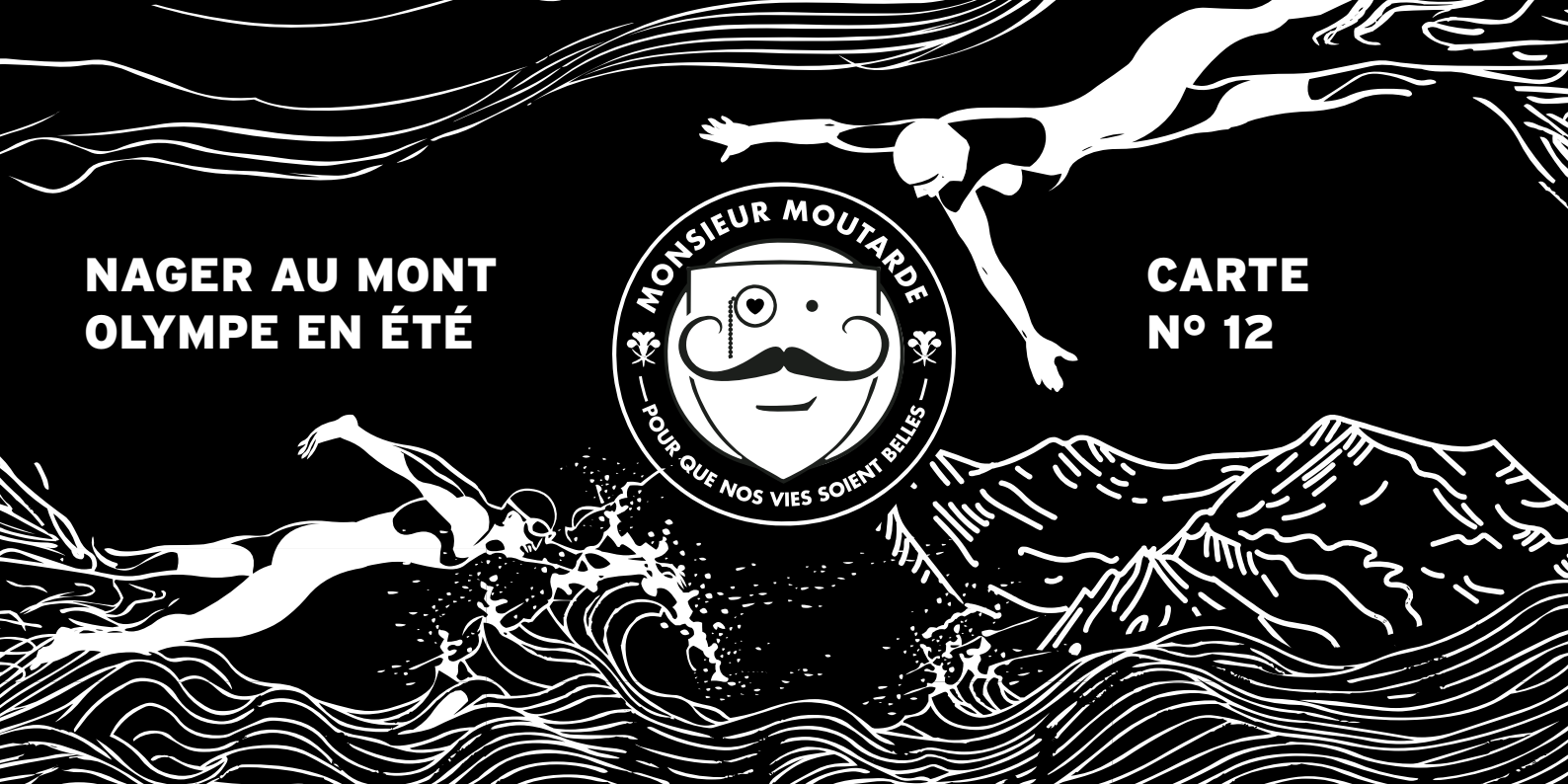


**NAGER AU MONT
OLYMPE EN ÉTÉ**



**CARTE
N° 12**



BIENVENUE

Après les cartes de Colin, son royal prédécesseur.

