

GRIFON

ÉTÉ 2022

MIDI & SOIR

Dips & légumes croquants 9

Houmous du moment & croûtons de focaccia 9

Burratina & chutney d'abricots 10

Travers de porc marinés 12

Travers de porc de la Maison Montalet marinés, huile de coriandre & pickles de mangue

Salade végétarienne 14

Boullgour de sarrasin, mesclun, poivrons & courgettes rôtis, fêta & oeuf parfait

Salade de tomates anciennes 14

Sauce crémeuse de yaourt tahini & citron, tomates anciennes, nectarines, pignons de pin, huile d'olive & basilic

Bol de cabillaud confit 15

Riz de Camargue, pousses d'épinard, dos de cabillaud confit aux thym, baies roses, citron & badiane, sauce crémeuse de yaourt tahini & citron, pickles de mangue

Tartine végétarienne 14.5

Focaccia maison, sauce crémeuse aux épices, poivrons confits, basilic, aubergines & oignons grillés, servi avec du mesclun

Tartine fondante de thon 14.5

Focaccia maison, crème à base de thon, céleri, oignon rouge, persil, cornichons, gratiné au cheddar blanc, servi avec du mesclun

Croque-monsieur Griffon 16

Focaccia maison, crème de ciboulette, jambon blanc sans nitrite, gratiné au cheddar blanc, servi avec du mesclun

TOUTE LA JOURNÉE

Jambon blanc sans nitrite 9
de la Maison Montalet

Pâté de campagne artisanal 9
de la Maison Montalet, servi avec du mesclun et pickles maison

Bol de mesclun & vinaigrette aux agrumes 4

Assiette de fromages 12
Brie de Meaux, Ossau-Iraty, Cabécou, confiture de cerises noires

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

LES SUCRÉS

Selon les saisons et les inspirations de notre Cheffe

Cheesecake du moment 9 | **Cake du moment** 7.5 | **Cookies du moment** 4.5

 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

Boulgour de sarrasin, houmous du moment, poivrons et courgettes rôtis, tomates anciennes, fêta, oeuf parfait, herbes fraîches et pickles maison 17

(Option avec travers de porc) +3.5

(Option avec dos de cabillaud confit) +3.5

Jambon blanc sans nitrite 9
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 - servi avec du mesclun et pickles maison

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

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

Bol de mesclun & vinaigrette aux agrumes 4

LES SUCRÉS

Selon les saisons et les inspirations de notre Cheffe

Cheesecake du moment 9 | **Cake du moment** 7.5 | **Cookies du moment** 4.5

 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 VINS

ROSÉS
BLANCS
ORANGES
ROUGES
CHAMPAGNE
PÉTILLANT

	12 cl	46 cl	75 cl
 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
Ⓝ Le temps retrouvé - Domaine Michaël Georget <i>Grenache, Carignan, 2016</i>			33.5
 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
Ⓝ Petite Amoureuse, Jérôme Galaup, Tarn <i>Vieille vigne de Muscadelle</i>	6.8	26	36
Ⓝ Male tears <i>100% Riesling</i>	-	-	33.5
Ⓝ Pur Jus - Sylvaner <i>Leo Dirringer, Bas-Rhin</i>	6.7	23.5	33.5
Ⓝ 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
 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	23.5	33.5
Ⓝ 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
Ⓝ Lacarbo, Denis Tardieu, Vaucluse <i>Merlot en macération carbonique</i>	-	-	37
Ⓝ Côte de Brouilly, Pierre Cotton, Bourgogne <i>Gamay</i>	-	-	45
Prosecco	7		35
Champagne Jacquart Brut, Reims <i>Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir</i>	12.5		75
Ⓝ Pet Nat Rosé, François Saint Lô, Loire <i>Grolleau, Gamay</i>	-		50
Champagne Jacquart Rosé, Reims <i>Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir</i>	-		85
Champagne Jacquart Blanc de Blanc, Reims <i>Chardonnay</i>	-		100

