

LES SALÉS

Soupe de carotte <i>parfumée au citron vert et coco</i>	6.5
Tartine de pastrami <i>pain de maïs, sucrine, pickles de oignon, sauce coriandre/citron</i>	12.5
Tartine de légumes <i>pain de maïs, aubergine, oignon, champignon, crème de chèvre poireaux</i>	10
Tartine poulet <i>pain de maïs, cheddar blanc et roquette</i>	10
Sandwich Jambon <i>avec beurre au cornichon et persil</i>	8

Sandwich de la semaine <i>à demander au serveur</i>	10
Salade de légumes grillés <i>blé, grains de courge, cebette, carotte et betterave cru, vinaigrette orange et yaourt</i>	10.5
Salade quinoa & poulet grillé <i>à la ciboulette, cheddar blanc en copeaux, oignon pickles et amandes grillées</i>	12
Tartine avocat <i>pain de maïs - racines en lamelles, mâche, feta, huile d'olive et miel</i>	10

Tartine de saumon fumé <i>pain de maïs - crème aux agrumes et ciboulette, roquette</i>	12.5
Croque-monsieur griffon	12
Quiche épinard <i>champignons, cheddar blanc</i>	10.5
Quiche lorraine <i>au bacon de dinde</i>	10.5

LES SUCRÉS

Carrot cake	7.5
Cheesecake	7.5

Beignets de saison	5.5
Viennoiserie	3

Pain perdu <i>sauce caramel au bourbon</i>	10.5
--	------

LES SALÉS

Planche de charcuterie <i>jambon serano, chorizo iberico, saucisson iberico et cessina de leon</i>	10
Planche de fromage <i>fromage de chèvre cendré, comté, brie de meaux</i>	10
Planche mixte <i>Cecina, chorizo ibérique, saucisson ibérique - chèvre cendré, brie de maux, comté 12 mois</i>	15

Burratina & légumes grillés <i>aubergine, oignon, champignon et poireaux</i>	12
Saucisse de Morteau <i>moutarde et pickles (À PARTAGER)</i>	14
Mont d'or au four <i>et vin jaune</i>	11.5

Choux fleur rôti <i>avec crème à la ciboulette</i>	10
Quiche épinard <i>champignons, cheddar blanc</i>	10.5
Quiche lorraine <i>au bacon de dinde</i>	10.5

LES SUCRÉS

Pain perdu <i>sauce caramel au bourbon</i>	10.5
--	------

Cheesecake	7.5
-------------------	-----

Carrot cake	7.5
--------------------	-----



Eat-in or take-out

DAYTIME

From 10_{a.m.} to 6_{p.m.}

SAVOURY

Carrot soup <i>flavored with lime and coconut</i>	6.5	Sandwich of the week <i>ask the waiter</i>	10	Smoked salmon toast <i>corn bread – citrus fruits and chives cream and arugula salad</i>	12.5
Pastrami toast <i>corn bread – pastrami, baby lettuce, pickles onion with a lemon-coriander sauce</i>	12.5	Grilled vegetables salad <i>wheat, pumpkin seeds, cebette, carrot and raw beetroot, orange vinaigrette and yogurt</i>	10.5	Griffin's croque-monsieur	12
Vegetables toast <i>corn bread – eggplant, onion, mushrooms, goat cheese cream and leeks</i>	10	Quinoa & grilled chicken salad <i>chives, white cheddar shavings, pickled onions and toasted almonds</i>	12	Spinach quiche <i>mushrooms, white cheddar</i>	10.5
Chicken toast <i>corn bread – white cheddar, arugula salad</i>	10	Avocado toast <i>corn bread - root slices, lamb's lettuce, feta cheese with olive oil and honey</i>	10	Quiche Lorraine <i>with turkey bacon</i>	10.5
Ham sandwich <i>with butter, pickles and parsley</i>	8				

SWEET

Carrot cake	7.5	Seasoned donuts	5.5	French toast <i>with caramel bourbon sauce</i>	10.5
Cheesecake	7.5	Viennoiserie (french pastries)	3		