Voici venue la première carte intégrale de Benoît son dauphin successeur,
notre premier barman, détenteur de la Giffard West Cup.

Dédiée aux jeux, ces compositions évoquent l'été et les cocktails qui y sont préférés,
choisies en chœur avec l'ensemble de nos serveurs, bonne dégustation, amours visiteurs,
vos papilles gustatives en éveil,
notre bienveillance au service juste pour elles.



CRÉATIONS
COCKTAILS

Pour que nos vies soient belles



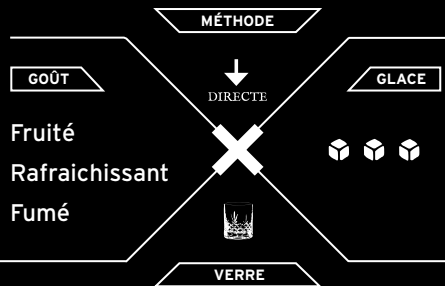
SMASH MÉTÉOR

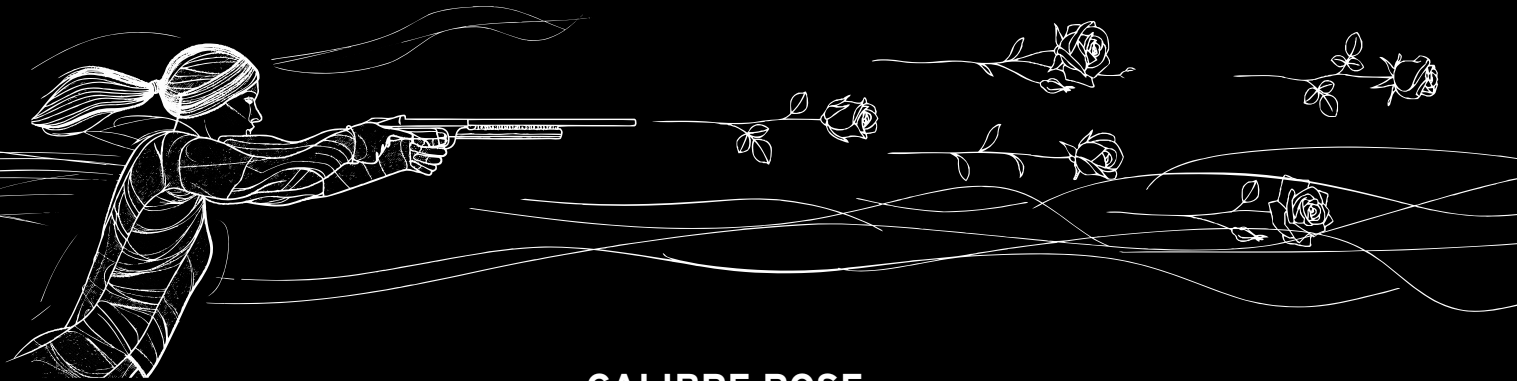
INGRÉDIENTS

- Whisky Koudeta infusé à la feuille de combawa
- Liqueur de Rhubarbe - Giffard
- Cordial de cerise
- Scotch Smokin' - Duncan Taylor

CRÉATION

10€





INGRÉDIENTS

- Mezcal
- Vermouth Blanc infusé à la sauge
- Cordial Palo Santo - Paragon
- Nectar de Framboise

CALIBRE ROSE

CRÉATION

12€

GOÛT

Fumé
Fruité
VIF

MÉTHODE



GLACE

no ice

VERRE





CAVALIER MONCHARMONT

INGRÉDIENTS

- Fine de Calavados Lelouvier infusée au poivre de Penja
- Apéritif Cyno - Magnenet
- Jus de citron jaune
- Sirop de Sucre

