

GRIFON

MENU MIDI

PLATS & SALADES

Salade végétarienne 13
Quinoa rouge, patate douce rôtie, noisettes
torréfiées, fèves, oeuf mollet, mesclun

Bol d'effiloché de poulet 14.5
Couscous aux herbes, effiloché de poulet
cuisson basse température, carottes
multicolores et patates douces rôties, sauce
romesco, pickles de piment jalapenos

Salade de lieu noir confit 14.5
Couscous aux herbes, poisson confit, fenouil
rôti, oeuf mollet, pickles de pommes vertes,
de fenouil, de céleri et de radis, mesclun

Soupe du moment 7.5

TARTINES

Croque-monsieur Griffon 16
Focaccia maison, jambon blanc sans nitrite,
crème de ciboulette et mesclun, gratiné au
cheddar blanc 12

Tartine fondante de thon
Focaccia maison, crème à base de thon avec
céleri, oignon rouge, persil, cornichon,
gratiné au cheddar blanc et mesclun

Tartine végétarienne 14.5
Focaccia maison, ricotta, carottes
multicolores rôties au piment fumé, huile
parfumée à l'ail des ours, mesclun

SEUL OU À PARTAGER

Houmous du moment & Focaccia 8.5
Assiette de lieu noir confit 9

Poisson confit aux agrumes, sauce romesco,
pickles de pommes vertes, de céleri, de
fenouil et de radis

Dips & légumes croquants 9

Burratina & chutney de potimarron 9.5

Bol de mesclun & vinaigrette aux agrumes 4

Jambon blanc sans nitrite 7.5
de la Maison Montalet - disponible toute
la journée

Assiette de charcuteries 14
De la Maison Montalet : coppa, saucisson,
lonzo, jambon sec (12mois) - disponible
toute la journée

Assiette de fromages 12
Brie de Meaux, Ossau-Iraty, Cabécou -
disponible toute la journée

Pâté de campagne artisanal 9
de la Maison Montalet - disponible toute
la journée

LES SUCRÉS

Cheesecake du moment 7.5 | **Cake du moment** 6.5 | **Cookies du moment** 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.



GRIFON

MENU SOIR

LES TARTINES

Croque-monsieur Griffon 16
Focaccia maison, jambon blanc sans nitrite, crème de ciboulette et mesclun, gratiné au cheddar blanc

Tartine fondante de thon 12
Focaccia maison, crème à base de thon avec céleri, oignon rouge, persil, cornichon, gratiné au cheddar blanc et mesclun

Tartine végétarienne 14.5
Focaccia maison, ricotta, carottes multicolores rôties au piment fumé, huile parfumée à l'ail des ours, mesclun

SEUL OU À PARTAGER

Houmous du moment & Focaccia 8.5
Assiette de lieu noir confit 9
Poisson confit aux agrumes, sauce romesco, pickles de pommes vertes, de céleri, de fenouil et de radis
Dips & légumes croquants 9
Burratina & chutney de potimarron 9.5
Bol de mesclun & vinaigrette aux agrumes 4

Jambon blanc sans nitrite 7.5
de la Maison Montalet - disponible toute la journée
Assiette de charcuteries 14
De la Maison Montalet : coppa, saucisson, lonzo, jambon sec (12mois) - disponible toute la journée
Assiette de fromages 12
Brie de Meaux, Ossau-Iraty, Cabécou - disponible toute la journée
Pâté de campagne artisanal 9
de la Maison Montalet - disponible toute la journée

LES SUCRÉS

Cheesecake du moment 7.5 | **Cake du moment** 6.5 | **Cookies du moment** 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.



GRIFTON

BRUNCH DU DIMANCHE DE 12H À 16H

LE BRUNCH DU GRIFFON

Couscous aux herbes, carottes multicolores, patates douces et fenouil rôtis, houmous du moment, mesclun, oeuf mollet, ricotta, herbes fraîches et pickles 17

(Option avec effiloché de poulet cuisson basse température) +3.5

(Option avec lieu noir confit) +3.5

Jambon blanc sans nitrite 7.5
de la Maison Montalet - disponible toute la journée

Assiette de charcuteries 14
De la Maison Montalet : coppa, saucisson, lonzo, jambon sec (12mois) - disponible toute la journée

Pâté de campagne artisanal 9
de la Maison Montalet - disponible toute la journée

Soupe du moment 7.5

Assiette de fromages 12
Brie de Meaux, Ossau-Iraty, Cabécou - disponible toute la journée

Bol de mesclun & vinaigrette aux agrumes 4

Croque-monsieur Griffon 16
Focaccia maison, jambon blanc sans nitrite, crème de ciboulette et mesclun

LES SUCRÉS

Toute la journée

Cheesecake du moment 7.5 | **Cake du moment** 6.5 | **Cookies du moment** 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.



