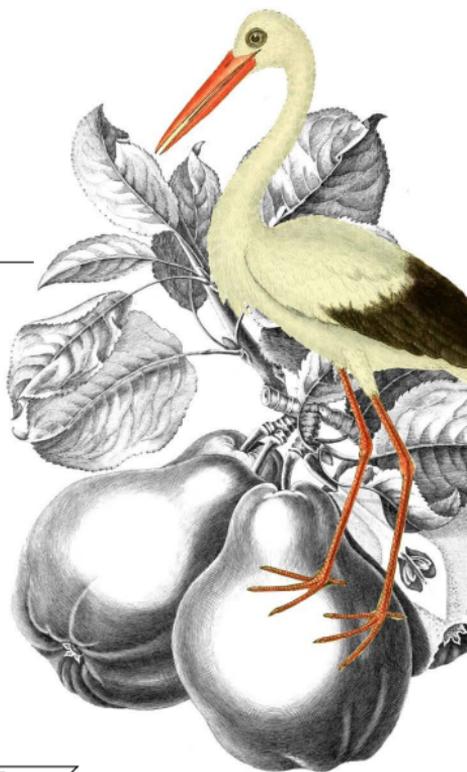
*La pharmacopée à Pépé*

6,50€

SANS ALCOOL

## Pirumède

- *Purée de Poire*
- *Sirop de Thé Earl Grey*
- *Verjus*
- *Ginger Beer*



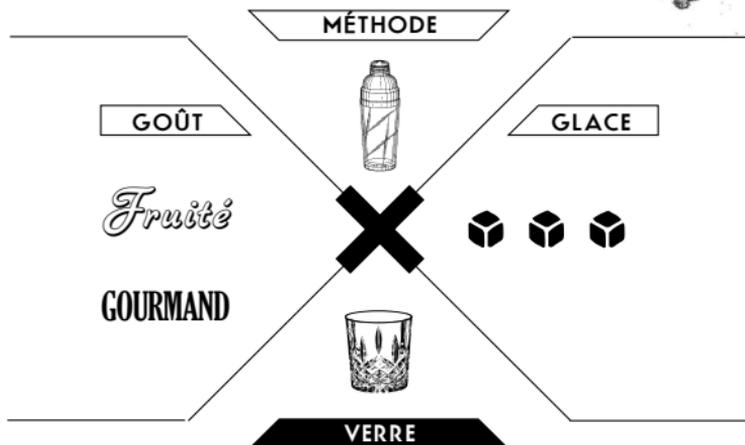
*Au pire je t'aide*

6,50€

SANS ALCOOL

## Vaccinium Myrtillus

- Jus de Cranberry
- Purée de Myrtille
- Sirop de Grenade
- Jus de Citron Jaune
- Eau Gazeuse



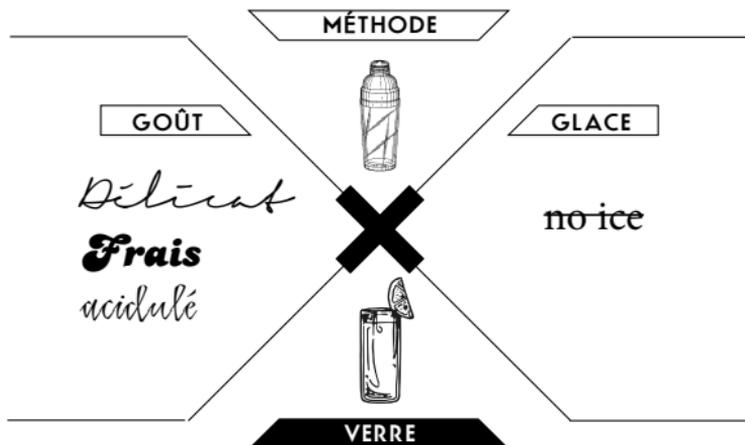
*Le dacryosérum d'un latex d'opium  
Coule doucement, au summum, d'une légèreté*

6,50€

SANS ALCOOL

## Intraverveineuse

- Jus d'Orange Sanguine
- Jus de Pamplemousse
- Jus de Citron Jaune
- Sirop de Verveine
- Fleur d'Oranger
- Ginger Ale