CRÉATION

12€

GOÛT

Désaltérant
Frais
Rustique

MÉTHODE

↓
DIRECTE

GLACE



VERRE





BANANA WIPEOUT

CRÉATION

12€

INGRÉDIENTS

- Rhum Spiced - Compagnie des Indes
- Rhum Agricole Blanc - Montebello
- Liqueur de fève de Tonka - Briottet
- Nectar de Banane infusé aux épices Colombo
- Sirop de Miel Maison
- Super Juice Citron vert
- Concombre frais

GOÛT

Exotique

Épicé

Tiki

MÉTHODE

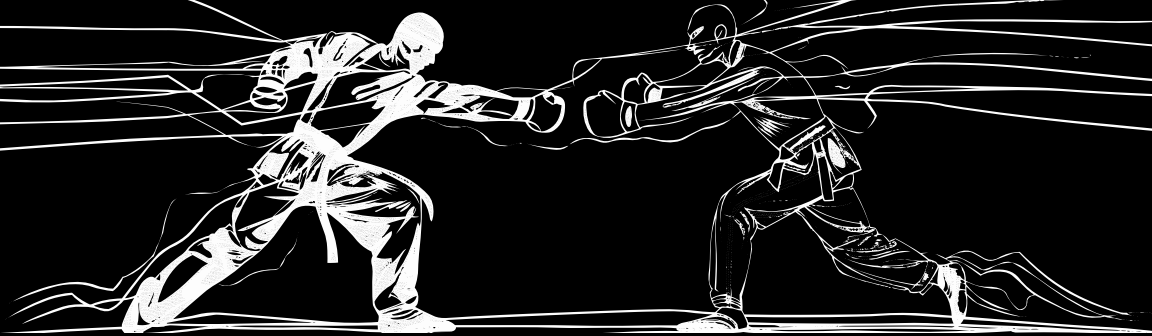


GLACE



VERRE





LA FUREUR DU POIVRON

INGRÉDIENTS

- Sochu
- Bourgogne Aligoté
- Vin de Xéres - Olorosso
- Caramel de Soja & poivron rouge

CRÉATION

11€

GOÛT

Complexe
Gourmand
Riche

MÉTHODE



GLACE

no-ice



VERRE



SPIKE INCISIF

CRÉATION

12€

INGRÉDIENTS

- Téquila Blanco - Calle 23
- Ratafia de Bourgogne - Reyon
- Réduction de Jus d'abricot et Carvi
- Anisette - Emile Pernot

GOÛT

Givré
Ensoleillé
Anisé

MÉTHODE



GLACE



Granité



VERRE



MONSIEUR MOUTARDE N°12

INGRÉDIENTS

- Pisco Torontel - Barsol
- Pineau des Charentes - Fanny Fougerat
- Miel infusé aux graines de Moutarde Edmond Fallot
- Jus de Citron frais

CRÉATION

12€

MÉTHODE



GLACE

no-ice

GOÛT

Épicé

Vineux

Aromatique



VERRE



RÉGATE AUBRIOT

CRÉATION

12€

INGRÉDIENTS

- Gin Fords infusé à la verveine
- Liqueur de Marasquin - Cartron
- Vermouth Dry - Dolin
- Liqueur Curaçao bleu - Briottet
- Cordial de pêche blanche

