COFFEE SHOP

Sélection de bières artisanales et vins vivants sur l'ardoise

LES SALÉS

Soupe de patates douces 7
Rôties au gingembre

Croque-monsieur du Griffon 12
Pain de maïs, jambon de Paris, béchamel, cheddar, ciboulette et salade verte

Tartine végétarienne 12.5
Crème de champignons et burratina

Tartine de poulet 10
Cébettes, piquillos, fromage frais, soja, sauce sriracha, roquette, carottes

Salade de Thon Nikkei 14,5
Oignons crispy, mangue, oignon rouge, chou rouge en pickles

Salade de potiron rôti 13
Salade de potiron rôti, fêta, amande, betteraves rôties, riz, yaourt estragon, gingembre, ail rôti, pousses d'épinards

Salade de dinde fumée 14
Noix de cajou, chou chinois, pommes de terre vitelotte rôties, maïs grillé, oranges, vinaigrette de cranberry, radis en rondelles

Assortiment de légumes 7
Légumes croquants, crème de yaourt, estragon, olives noires

Quiche du moment 9,5

Sélection de charcuteries 12

Sélection de fromages 12

Planche mixte 18
Fromages et charcuteries

LES SUCRÉS

Gâteau renversé 7.5
Poires et noisettes

Brownie, crème anglaise 7

Cheesecake du moment 7.5

Muffin du moment 4,5

Cookie choco black & white 3,5

Les plats sont faits maison et élaborés sur place à base de produits bruts

Prix en Euros TTC, service compris.
Conformément à la législation, une liste des produits allergènes ou pouvant faire l'objet d'intolérances est à votre disposition.

IN VINO VERITAS

ROSÉS

	12 cl	46 cl	75 cl
Demoiselle Sans Gêne IGP Méditerranée *Merlot, Syrah et Carignan*	4.7	16.5	23.5
Domaine St-Julien-Les-Vignes AOC Coteaux d'Aix en Provence *Grenache, Cabernet Sauvignon, Cinsault*	5	17.5	25
Rosé, Michael Georget, Bordeaux *Pinot Gris*	-	-	38.7

BLANCS

Chenin de Jardin IGP Val de Loire *Chenin Blanc*	4.7	16.5	23.5
Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Casal Farneto *Verdicchio*	5	17.5	25
Millebuis AOP Bourgogne côte chalonnaise *Chardonnay*	6	21	30
Fledermaus Weiss, 2 Natur Kinder, Allemagne *Müller Thurgau, Sylvaner, Riesling*	6.5	22.5	41(le L)
Auxerrois Selmling, Kumpf & Meyer, Alsace *Auxerrois Blanc*	-	-	36.3

ROUGES

Rouquin De Jardin IGP Val de Loire *Pinot noir*	4.7	16.5	23.5
L'insouciante AOP Côtes du Rhone *Grenache, Syrah, Carignan*	5	17.5	25
Le P'tit Cab, Ch. de la Roulerie AOP Anjou *Cabernet Franc*	6	21	30
Tranche sudiste, Philipe Jambon *Grenache, Syrah*	-	-	27
Tête de Chat, Mathieu Coste *Pinot noir, Gamay*	6.7	23.5	33.5
Cuvée K, Chateau Massereau, Bordeaux *Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot*	-	-	35
Côte de Brouilly, Pierre Cotton, Bourgogne *Gamay*	-	-	45

CHAMPAGNE - PÉTILLANT

Champagne Jacquart Brut, Reims *Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir*	12.5	75
Pet Nat, François Saint Lô, Loire *Grolleau, Gamay*	-	69
Champagne Jacquart Rosé, Reims *Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir*	-	85
Champagne Jacquart Blanc de Blanc, Reims *Chardonnay*	-	100

Vins naturels *Produits issus de l'agriculture biologique*

LES BOISSONS GRIFFON

Bières artisanales
Vins vivants
Café de brûlerie

● **Sur place ou à emporter** ●

LA CAFÉTÉRIE

Café/Décaféiné Brûlerie Belleville

	Sur place	À emporter
Expresso, allongé	2.3	1.8
Noisette	2.5	2
Café crème, cappuccino, double expresso, flat white, latte	4	3.5
Café frappé , Chaï Latte	5	4.5
Chocolat chaud Van Houten	5	4.5
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*	4	3.5
Infusion Parneys *Verveine, camomille, tilleul*	4	3.5
Lait végétal (avoine, amande)	+0.1	+0.1

