

AU DÉJEUNER (12H-15H)

Salade de lentilles ✓ <i>Lentilles beluga sauce citron & menthe, chou kale, potimarron rôti, yaourt à l'ail, grenade</i>	14,5	Boulettes chimichurri <i>Boulettes de viande (mélange porc et bœuf), riz blanc, brocolis, sauce chimichurri.</i>	15,5
Cabillaud puttanesca <i>Cabillaud cuit à basse température, orecchiette, ragoût de tomates, olives et câpres</i>	16	Plat de la semaine <i>Consulter notre équipe en salle</i>	15,5
Croque-monsieur Griffon <i>Focaccia, jambon blanc sans nitrite Maison Montalet, crème de ciboulette, cheddar blanc gratiné & mesclun</i>	17		

À PARTAGER LE SOIR (19H-22H)

Crème de potimarron ✓ <i>Potimarron rôti, purée de potimarron, feta, grenade, persil</i>	10	Petits rösti de pommes de terre ✓ <i>Beignets de pommes de terre et céleri-rave, crémeux de raifort, estragon et moutarde.</i>	12
Boulettes de lentilles ✓ <i>Boulettes de lentilles corail et boulghour enrobées de chapelure panko à l'ail, sauce yaourt à la mélasse de grenade, huile verte et pickles</i>	12	Rillettes de poisson <i>Cabillaud cuit à basse température, hareng fumé, sauce crème fraîche, ciboulette, aneth, citron, pickles de graines de moutarde et d'échalottes</i>	13,5
Croque-monsieur Griffon <i>Focaccia, jambon blanc sans nitrite Maison Montalet, crème de ciboulette, cheddar blanc gratiné</i>	15,5	Focaccia <i>Focaccia maison au romarin et tomates confites</i>	6,5

TOUTE LA JOURNÉE (12H-22H)

SALÉ

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

SUCRÉ

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

Selon l'inspiration de notre Cheffe



LA CARTE DU DIMANCHE

(12H-16H)

LES ASSIETTES DU BRUNCH

La base végétarienne - 18,5

Houmous maison, oeuf parfait, lentilles beluga, yaourt à l'ail et aux herbes fraîches, mesclun, légumes de saison frais & rôtis, pickles maison

Le supplément poisson (+4)

Cabillaud cuit à basse température, sauce tomates, olives et câpres

Le supplément viande (+4)

Saucisse Maison Montalet, moutarde à l'ancienne

Le Croque Griffon - 17

Focaccia, jambon blanc sans nitrite Maison Montalet, 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 