MÉTHODE

GOÛT

Rafrichissant
Pâtissier
Estival

GLACE



VERRE





COCKTAILS

Pour que nos vies soient belles



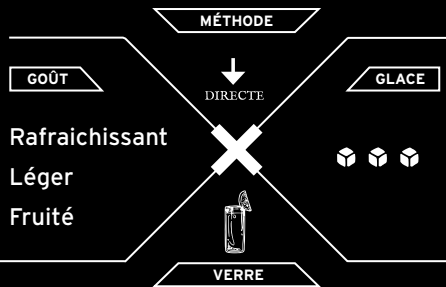
PIMM'S CUP

Classique

10€

INGRÉDIENTS

- Pimm's
- Eau gazeuse
- Ginger Ale
- Sirop de sucre de canne
- Fruits frais





LUCIEN GAUDIN

Classique

11€

INGRÉDIENTS

- London Dry Gin - Fords
- Vermouth Dry - Dolin
- Cointreau
- Campari

MÉTHODE



GLACE

no ice

GOÛT

Amer

Sec

Agrumes



VERRE



SHADOW BOXER

Classique

11€

INGRÉDIENTS

- Cachaça - Engenho de Vertente
- Italian Bitter - Bertò
- Liqueur de pamplemousse - Védrenne
- Liqueur d'abricot - Reyon
- Vermouth Dry - Dolin

MÉTHODE

↓
DIRECTE

GOÛT

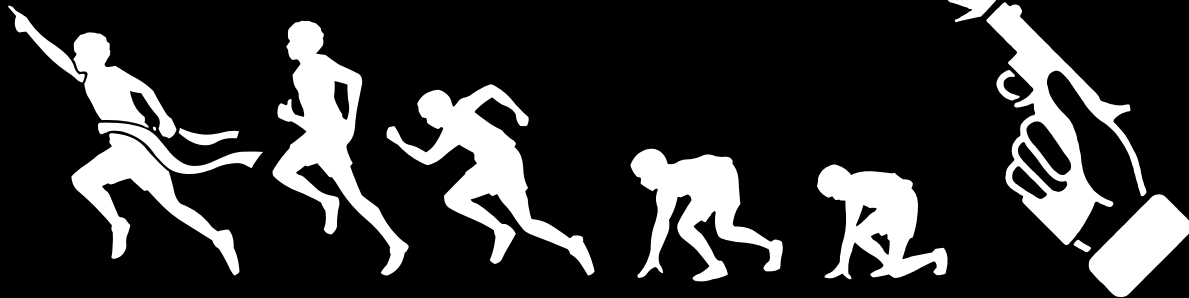
Fruité
Amer
Percutant

GLACE



VERRE





REVOLVER

Classique

13€

INGRÉDIENTS

- Bourbon - Woodford Reserve
- Liqueur de café du Honduras - Giffard
- Orange Bitter - Bitter Truth