LES SOFTS

Perrier *33cl*	4
Breizh Cola ou Breizh Cola zero *33cl*	4
Fentimans Tonic *12,5cl*	4
Bundaberg Ginger Beer *37.5cl*	5
Charitea *33cl* *maté ou thé vert gingembre ou thé noir*	4.5
Lemonaid *33cl* *citron vert ou orange sanguine ou passion*	4.5
Jus Menau *25cl* *orange, pomme, ananas, tomate, pêche, framboise/fraise*	4
Orange, citron, pamplemousse pressé *25cl*	5.5
Eau Carola (plate/gazeuse) *1L*	5.5

LES BIÈRES

PRESSION

	25 cl	50 cl
Peroni - Italie	4.2	7.6
Grolsch weizen - Pays-Bas	4.5	8
Meantime IPA - Angleterre	5	9
Supp' Picon	0.5	1

BIÈRE BOUTEILLE ARTISANALE

	33 cl
Maison P.I.P. DDH IPA - IPA - Bordeaux	7.5
Maison P.I.P. Super Blanche - Blanche - Bordeaux	7.5
La Parisienne Rousse - Red Ale - Paris	7.5
Deck & Donohue Mission - Pale Ale - Paris	7.5
La Baleine La Gitane - Ambrée - Paris	7.5
Cidre Sassy - Brut ou Poiré - Normandie	7.5

HAPPY HOURS 17H30 - 20H

Peroni 50 cl	5.5	Les Mules	8
Bouteille Maison P.I.P. DDH IPA	6.5	Charitea/Lemonaid	4

Produits issus de l'agriculture biologique

ALCOOLS

Ricard	3
Pineau blanc ou Rouge des Charentes	8
Poire et prune Miclo	9

GIN

Bombay	8
Citadelle	10
Hendrick's	12
Plymouth	13

VODKA

Stolichnaya Red	8
Zubrowka Bison	9
42 Below	10
Ketel One	11

WHISKY-BOURBON-RYE

Dewar's	8
Jim Beam	8
Bulleit Bourbon	1
Bulleit Rye	12.5
Nikka from the Barrel	13
Chivas 12 ans	14
Laphroaig 10 ans	17.5
Lagavulin 16ans	22

Calvados Christian Drouin	9.5
Chartreuse verte	10
Cognac Godet V.S.O.P.	12

TEQUILA-MEZCAL

Jose Cuervo Silver / Reposado	8
Mezcal Union Uño Joven	12.5
Tequila Espolon Reosado	16

RHUM

Havana anejo 3 anos	8
Sailor Jerry	8
Damoiseau	8
Neisson	9
Compagnie des Indes Caraïbes	10
Kraken	11
Clement V.S.O.P.	11
Diplomatico Reserva exclusiva	14

+ Soft	+1

COCKTAILS

CLASSIQUES

Mojito 10
Havana añejo 3 años, menthe, sucre, citron vert, angostura, eau gazeuse

Caïpirinha 10
Cachaça Ypioca, sucre, citron vert

Les Mules 10
Vodka ou gin ou rhum, ginger beer, citron vert, gingembre frais

Old Fashioned 10
Bourbon Jim Beam, angustura, sucre

Gin Fizz 11
Gin Bombay, jus de citron jaune, sucre, eau gazeuse

Tommy's smoky Margarita 12
Mezcal Union Uño Joven, jus de citron vert, sirop d'agave

Suze Tonic 8
Suze, Tonic, citron jaune

Ti Punch 8
Rhum Damoiseau, sucre, citron vert

Spritz 8
Aperol, Prosecco, eau gazeuse

Negroni 10
Gin Bombay, Campari, Vermouth rosso

Pisco sour 12
Pisco, jus de citron vert, blanc d'œuf, sucre, angostura

Mai tai 12
Rhum Damoiseau, Rhum Sailor jerry, triple sec, sirop orgeat, jus de citron vert

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

Prix en euros TTC.
Service compris