GRLEFON

LES BOISSONS

LA CAFÉTÉRIE

Café/Décaféiné Brûlerie Belleville

Espresso, allongé, déca	2.3
Noisette	2.5
Café crème, cappuccino, double espresso, flat white, latte	4
Café ou choco frappé, Chai Latte	5
Chocolat chaud	5
Café viennois	4.5
Choco viennois	5.5
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), Defox (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
Monaco	4.2	7.6
Panaché	4.2	7.6
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, Campari ou Saint-Germain (+2€), 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	
Virgin mojito	8

LES SOFTS

Perrier 33cl	4.5
Community Cola ou Community Cola Sans Sucres 33cl	4.5
London Indian Tonic 20cl	4.5
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
Diabolo	3
Sirop à l'eau	3
Sirop pour enfant	1.5
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		Cognac Godet V.S.O.P.	12
Poire et prune Miclo	9		
Kir pêche ou cassis	6.5		

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

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

SUMMER 2022

LUNCH & DINER

Veggie dips	9	Bowl with cod confit	15
Hummus & foccacia croutons	9	<i>Camargue rice, baby spinach, cod confit with thyme, pink pepper, lemon & star anise, creamy tahini & lemon yoghurt sauce, mango pickles</i>	
Burratina & apricot chutney	10	Tuna melt	14.5
Spare ribs	12	<i>Homemade focaccia, tuna with celery, red onion, parsley, gherkins, gratined with white cheddar, served with a mix salad</i>	
<i>Spare ribs from Maison Montalet, coriander oil & mango pickles</i>		Veggie toast	14.5
Vegetarian salad	14	<i>Homemade focaccia, creamy sauce of roasted peppers, basil, grilled eggplant & onions, served with a mix salad</i>	
<i>Buckwheat, mix salad, roasted peppers and zucchini, feta & oeuf parfait</i>		Griffon's famous croque-monsieur	16
Heirloom Tomato Salad	14	<i>Homemade focaccia, chive cream, nitrite free cooked ham, gratined with white cheddar, served with a mix salad</i>	
<i>Creamy tahini and lemon yogurt sauce, heirloom tomatoes, nectarines, pine nuts, olive oil & basil</i>			
Mix salad & citrus vinaigrette	4		

ALL DAY

Cooked ham (nitrite free)	9	Cheese plate	12
<i>from Maison Montalet</i>		<i>Brie de Meaux, Ossau-Iraty, Cabécou, with black cherry jam - available all day</i>	
Country style pâté	9	Charcuterie plate	14
<i>from Maison Montalet : with a mix salad and pickles - available all day</i>		<i>from Maison Montalet : coppa, saucisson, lonzo, dry-cured ham (12months)</i>	

DESSERTS

Cheesecake of the day	9	Cake of the day	7.5	Cookies of the day	4.5
------------------------------	---	------------------------	-----	---------------------------	-----



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

Buckwheat, hummus of the day, roasted peppers and zucchini, heirloom tomatoes, feta, oeuf parfait, fresh herbs and house pickles	17
(Add spare ribs)	+3.5
(Add cod confit)	+3.5

Cooked ham (nitrite free)
from Maison Montalet

9

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

14

Country style pâté
from Maison Montalet : with a mix salad and pickles - available all day

9

Cheese plate 12
Brie de Meaux, Ossau-Iraty, Cabécou, with black cherry jam - available all day

Griffon's famous croque-monsieur 16
Homemade focaccia, chive cream, nitrite free cooked ham, gratined with white cheddar, served with a mix salad

Mix salad & citrus vinaigrette 4

DESSERTS

Depending on the season and our Chef's inspirations

Cheesecake of the day	9	Cake of the day	7.5	Cookies of the day	4.5
------------------------------	---	------------------------	-----	---------------------------	-----

 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.

