



Le Cèdre

Le patrimoine dans un verre – Chapitre 1

Depuis toujours, le domaine s'érige en acteur inspirant de son environnement, cultivant l'art de recevoir et partager. A l'ombre d'un cèdre majestueux, notre emblème et source d'inspiration, nous vous invitons à vivre une expérience sensorielle hors du temps.

Laissez-vous emporter par les arômes, les couleurs et les saveurs soigneusement sélectionnées pour sublimer l'instant. Chaque création rend hommage aux figures et maisons emblématiques du Montcel (Oberkampf, Philippe Jacob, Aarau, Koechlin & Dollfus, Tavannes, de Maraise) transformant chaque verre en une expression liquide de son âme.

Bienvenue au Cèdre, là où l'histoire se déguste.

Cocktails Signature

Mr. Oberkampf 17cl - €19

Tonic & Vivifiant - Par Illan & Paul

Fondateur de la célèbre Manufacture de toiles de Jouy,
Christophe-Philippe Oberkampf s'installe au
Domaine du Montcel en 1795.

Eau-de-vie de mirabelle, vermouth dry, jus de pomme trouble,
jus de citron vert, sirop de miel au romarin & fleur de sel,
tonic, verre fumé au romarin

Philippe Jacob 10cl - €18

Boisé & Fruité - Par Illan & Paul

Père de Christophe-Philippe Oberkampf,
Philippe Jacob était un artisan teinturier.

Vodka infusée à la figue rôtie, Porto rouge,
sirop de sauge du domaine, eau pétillante, bitter

Aarau 16cl - €18

Agrumé & Chaleureux - Par Paul

Ville suisse où le père d'Oberkampf, Philippe Jacob,
dirigeait un atelier de toiles imprimées. C'est là que le jeune
Christophe-Philippe apprend les bases du métier.

Whiskey, jus d'orange pressé, liqueur de kumquat,
sirop saveur vanille, jus de citron vert, blanc d'œuf

Prix nets en euros incluant les taxes et le service.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Papier issu des forêts gérées durablement.



Koechlin et Dollfus 11cl - €20

Fumé & Gourmand - Par Illan

À Mulhouse, en 1756, le jeune Oberkampf entre comme graveur dans la manufacture Koechlin & Dollfus.

Mezcal, liqueur de café, espresso, sirop d'agave, mousse amaretto & fève de tonka, poivre noir

Tavannes 9cl - €17

Vineux & Doux - Par Illan & Paul

En 1759, Antoine Guernes, dit "Tavannes", Garde suisse du roi Louis XVI, s'associe à Oberkampf pour fonder la manufacture de Jouy-en-Josas.

Vermouth rouge, liqueur de fleur de sureau St-Germain, sirop de chocolat blanc maison, vinaigre de vin à la framboise

De Maraise 14cl - €17

Floral & Épicé - Par Dylann & Illan

Entre 1762 et 1790, Joseph Alexandre Sarrasin de Maraise devient le seul associé d'Oberkampf.

Rhum vieux, infusion de thé coquelicot gourmand, sirop d'érable, jus de citron vert, rim de piment d'Espelette & sucre roux

Le Sur-Mesure 12cl/15cl - €25

Laissez-vous guider par nos mixologues pour trouver le cocktail qui vous ressemble !

Nos experts en mixologie connaissent leurs classiques.
Sollicitez-nous pour votre cocktail classique préféré !

Prix nets en euros incluant les taxes et le service.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Papier issu des forêts gérées durablement.

Mocktails

Les Maires dans l'histoire de Jouy-en-Josas

Christophe-Philippe ^{15cl} - €12

1790 à 1793

Nectar de poire, sirop de pêche, ginger ale, jus de citron vert

Baron Émile ^{18cl} - €12

1820 à 1823

Jus de cranberry, jus de pomme, sirop saveur vanille,
sirop de cassis, jus de citron vert, eau pétillante

Barbet de Jouy ^{15cl} - €13

1823 à 1840

Jus de clémentine maison, jus de goyave, sirop saveur rose,
jus de citron vert, nectar de framboise

Mallet ^{16cl} - €14

1840 à 1855

Lait de coco, purée de mangue maison, jus de citron vert,
écume saveur rose & curry

Mousseau ^{15cl} - €12

1929 à 1958

Eau infusée à la cannelle, purée de fruit de la passion,
jus maracuja, sirop saveur vanille, jus de citron vert,
rim à la poudre de citron déshydraté

Prix nets en euros incluant les taxes et le service.
Papier issu des forêts gérées durablement.

