

## AU DÉJEUNER (12H-15H)

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

## À PARTAGER LE SOIR (19H-22H)

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

## TOUTE LA JOURNÉE (12H-22H)

### SALÉ

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

### SUCRÉ

<b>Cheesecake(s)</b> 9	<b>Gâteau(x)</b> 9	<b>Cookie(s)</b> 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.



## LES ASSIETTES DU BRUNCH

**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*

## 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 *