

POUR MANGER

Une carte bistrot sur ardoise avec des plats chauds et des grignotages à partager. Ces propositions culinaires changent au fil du marché, de jour en jour, de saison en saison et comportent toujours une offre végétarienne.

ATTENTION, PRODUITS FERMIERS !

9h-11h : Le Petit Déjeuner

A la Française	9 €
<i>café BIO, jus de fruit artisanal, pain, beurre, confiture</i>	
A l'Anglaise	12 €
<i>café BIO, jus de fruit artisanal, pain, beurre, confiture</i>	
Breakfast Bun	7 €
<i>œuf parfait Bio, bun maison, au choix : lard fumé de la ferme Ligny, parmesan AOP, oignons rouge, champignons</i>	
Viennoiserie	1.50 €

12h-14h : Le Déjeuner

Tous les midis en semaine, une formule élaborée à partir des produits des Halles et de nos producteurs.

Amuse Bouche, Plat et Dessert 17 €

18h30-22h : Le Soir

Formule 5 grignotages 17€

Pour les enfants

Un petit plat sur mesure et un dessert : 9 €

Nous avons des feutres et des brouillons pour dessiner, ainsi qu'un rehausseur

Bienvenue à La Menuiserie !

Nous sommes un bistrot locavore, où l'on vous sert une cuisine savoureuse et engagée, un petit rade où boire un verre soigneusement sélectionné.

Bâti autour des valeurs qui nous fédèrent : consommer local dans une logique de développement durable.

Qu'ils soient à boire ou à manger, nos produits sont locaux, nos légumes de saison et bios dans la mesure du possible, nos plats entièrement élaborés sur place avec amour. Nous nous fournissons en circuit-court chez les producteurs, principalement sous les halles de Dijon car nous souhaitons que soient respectés et valorisés l'ensemble des acteurs et collaborateurs, producteurs ou éleveurs.

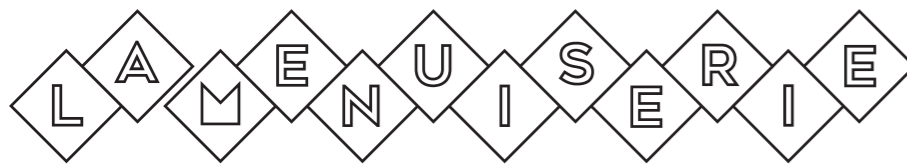
Dans ce cadre, impossible de vous proposer des sodas de multinationales, impossible de vous vendre un café sans traçabilité, impossible de ne pas vous dire que la meilleure eau plate qu'on trouve ici, c'est celle du robinet. En échange, nous vous proposons des bières 100 % artisanales et locales, des vins bios ou nature, des jus de fruits et sodas artisanaux, du café de torréfacteur indépendant, etc...

On espère que ça vous plaira !

L'équipe de la Menuiserie

SERVICE AU COMPTOIR

Prix en euros
taxes et service compris



RESTAURANT, BAR, ETC...

Mardi :	9h-17h
Mercredi :	9h-23h30
Jeudi :	9h-23h30
Vendredi :	9h-23h30
Samedi :	9h-23h30

Boissons Chaudes BIO

Expresso	1.50 €
Double Expresso	2.80 €
Noisette	1.80 €
Cappuccino	3.20 €
Grand Crème	3.20 €
Chocolat Chaud	3.50 €
Thé et Tisanes BIO	3.50 €
<i>Choisis « Au Gramme Près », épicerie vrac</i>	
Verre de Lait BIO	2.00 €
Irish Coffee	8.00 €
<i>Crème fouettée maison BIO, comme le Lait de nos boissons chaudes !</i>	

Thé glacé maison Bio 3,50 € <i>Thé et citron BIOS avec ou sans sucre</i>
Café Glacé 3.50 €
Énorme Cookie BIO 3.50 €

Jus de Fruits, Sodas	25cL
Sirup à l'eau, BIO	2.00 €
Jus de fruits	3.20 €
<i>Artisanal et Local</i>	
Jusschorle	3.20 €
<i>Jus de fruit et eau gazeuse</i>	
Limonade Elixia	3.00 €
Jura Cola	3.50 €
Diabolo	3.20 €
Archibald Tonic, BIO	3.50 €

