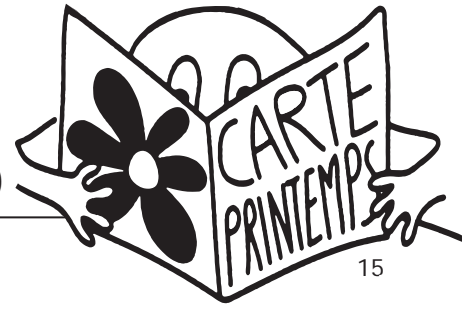


AU DÉJEUNER (12H-15H)



Çilbir ✓ 14

Deux œufs parfaits, yaourt grec à l'ail, huile pimentée, légumes de saison

Salade de fenouil poché ✓ 14,5

Fenouil poché aux zestes d'oranges et cardamome, quinoa rouge, chicorée scarole, rondelles d'oranges, sauce tahini

Croque-monsieur Griffon 16

Focaccia, jambon blanc sans nitrite, crème de ciboulette, cheddar blanc gratiné et mesclun

♦ Plat de la semaine ♦

Consulter l'ardoise

Foccacia poulet

Sandwich de foccacia, poulet effiloché, mayonnaise citron et ail confits, salade d'herbes, pickles maison

15

15

À PARTAGER LE SOIR (19H-22H)

Foccacia ✓ 6,5

Foccacia au romarin

Houmous ✓ 9,5

Purée de pois chiches, tahini, cumin, citron et huile d'olive

Chicorée scarole ✓ 12

Chicorée scarole, prunes grillées, bleu d'Auvergne, noisettes torréfiées, vinaigrette noisette et balsamique blanc

Le Croque Griffon 14

Focaccia, jambon blanc sans nitrite, crème de ciboulette, cheddar blanc gratiné

Dip de feta ✓ 9

Feta, basilic et noix

Burratina ✓ 10

Burratina, échalottes caramélisées à la mélasse de grenade, cumin, paprika et poivre isot

Filet de bar 13

Filet de bar, sauce vierge pamplemousse, citron vert et kiwi, cébette et aneth

TOUTE LA JOURNÉE (12H-22H)

SALÉ

Bol de mesclun ✓ 5

Salade de mesclun et vinaigrette aux agrumes

Pâté de campagne artisanal 9

Pâté de campagne de la Maison Montalet, nature ou aux tomates séchées (au choix)

Assiette de fromages ✓ 12,5

Sélection du moment - trois fromages et condiment - Iroma

Fromage de la semaine ✓ 8

Fromage découverte - Iroma

Petite assiette de jambon sec 12

Jambon sec de la Maison Montalet, six mois d'affinage

Assiette de charcuterie 16

Maison Montalet - Coppa, saucisson sec, rosette et chorizette

SUCRÉ

Cheesecake(s) 9

Gâteau(x) 9

Cookie(s) 5,5

Selon l'inspiration de notre Cheffe