Les champagnes à la coupe

Bruts

Nicolas Feuillatte Réserve Exclusive Brut	17€
Abelé 1757	21€
Moët & Chandon Brut Impérial	22€

Rosés

Abelé 1757 Rosé	22€
-----------------	-----

Les vins au verre

Les vins blancs

Vallée de la Loire	
Reuilly, Domaine Guillemain, 2023	12€
Vin des Yvelines	
Le Grand Lever Chenin, Domaine La Bouche du Roi 2023, IGP	15€
Vallée du Rhône	
Saint-Péray, Le Mialan, Domaine Ferraton, 2024	14€
Bourgogne	
Viré-Clessé, Albert Bichot, 2022	15€

Les vins doux naturels et liquoreux

Vallée du Rhône	
Muscat Beauges-de-Venise, Domaine Pierre Rougon 2024	12€

Les vins rouges

Vallée de la Loire	
Chinon, Domaine Audebert, 2023	10€
Bordeaux	
La Demoiselle de Sociando-Mallet, Haut-Médoc, 2017	12€
Bourgogne	
Hautes-Côtes de Beaune, Albert Bichot, 2022	13€

Les vins rosés

Provence	
Romain Desbastides, Côtes de Provence, Presqu'île de Saint-Tropez, 2023	10€

Prix nets en euros incluant les taxes et le service.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Papier issu des forêts gérées durablement.

Boissons avec Alcool

Apéritifs

Pastis Ricard 2,5dl	7€
Martini Rosso ou Martini Bianco 4dl	8€
Campari 4dl	8€
Porto Graham's LBV 17 rouge 4dl	10€
Kir vin blanc 12,5dl	12€
Kir Royal 12,5dl	19€

Bières Pression

Carlsberg 25cl	7€
Carlsberg 50cl	12€
La Bête Ambrée 25cl	8€
La Bête Ambrée 50cl	14€

Bières bio de microbrasseries en bouteille 33cl

Demory Citra Lager bio, Demory Paris IPA bio	11€
La Parisienne Blanche bio, La Parisienne Rousse bio	11€
Aubrac Ambrée bio	11€
La Brasserie du Roi - La Royale (Lager 4,5°) bio	13€
La Brasserie du Roi - Les Trois Mousquetaires (Triple 8°) bio	13€
La Brasserie du Roi - L'Impériale (Blonde IPA 6°) bio	13€

Prix nets en euros incluant les taxes et le service.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Papier issu des forêts gérées durablement.

Spiritueux 4cl

Whisky Blend

Jameson	12€
Bushmills Black	14€
Chivas Regal 18ans	16€

Whisky Single Malt

Glenfiddich 12ans	16€
Laphroaig 10ans	22€
Oban 14ans	24€
Lagavulin 16ans	26€

Whiskey Bourbon/Rye

Bulleit Rye	13€
Maker's Mark	14€
WhistlePig 10ans	18€
Blanton's	29€

Rhums

Havana Club 3 ans	12€
Havana Club 7 ans	15€
Diplomatico	16€
Eminente	18€
Santa Teresa	20€
Zacapa	26€
JM Brut de fût 2013	27€
Cachaca Janeiro	14€

Vodkas

Absolut	12€
Fair	18€
Grey Goose	20€

Gins

Bombay Sapphire	12€
Gin Mistral Rosé	14€
Citadelle	16€
Hendrick's	16€
Tanqueray Ten	18€

Tequilas & Mezcal

Olmeca Silver	12€
Olmeca Reposado	14€
Don Julio Reposado	16€
Patron Silver	22€
Del Maguey	18€

Eaux de vie & Liqueurs

Get 27	11€
Baileys Irish Cream	11€
Limoncello	11€
Mirabelle	14€
Poire Williams	14€
Bas Armagnac Gelas VSOP	14€
Chartreuse verte	14€
Calvados Drouin XO	18€
Cognac Hennessy VS	18€
Cognac Remy Martin VSOP	22€
Cognac Hennessy XO	42€

Prix nets en euros incluant les taxes et le service.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Papier issu des forêts gérées durablement.