Eat-in or take-out

NIGHTTIME

From 6_{p.m.} to 12_{a.m.}

SAVOURY

Charcuterie plate <i>serrano ham, iberico chorizo, iberico sausage and leon cecina</i>	10	Burratina & grilled vegetables <i>eggplant, onions, mushrooms and leeks</i>	12	Roasted cauliflower <i>with chive cream</i>	10
Cheese plate <i>ashed goat cheese, comté and brie de meaux</i>	10	Morteau sausage <i>with mustard and pickles (TO SHARE)</i>	14	Spinach quiche <i>mushrooms, white cheddar</i>	10.5
Mixed plate <i>iberico chorizo, iberico sausage and leon cecina - ashed goat cheese, comté and brie de meaux</i>	15	Roasted Mont d'Or cheese <i>with yellow wine</i>	11.5	Quiche Lorraine <i>with turkey bacon</i>	10.5

SWEET

French toast <i>with caramel bourbon sauce</i>	10.5	Cheesecake	7.5	Carrot cake	7.5
--	------	-------------------	-----	--------------------	-----



ROSÉS

-  **Demoiselle Sans Gêne IGP Méditerranée**
Merlot, Syrah et Carignan
-  **Domaine St-Julien-Les-Vignes AOC Coteaux d'Aix en Provence**
Grenache, Cabernet Sauvignon, Cinsault
-  **Rosé, Michael Georget, Bordeaux**
Pinot Gris

BLANCS

-  **Chenin de Jardin IGP Val de Loire**
Chenin Blanc
-  **Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Casal Farneto**
Verdicchio
- Millebuis AOP Bourgogne côte chalonaise**
Chardonnay
-  **Bel, Milan Nestarec, Moravie**
Grüner Veltliner, Müller-Thurgau et Welschriesling
-  **Auxerrois Selmling, Kumpf & Meyer, Alsace**
Auxerrois Blanc

ROUGES

-  **Rouquin De Jardin IGP Val de Loire**
Pinot noir
-  **L'insouciant AOP Côtes du Rhone**
Grenache, Syrah, Carignan
-  **Le P'tit Cab, Ch. de la Roulerie AOP Anjou**
Cabernet Franc
-  **La Tranche Sudiste, Philippe Jambon**
Grenache, Syrah
-  **Tête de Chat, Mathieu Coste**
Pinot noir, Gamay
-  **Cuvée K, Chateau Massereau, Bordeaux**
Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot
-  **Côte de Brouilly, Pierre Cotton, Bourgogne**
Gamay

CHAMPAGNE - PÉTILLANT

- Champagne Jacquart Brut, Reims**
Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir
-  **Pet Nat, François Saint Lô, Loire**
Grolleau, Gamay
- Champagne Jacquart Rosé, Reims**
Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir
- Champagne Jacquart Blanc de Blanc, Reims**
Chardonnay

12 cl 46 cl 75 cl

4.7 16.5 23.5

5 17.5 25

- - 38.7

4.7 16.5 23.5

5 17.5 25

6 21 30

6.5 22.5 41 (le L)

- - 36.3

4.7 16.5 23.5

5 17.5 25

6 21 30

- - 27

6.7 23.5 33.5

- - 35

- - 45

Verre Bout.

12.5 75

11.5 69

- 85

- 100

 **BIO**  **NATURE**

LES BOISSONS GRIFFON

Bières artisanales
Vins vivants
Café de brûlerie

● Sur place ou à emporter ●



LA CAFÉTÉRIE

Café/Décaféiné Brûlerie Belleville

Expresso, allongé

Noisette

Café crème, cappuccino, double expresso, flat white, latte

Café frappé, Chaï Latte

Chocolat chaud Van Houten

Tea Forte

Earl Grey, English Breakfast, Darjeeling, thé vert Sencha, thé vert à la menthe, thé vert au jasmin, thé blanc poire gingembre, Bombay Chaï, Rooibos

Infusion Parneys

Verveine, camomille, tilleul

Lait végétal (avoine, amande)