GRIFON

LES BOISSONS

LA CAFÉTÉRIE

Café/Décaféiné Brûlerie Belleville

Expresso, allongé	2.3
Noisette	2.5
Café crème, cappuccino, double expresso, flat white, latte	4
Café frappé, Chai Latte	5
Chocolat chaud	5
Thés	4
thé vert nature, thé vert menthe Marrakech, thé vert citron gingembre, thé vert chai, thé noir Petroucka, thé noir earl grey, thé noir jardin d'orient, thé darjeeling, thé blanc citron, thé blanc framboise, thé vert cannelle orange	4
Infusion	4
Keep calm (camomille, honey bush, cannelle), Flower power (fleur de sureau, hibiscus, camomille), Sur mon nuage (citronnelle, eucalyptus, ginkgo), Detox (fruits rouges)	
Lait végétal (avoine, amande)	+0.1

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

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
Cidre Sassy - Brut ou Poiré - Normandie	7.5

COCKTAILS

CLASSIQUES

Mojito	11
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, angostura, 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	9
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	

LES SOFTS

Perrier 33cl	4.5
Community Cola ou Community Cola Sans Sucres 33cl	4.5
Fentimans Tonic 12.5cl	4
Bundaberg Ginger Beer 37.5cl	5
Charitea 33cl	4.5
maté ou thé vert gingembre ou thé noir	
Lemonaid 33cl	4.5
citron vert, orange sanguine, passion	
Jus Menau 25cl	4
orange, pomme, ananas, tomate, pêche, framboise/fraise	
Orange, citron, pamplemousse pressé 25cl	5.5
Eau Carola (plate/gazeuse) Alsace 1L	5.5

ALCOOLS

Ricard	4	Calvados Christian Drouin	9.5
Pineau	8	Chartreuse verte	10
Blanc ou Rouge des Charentes	9	Cognac Godet V.S.O.P.	12
Poire et prune Miclo			

GIN

Bombay	8	Stolichnaya Red	8
Citadelle	10	Zubrowka Bison	9
Hendrick's	12	42 Below	10
Plymouth	13	Ketel One	11

VODKA

TEQUILA-MEZCAL

Jose Cuervo Silver / Reposado	8	Dewar's	8
Mezcal Union Uño Joven	12.5	Jim Beam	8
Tequila Espolon Reosado	16	Bulleit Bourbon	10
		Bulleit Rye	12.5
		Nikka from the Barrel	13
		Chivas 12 ans	14
		Laphroaig 10 ans	17.5
		Lagavulin 16ans	22

WHISKY-BOURBON-RYE

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

HAPPY HOURS

17h30 - 20h

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

GRIFON

LES VINS

		12 cl	46 cl	75 cl
ROSÉS	🌿 Demoiselle Sans Gêne IGP Méditerranée <i>Merlot, Syrah et Carignan</i>	5	17.5	25
	🌿 Domaine St-Julien-Les-Vignes AOC Coteaux d'Aix en Provence <i>Grenache, Cabernet Sauvignon, Cinsault</i>	5.5	19.3	27.5
BLANCS	🌿 Chenin de Jardin IGP Val de Loire <i>Chenin Blanc</i>	5	17.5	25
	🌿 Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Casal Farneto <i>Verdicchio</i>	5.5	19.3	27.5
	🍷 Millebuis AOP Bourgogne côte chalonaise <i>Chardonnay</i>	6	21	30
	🍷 Y'a Plus Qu'à, Domaine Krumpf & Meyer, Alsace <i>Auxerrois et Sylvaner</i>	6.7	23.5	35
	🍷 Petite Amoureuse, Jérôme Galaup, Tarn <i>Vieille vigne de Muscadelle</i>	6.8	26	36
	🌿 Bel, Milan Nestarec, Czech Republic <i>Grüner Veltliner, Müller-Thurgau, Welschriesling</i>	-	-	1L - 37
	🍷 Pur Jus - Sylvaner <i>Leo Dirringer, Bas-Rhin</i>	6.7	23.5	33.5
	🍷 Sant'Ellero, Dario Nocci, Toscane <i>Trebbiano, Chardonnay, Malvasia</i>	-	-	30
ORANGES	🍷 P*tes Féministes, Vins & Volailles, collaborations militantes <i>Macération Gewurztraminer, Muscat</i>	-	-	37
	🌿 Rouquin De Jardin IGP Val de Loire <i>Pinot noir</i>	5	17.5	25
ROUGES	🌿 L'insouciant AOP Côtes du Rhone <i>Grenache, Syrah, Carignan</i>	5.5	19.3	27.5
	🌿 Tranche Sudiste, Philippe Jambon <i>Grenache, Syrah</i>	6.7	17	27
	🍷 Lacarbo, Denis Tardieu, Vaucluse <i>Merlot en macération carbonique</i>	-	-	37
	🍷 Côte de Brouilly, Pierre Cotton, Bourgogne <i>Gamay</i>	-	-	45
	🍷 Pinot noir Rutenberg <i>Pinot noir, Alsace</i>	6	21	30
	🍷 Côtes du Rhône <i>Domaine Denis Tardieu, Syrah, Grenache cinsault</i>	6.7	23.5	33.5
	Champagne Jacquart Brut, Reims <i>Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir</i>	12.5		75
	🍷 Pet Nat, François Saint Lô, Loire <i>Grolleau, Gamay</i>	-		50
CHAMPAGNE PÉTILLANT	Champagne Jacquart Rosé, Reims <i>Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir</i>	-		85
	Champagne Jacquart Blanc de Blanc, Reims <i>Chardonnay</i>	-		100