Eaux Bouteilles

Villeminfroy	5,50 € 100cL
	4,00 € 50cL
<i>Eau Franc-Comtoise (70), Plate ou Gazeuse</i>	
Perrier	3.50 € 33 cL

Apéritifs

Mauvy AOP	5.00 € 8cL
<i>Domaine Paul Meunier, le Porto français</i>	
Anisé ou Pastis	2.30 € 2cL
<i>Pontarlier ou Pastis Bio et Artisanal Lachanenche</i>	
Sapont	2.50 € 2cL
<i>Pontarlier et sirop de sapin</i>	
Kir ou Communard	3.90 € 12.5cL
<i>Aligoté ou vin rouge nature et Crème de Cassis</i>	
Kir ROYAL	5.00 € 12.5cL
<i>Crémant et Crème de Cassis</i>	
Gentiane	3.20 € 8cL
<i>Giane, Distillerie Guy à Pontarlier, Haut-Doubs</i>	
Fond de Culotte	3.90 € 8cL
<i>Gentiane et Liqueur de Fruit à choisir</i>	
Vermouth, Ratafia	3.90 € 8cL

Les Bulles

Pétillant Naturel	12,5cL/75cL
Ghost in Ze Bottle Rosé BIO	31 €
<i>Val de Combres, AB sans soufre</i>	
Crémant	
Domaine Brigant	4.50 € / 25 €
Brut Zéro, BIO	33 €
<i>Domaine Guy Chaumond</i>	
Champagne	
Champagne Latitude	69 €
<i>Extra Brut, Biodynamie, Domaine Larmandier</i>	

Les Halles de Dijon

Sans elles nous ne serions rien. C'est sous cette halle en fer forgé du XIXème siècle que nous faisons nos courses, deux à trois fois par semaine, avec une charrette. Fruits et Légumes BIO, Œufs BIO, Poissons de petits bateaux en direct de la criée d'Oléron, Fromages et Salaisons fermières.

MERCI AUX PAYSANS

Quelques fournisseurs :

Œufs BIO
Aude Plu
Légumes BIO
Jardins du Val de Saône
Jardin du Pré Velot
Cochon BIO
Ferme de la Creusotte
Boucherie
Jean-François Chenu
Fromage, Viandes et Œufs
Ferme Ligny
Primeur BIO
Ail des Ours
Herbes
Éveline Beauné
Poisson
La Marée

Bières : Artisanales et Locales uniquement !

A La Pression	25cL / 50cL
Festiv'Ale, 5 % , BIO	2.90 € / 5.50 €
<i>Blonde Légère, L'Audacieuse, Chagny</i>	

La Crouc	3.50 € / 6.30 €
<i>Blonde Légère BIO et jus de cassis Artisanal</i>	

Deux autres bières pressions sont disponibles, mais changent régulièrement, elles sont à découvrir au comptoir.

En Bouteilles

De Bourgogne et Franche-Comté	5.50 € 33cL
<i>Toute une sélection au comptoir</i>	
Sans Alcool (ou presque)	5.00 € 33cL
<i>Degré Z, 0,7 %, pour les SAMs (ou pas)</i>	
Sans Gluten	6.00 € 25cL

Cocktails

4577	6.00 €
<i>Le Cocktail de la Menuiserie, itseumaizing</i>	
Pas un Spritz	6.00 €
<i>Spritz Sorrentini Bio, Crémant de Bourgogne, Eau Gazeuse</i>	
Irish Coffee BIO	8.00 €
<i>Whisky BIO, Espresso BIO, Crème fouettée maison BIO</i>	

Gin Bio Lachanenche

Gin Tonic BIO	8.00 €
<i>Gin Lachanenche, Tonic Archibald, Citron Jaune (tout BIO)</i>	

Rhum Bielle

Jura Libre	8.00 €
<i>Jura Cola, Rhum Bielle, Citron Jaune</i>	
Ti Punch	7.00 €
<i>Rhum Bielle, Citron jaune, Sucre de Canne</i>	