Boissons sans Alcool

Rafrâichissements

Coca Cola 33cl	8€
Coca Cola Zero 33cl	8€
Sprite 25cl	8€
Fuze Tea 25cl	8€
Orangina 25cl	8€
Fever Tree Tonic 20cl	10€
Fever Tree Ginger Ale 20cl	10€
Fever Tree Ginger Beer 20cl	10€
Red Bull 25cl	10€

Eaux Minérales

Perrier 33cl	8€
Evian 50cl	5,50€
Evian 1L	8€
Badoit 50cl	5,50€
Badoit 1L	8€

Jus de Fruits frais pressés à froid 25cl

Orange, pomme, pamplemousse, citron	9€
-------------------------------------	----

Jus & Nectars Alain Milliat 20cl

Jus de tomate, jus d'orange, nectar d'abricot, nectar de framboise, nectar de mangue	10€
---	-----



Boissons Chaudes

La Cafétérie

Espresso	5€
Espresso décaféiné	5€
Espresso double	8€
Ristretto	5€
Allongé	5€
Espresso macchiato	5.5€
Cappuccino	8€
Mocaccino	8€
Latte macchiato	8€
Café viennois	10€

Thés & Infusions

Infusion Dammann Tisane Bali	6€
Thé Dammann Earl Grey Yin Zhen	6€
Thé Dammann Breakfast	6€
Thé Dammann Mélange Fruits Rouges	6€
Thé Dammann Vert Menthe Aromatisé	6€
Thé Dammann Nuit à Versailles	6€
Thé Dammann Miss Dammann	6€
Thé Dammann Sencha Fukuyu	6€
Thé Dammann Coquelicot Gourmand	6€
Thé Dammann Grand Gout Russe	6€
Thé Dammann Jasmin	6€
Thé Dammann Chai	6€

Chocolats chauds

Chocolat Van Houten	8€
Chocolat viennois	10€



Tapas

Gambas en croûte de Panko - 15€

Sauce Thaï douce et pimentée

Crispy d'anneaux de calamars - 16€

Poivre de Sichuan, sauce tartare, citron lime

Houmous - 13€

Pépites de grenades, huile parfumée, pain pita

Burrata à la Truffe - 17€

Tomates cerises, huile d'olive Kalamata, fleur de sel

Tartare de bar - 20€

Mangue et lime, sauce ponzu

Planches

Planche du Maître Fromager - 14€

Comté affiné 6 mois, Camembert à la louche,
Sainte Maure de Touraine, Mesclun

Planche champêtre - 28€

Sélection de charcuteries, fromages, pickles, cornichons,
pain de campagne doré

Planche gourmande - 36€

Cubes de saumon fumé en croûte de sésame noir, foie gras mi-cuit,
tarama à la truffe noire, tomates confites épicées, pain de campagne dorée



Sur le pouce

Poke Bowl - 27€

Cubes de saumon fumé, riz thai, edamame, pickles de radis, mangue fraîche, concombre, jeunes pousses, sésame torréfié, sauce ponzu maison & mayonnaise sriracha

Cheeseburger - 27€

Vieux comté, oignons rouges, cornichons, salade, lard fumé mayonnaise épicée, servi avec frites et salade

Club Sandwich - 28€

Pain de mie complet, filet de poulet ou saumon, lard fumé, oeuf, tomates, sucrine, mayonnaise Savora, servi avec frites & salade

Tartare de bœuf - 26€

Assaisonné à votre convenance, servi avec frites et salade

Salade César - 21€

Romaine, tomates, œufs de caille, parmesan, croûtons, sauce César
Poulet : +4€ / Saumon fumé : +6€



Desserts

Crème brûlée- 12€

Vanille de Madagascar

Composition de fruits exotiques - 13€

Assortiment de fruits exotiques de saison

Café Gourmand - 14€

Sélection de 3 douceurs selon l'humeur du chef



Tea Time

Servi de 15h30 à 18h

Gourmand - 28€
Champagne - 40€

1 Jus de Fruits frais pressés à froid 25cl
Orange, pomme, pamplemousse, citron

1 boisson chaude de votre choix

Sélection de 3 douceurs sucrées et 2 amuse-bouches salés,
selon l'inspiration de nos Chefs

Papier issu des forêts gérées durablement.