GRIFFON

LUNCH

MAINS & SALADS

Vegetarian salad <i>Red quinoa, roasted sweet potatoes, toasted hazelnuts, broad beans, soft boiled egg, with mixed salad</i>	13
Pulled chicken bowl <i>Couscous seasoned with herbs, slow cooked marinated chicken, roasted multicoloured carrots and sweet potatoes, romesco sauce, pickled jalapeños</i>	14.5
Confit Saithe Salad <i>couscous seasoned with herbs, confit saithe fish, roasted fennel, pickles of green apple, fennel, celery and radishes, with mixed salad</i>	14.5
Soup of the day	7.5

LOADED TOASTS

Griffon's famous croque-monsieur <i>Homemade focaccia, nitrite free cooked ham, chive cream, gratined with white cheddar, served with a mix salad</i>	16
Tuna melt <i>Homemade focaccia, tuna with celery, red onion, parsley, pickled cucumber, gratined with white cheddar, served with a mix salad</i>	12
Veggie toast <i>Homemade focaccia, ricotta, multicoloured carrots roasted with smoked chilli, wild garlic oil, served with mixed salad</i>	14.5

STARTERS / SHARING PLATES

Hummus & Homemade focaccia	8.5	Cooked Ham (nitrite free)	7.5
Confit saithe plate <i>confit saithe fish, romesco sauce and pickles</i>	9	<i>from Maison Montalet - available all day</i>	
Veggie dips	9	Charcuterie plate	14
Burratina & pumpkin chutney	9.5	<i>from Maison Montalet : coppa, saucisson, lonzo, dry-cured ham (12months) - available all day</i>	
Mix salad & citrus vinaigrette	4	Cheese plate	12
		<i>Brie de Meaux, Ossau-Iraty, Cabécou - available all day</i>	
		Country style paté	9
		<i>from Maison Montalet : with pickles - available all day</i>	

DESSERTS

Cheesecake of the day	7.5	Cake of the day	6.5	Cookies of the day	3.5
------------------------------	-----	------------------------	-----	---------------------------	-----

 The dishes are homemade and elaborated on site with raw products

Prices are in Euros TTC, service included.

In accordance with the legislation, a list of allergenic or intolerable products is available on demand.



GRIFON

DINER

LOADED TOASTS

Griffon's famous croque-monsieur

Homemade focaccia, nitrite
free cooked ham, chive cream,
gratined with white cheddar,
served with a mix salad

16

Tuna melt

Homemade focaccia, tuna
with celery, red onion,
parsley, pickled cucumber,
gratined with white cheddar,
served with a mix salad

12

Veggie toast

Homemade focaccia,
ricotta, multicoloured
carrots roasted with smoked
chilli, wild garlic oil, served
with mixed salad

14.5

STARTERS / SHARING PLATES

Hummus & Homemade focaccia

Confit saithe plate

confit saithe fish, romesco sauce and pickles

Veggie dips

Burratina & pumpkin chutney

Mix salad & citrus vinaigrette

8.5

9

9

9.5

4

Cooked Ham (nitrite free)

from Maison Montalet - available all day

Charcuterie plate

from Maison Montalet : coppa, saucisson,
lonzo, dry-cured ham (12months) - available
all day

Cheese plate

Brie de Meaux, Ossau-Iraty, Cabécou -
available all day

Country style pâté

from Maison Montalet : with pickles -
available all day

7.5

14

12

9

DESSERTS

Cheesecake of the day

7.5

Cake of the day

6.5

Cookies of the day

3.5



The dishes are homemade and elaborated on site with raw products

Prices are in Euros TTC, service included.

In accordance with the legislation, a list of allergenic or intolerable products is available on demand.



GRIFFON

GRIFFON'S SUNDAY BRUNCH FROM 12AM TO 4PM

GRIFFON'S FEAST

Couscous seasoned with herbs, roasted multicoloured carrots, sweet potatoes and fennel, hummus of the day, mix salad, soft boiled egg, ricotta, fresh herbs and pickles

17

(Add slow cooked oiled chicken)

+3.5

(Add confit saithe)

+3.5

Cooked ham (nitrite free)

from Maison Montalet

7.5

Charcuterie plate

from Maison Montalet : coppa, saucisson, lonzo, dry-cured ham (12months)

13

Country style pâté

from Maison Montalet : with pickles - available all day

9

Cheese plate

Brie de Meaux, Ossau-Iraty, Cabécou

12

Mix salad & citrus vinaigrette

4

Griffon's famous croque-monsieur

Homemade focaccia, nitrite free cooked ham, chive cream, gratined with white cheddar, served with a mix salad

16

Soup of the day

7.5

DESSERTS

All day

Cheesecake of the day

7.5

Cake of the day

6.5

Cookies of the day

3.5



The dishes are homemade and elaborated on site with raw products

Prices are in Euros TTC, service included.

In accordance with the legislation, a list of allergenic or intolerable products is available on demand.