Vodka Bio Fair

Un Bon Russe Blanc	8.00 €
<i>Vodka Bio, Espresso, Sirop de canne, Lait Bio</i>	
Teeth Brusher	8.00 €
<i>Vodka Bio et Menthe Bercloux,</i>	
Au Kachot	8.00 €
<i>Vodka Bio Fair et Jus de fruit artisanal Daniel Cachot</i>	
Moscow Mule	8.00 €
<i>Vodka Bio, Ginger Ale, Jus de Citron</i>	

Mezkal Del Maguey

Nina de Mérida	9.00 €
<i>Mezcal Del Maguey, Ginger Ale, Citron,</i>	

Nos Sirops Bio Meneau :

Menthe, Citron,
Grenadine, Pêche,
Orgeat, Pamplemousse

Crèmes et Liqueurs Artisanales

Cassis de Bourgogne
Framboise de Bourgogne
Pêche de Vignes de Bourgogne
Prunelle de Bourgogne
Ratafia de Bourgogne
Jean-Baptiste JOANNET, Arcenant (21)

SERVICE AU COMPTOIR

Prix en euros
taxes et service compris

Ardoise des Vins

Verre : entre 4 et 8 €
Bouteille : entre 23 et 150 €

L'ardoise change régulièrement en fonction de ce que l'on goûte, elle est à consulter à l'intérieur. Nous sélectionnons les domaines en fonction de leurs méthodes de travail que nous voulons respectueuses de l'environnement. Nous faisons donc la part belle aux vins Bios, en Biodynamie, ainsi que Natures.

Le mieux, c'est encore de nous demander conseil !

Whiskies de Bourgogne et Franche-Comté	2cL / 4cL
The Unique – Michel Couvreur	4.50 € / 8.00 €
<i>Bouze-lès-Beaune, Bourgogne, Blend, Non Tourbé</i>	
BM Pur Malt Vin de Paille	4.50 € / 8.00 €
<i>Tonneaux de vin de paille, Distillerie Rouget de Lisle, Made in Jura, France</i>	
BM Pur Malt Vin Jaune 9 ans	6.00 € / 11.00 €
<i>Tonneaux de vin jaune, Distillerie Rouget de Lisle, Made in Jura, France</i>	
Special Vatting – Michel Couvreur	8.00 € / 15.00 €
<i>Bouze-lès-Beaune, France, Blend, Non Tourbé</i>	

Rhum Sélectionnés	2cL / 4cL
Longueteau 3 ans	4.50 € / 8.00 €
<i>Guadeloupe, France, Rhum Ambré, 42 %</i>	
Rhum FAIR	4.50 € / 8.00 €
<i>Commerce Équitable, Rhum ambré, Belize</i>	
Clairin Val d'Haïti	5.00 € / 9.00 €
<i>Spécialité d'Haïti, Rhum Blanc, Très Parfumé</i>	
Rhum JM XO	7.00 € / 13.00 €
<i>Martinique, France, Réserve Spéciale, 43 %</i>	

Autres Spiritueux	2cL / 4cL
Vodka FAIR	4.00 € / 7.00 €
<i>Vodka Bio de quinoa issue du commerce équitable, Bolivie</i>	
Mezcal Del Maguey Vida	4.50 € / 8.00 €
<i>Agave Espadin, Single Village, Mexique</i>	
Gin Triple Distillation Lachanenche	3.50 € / 6.00 €
<i>Distillerie Lachanenche, Méolans (04), BIO</i>	
Gin Diplômé	4.50 € / 8.00 €
<i>Distillerie Maison Boudier, Dijon (21)</i>	
Absinthe de Pontarlier Viellie en fût de chêne	6.00 € / 11.00 €
<i>Distillerie Armand Guy, Pontarlier (25)</i>	

Digestifs	2cL / 4cL
Marc de Bourgogne	3.00 € / 5.50
<i>Domaine Jacob, Echevronne (21)</i>	
Menthe	3.00 € / 5.50 €
<i>Distillerie de Bercloux, Bercloux (17), BIO</i>	
Verveine et Genépi	3.00 € / 5.50 €
<i>Distillerie Lachanenche, Méolans (04), BIO</i>	
Poire	3.00 € / 5.50 €
<i>Distillerie Lachanenche, Méolans (04),</i>	
Framboise	3.50 € / 6.00 €
<i>Distillerie Lachanenche, Méolans (04), BIO</i>	