

AU DÉJEUNER (12H-15H)

Ceviche 15 <i>Lieu noir "cru" mariné au citron vert & lait de coco Laitue, pickles d'oignons rouges & concombres</i>	Plat de la semaine 15 <i>Consulter notre équipe en salle</i>
Sandwich de porc effiloché 15 <i>Focaccia, effiloché de porc mariné aux épices douces, sauce harissa maison, salade d'herbes & pickles</i>	Salade de fregola sarda ✓ 14 <i>Fregola sarda, courgettes rôties, tomates cerises, roquette & pesto</i>
Croque-monsieur Griffon 16 <i>Focaccia, jambon blanc sans nitrite, crème de ciboulette, cheddar blanc gratiné & mesclun</i>	

À PARTAGER LE SOIR (19H-22H)

Burratina ✓ 10 <i>Burratina, tomates cerises & huile de basilic</i>	Beignets de légumes ✓ 12 <i>Beignets de courgettes & carottes cuits au four, crème à l'aneth & au citron</i>
Gravlax 14 <i>Saumon mariné à la vodka & l'aneth carpaccio de betteraves, crème à l'aneth & citron</i>	Caviar de lentilles ✓ 12 <i>Yaourt à l'ail confit, lentilles Dupuy, haricots verts, sauce citron & ciboulette</i>
Croque-monsieur Griffon ✓ 15 <i>Focaccia, jambon blanc sans nitrite, crème de ciboulette, cheddar blanc gratiné</i>	Focaccia 6,5 <i>Focaccia maison au romarin</i>

TOUTE LA JOURNÉE (12H-22H)

SALÉ

Bol de mesclun ✓ 5 <i>Mélange de jeunes pousses et vinaigrette aux agrumes</i>	Pâté de campagne artisanal 9 <i>Pâté de campagne de la Maison Montalet, nature ou tomates séchées (au choix)</i>
Houmous ✓ 9,5 <i>Pois chiches, tahini, cumin, citron & huile d'olive aux épices douces torréfiées</i>	Assiette de charcuterie 16 <i>Coppa, saucisson sec, rosette & jambon sec (12 mois) - Maison Montalet</i>
Assiette de fromages ✓ 12,5 <i>Sélection du moment - Trois fromages & condiment Iroma</i>	

SUCRÉ

Cheesecake(s) 9	Gâteau(x) 9	Cookie(s) 5,5
------------------------	--------------------	----------------------

Selon l'inspiration de notre Cheffe

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.



LA CARTE DU DIMANCHE

LES ASSIETTES DU BRUNCH (12H-15H)

La base végétarienne - 18,5

Houmous maison, oeuf parfait, fregola sarda, yaourt à l'ail,
mesclun, légumes de saison frais & rôtis

Le supplément poisson (+3,5)

Saumon cuit au four,
crème citron, aneth

Le supplément viande (+3,5)

Porc effiloché,
marinade aux épices

Le Croque Griffon - 16

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

TOUTE LA JOURNÉE (12H-22H)

SALÉ

Bol de mesclun - 5

Mélange de jeunes pousses et vinaigrette aux agrumes

Houmous - 9

Pois chiches, tahini, cumin, citron
& huile d'olive aux épices douces torréfiées

Assiette de fromages - 12,5

Sélection du moment - Trois fromages et condiment
Iroma

Pâté de campagne artisanal - 9

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

Assiette de charcuterie - 16

Coppa, saucisson sec,
rosette & jambon sec (12 mois)
Maison Montalet

SUCRÉ

Cheesecake(s) 9

Gâteau(x) 9

Cookie(s) 5,5

Selon l'inspiration de notre Cheffe

Tous nos plats sont faits maison et élaborés sur place

Plats végétariens 