Chantilly maison

LES SOFTS

Perrier 33cl

Breizh Cola (zero) 33cl

Fentimans Tonic 20cl

Bundaberg Ginger Beer 37.5cl

Charitea 33cl

maté, thé vert gingembre, thé noir

Lemonaid 33cl

citron vert, orange sanguine, passion

Jus Menau 25cl

orange, pomme, ananas, tomate, pêche, framboise/fraise

Orange, citron, pamplemousse pressé 25cl

Eau micro-filtrée Purezza (plate/gazeuse) 75cl

LES BIÈRES

PRESSION

Peroni - Italie
Grolsch weizen - Pays-Bas
Meantime IPA - Angleterre
Supp' Picon

25 cl
50 cl
4.2
4.5
5
0.5
7.6
8
9
1

BIÈRE BOUTEILLE ARTISANALE

Maison P.I.P. DDH IPA - IPA - Bordeaux
Maison P.I.P. Super Blanche - Blanche - Bordeaux
La Parisienne Rousse - Red Ale - Paris
Deck & Donohue Mission - Pale Ale - Paris
La Baleine La Gitane - Ambrée - Paris
Cidre Sassy - Brut ou Poiré - Normandie

33 cl
7.5
7.5
7.5
7.5
7.5
7.5

HAPPY HOURS 17H30 - 20H

Peroni 50 cl

Bouteille Maison P.I.P. DDH IPA

5.5
6.5

Les Mules

Charitea/Lemonaid

8
4

Sur place	À emporter
2.5	2
2.7	2.5
4	3.5
4.5	4
4	3.5
4	3.5
4	3.5
4	3.5
+0.1	+0.1
+0.3	+0.3

ALCOOLS

Ricard

Suze

Pineau blanc ou Rouge des Charentes

3
6
8

Poire et prune Miclo

Calvados Christian Drouin

Chartreuse verte

Cognac Godet V.S.O.P.

9
9.5
10
12

GIN

Bombay

Citadelle

Hendrick's

Plymouth

8
10
12
13

VOODKA

Stolichnaya Red

Zubrowka Bison

42 Below

Ketel One

8
9
10
11

TEQUILA-MEZCAL

Jose Cuervo Silver / Reposado

Mezcal Union Uño Joven

Tequila Espolon Reosado

8
12.5
16

WHISKY-BOURBON-RYE

Dewar's

Jim Beam

Bulleit Bourbon

Bulleit Rye

Nikka from the Barrel

Chivas 12 ans

Laphroaig 10 ans

Lagavulin 16ans

8
8
11
12.5
13
14
17.5
22

RHUM

Havana anejo 3 anos

Sailor Jerry

Damoiseau

Neisson

Compagnie des Indes Caraïbes

Kraken

Clement V.S.O.P.

Diplomatico Reserva exclusiva

8
8
8
9
10
11
11
14

+ Soft

+ 1

COCKTAILS

CLASSIQUES

Mojito

Havana añejo 3 años, menthe, sucre, citron vert, angostura, eau gazeuse

Caipirinha

Cachaça Ypioca, sucre, citron vert

Les Mules

Vodka ou gin ou rhum, ginger beer, citron vert, gingembre frais

Old Fashioned

Bourbon Jim Beam, angostura, sucre

Gin Fizz

Gin Bombay, jus de citron jaune, sucre, eau gazeuse

Tommy's smoky Margarita

Mezcal Union Uño Joven, jus de citron vert, sirop d'agave

10
10
10
10
10
11
12

Ti Punch

Rhum Damoiseau, sucre, citron vert

Spritz

Aperol, Prosecco, eau gazeuse

Negroni

Gin Bombay, Campari, Vermouth rosso

Pisco sour

Pisco, jus de citron vert, blanc d'œuf, sucre, angostura

Mai tai

Rhum Damoiseau, Rhum Sailor jerry, triple sec, sirop orgeat, jus de citron vert

8
8
10
12
12
12

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

Prix en euros TTC.
Service compris