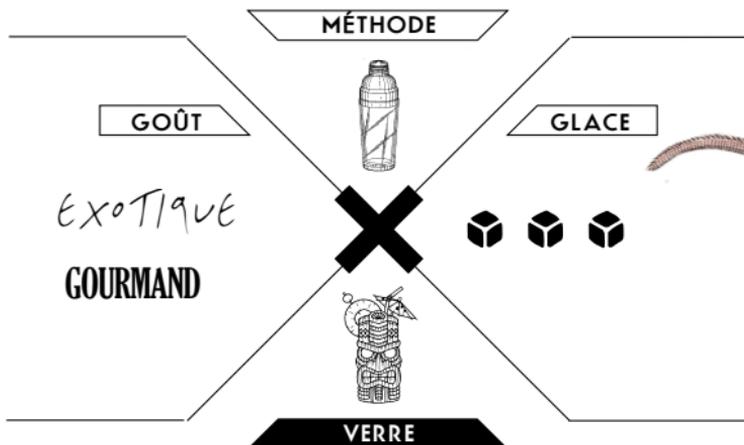
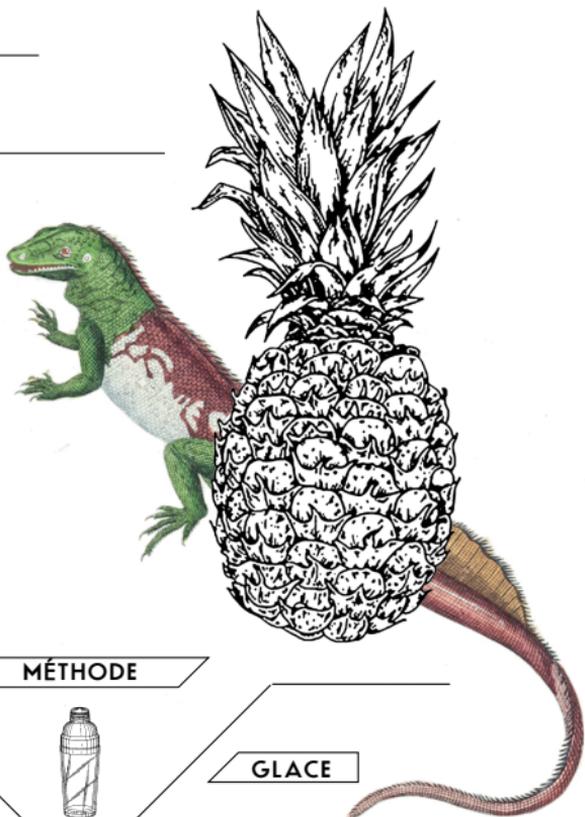
*Goutte-à-goutte savant,  
Dissoute osée, je t'émoustille sur les papilles*

6,50€

SANS ALCOOL

## Homéopatiki

- Jus d'Ananas
- Purée de Passion
- Jus de Citron Vert
- Sirop d'Orgeat



EXOTIQUE

GOURMAND

*Inoffensif passionné à l'espoir coloré,  
Au verre shaké, le boudoir émulsé*

# 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*

---

8 €

## 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 €



*à partager*

EN BOUTEILLE

## CUTE ELECTRIC HEART

*Hystérie by H.THEORIA®*

*Diplôme Dry Gin / Crème de Cassis Gabriel Boudier*

*Her aromatic fragrance coco mademoiselle Chanel*

50cl / 80 €

---

## L'ANTIROUILLE DU DR MONTCHARMONT

*Rhum Compagnie des Indes - Latino 5 ans / Liqueur d'Abricot Brandy*

*Amaretto / Aromatic Bitters*

70cl / 100 €

---

## CLEAR MILK PUNCH

*Ingédients usuels pour ce cocktail,*

*mais changeants au fil des envies des chenapans au bar*

75cl / 60 €

*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 cette 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/](http://www.instagram.com/monsieurmoutardedijon/)*

*Tu as remarqué, dans cette carte il y a des punchlines,  
parfois poétiques, parfois irréalistes,  
parfois clins d'oeil, parfois touchy,  
et même peut-être parfois faiblardes,  
alors si toi aussi tu veux participer au renouvellement  
de ces petites citations, utilise la page blanche à la fin de cette  
carte ou tout support qui te conviendra pour nous écrire.  
Après ça tu nous la postes dans la boîte à punchline, au bar.*

*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  
© Octobre 2018. Version 0.2.1



[www.monsieurmoutarde.com](http://www.monsieurmoutarde.com)