MÉTHODE



GLACE

no-ice

GOÛT

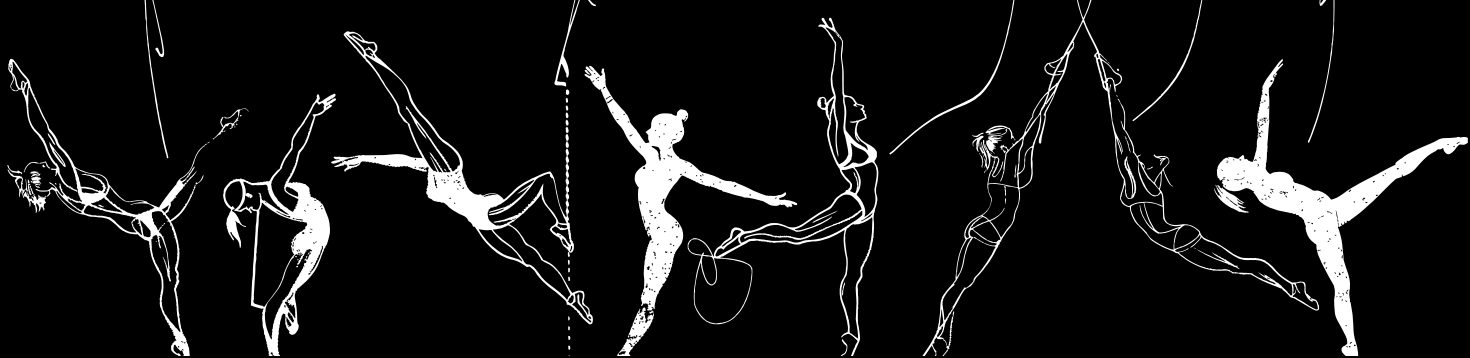
Riche
Aromatique
Digestif



VERRE



Pour que nos vies soient belles



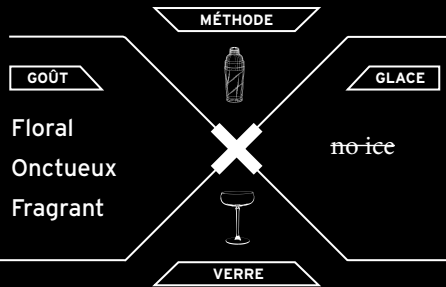
ENVOLÉE ABRICOT

INGRÉDIENTS

- Liqueur de Fleur de sureau sans-alcool - Giffard
- Jus de Poire williams - Alain Milliat
- Cordial Thé Abricot
- Blanc d'oeuf
- Tranches de Concombre

CRÉATION SANS ALCOOL

7€





MÉDAILLE COLOMBO D'OR

INGRÉDIENTS

- Apéritif sans-alcool à la gentiane
- Nectar de Banane infusé aux épices Colombo
- Super Juice citron vert
- Sirop d'agave
- Menthe Fraiche

CRÉATION SANS ALCOOL

7€

MÉTHODE



GLACE



GOÛT

Epicé
Gourmand
Rafrichissant



VERRE



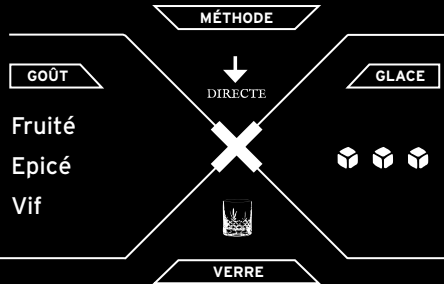
FLAMBÉE FRAMBOISE

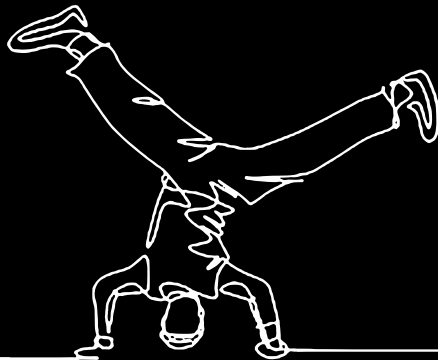
INGRÉDIENTS

- Vermouth sans-alcool
- Cordial de Framboise & Cumin
- Ginger Beer Royale - Socrate

CRÉATION SANS ALCOOL

7€





CHERRY FREEZE

INGRÉDIENTS

- Crème de Coco
- Cordial de Cerise
- Sirop de Miel Maison
- Eau gazeuse
- Feuilles de Basilic

CRÉATION SANS ALCOOL

7€

GOÛT

Exotique
Herbacé
Doux

MÉTHODE



GLACE



VERRE



les INCONTOURNABLES

MOJITO

Rhum Compagnie des Indes - Caraïbes ; Menthe fraîche ;
Jus de citron vert ; Sirop de sucre de canne; Eau gazeuse ;
Angostura Aromatic Bitters.

12 €

KIR®

Crème de Cassis Lejay Noir de Bourgogne & Bourgogne Aligoté

6 €

KIR® ROYAL

Crème de Cassis Lejay Noir de Bourgogne & Champagne

11,50 €

KIR® IMPÉRIAL

Crème de Mûre & Champagne

11,50 €

APÉROL SPRITZ

10 €

GIN & TONIC

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

10 €

GIN MONKEY 47 & TONIC

12 €

MONKEY 47 SLOE GIN & EAU GAZEUSE

12 €

LILLET & TONIC

Blanc, Rosé ou Rouge

11 €

ST GERMAIN SPRITZ

Liqueur St Germain ; Citron Jaune ; Prosecco

11 €

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 deuxième 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.



Carte illustrée par Benoît Adrien Heureau - *Furthest* design
© juin 2024. Version 1.0

www.monsieurmoutarde.com