

---

## AU DÉJEUNER

12H-15H

### Salade de lentilles - 14.5€

Lentilles beluga sauce citron & menthe, chou kale, potimarron rôti, yaourt à l'ail, grenade

### Cabillaud puttanesca - 16€

Cabillaud cuit à basse température, orecchiette, ragoût de tomates, olives et câpres

### Boulettes chimichurri - 15.5€

Boulettes de viande (mélange porc et boeuf), riz blanc, brocolis, sauce chimichurri.

### Croque-monsieur Griffon - 17€

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

### Plat de la semaine - 15.5€

Consulter notre équipe en salle

Tous nos plats sont faits maison et élaborés sur place.

 Plats végétariens

---

## LE SOIR

À PARTAGER

### Crème de potimarron - 10€

Potimarron rôti, purée de potimarron, feta, grenade, persil

### Boulettes de lentilles - 12€

Lentilles corail et boulghour enrobées de chapelure panko à l'ail, sauce yaourt à la mélasse de grenade, huile verte et pickles

### Petits rösti de pommes de terre - 12€

Beignets de pommes de terre, crémeux de raifort, estragon et moutarde.

### Rillettes de poisson - 13.5€

Cabillaud basse température, maquereaux fumés, sauce crème fraîche, ciboulette, aneth, citron, pickles de graines de moutarde et échalottes

### Croque-monsieur Griffon - 15.5€

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

### Focaccia - 6.5€

Focaccia maison au romarin et tomates confites

---

## TOUTE LA JOURNÉE

12H-22H

---

### Salé

---

### Bol de mesclun - 5€

Mélange de jeunes pousses et vinaigrette agrumes

### Houmous - 9.5€

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

### Assiette de fromages - 12.5€

Sélection du moment  
Trois fromages & condiment - Iroma

### Pâté de campagne artisanal - 9€

Pâté de campagne de la Maison Montalet

### Assiette de charcuterie - 16€

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

---

### Sucré

Selon l'inspiration de nos Cheffes

Cookie - 5.5€

Cheesecake - 9€

Gâteau - 9€

# FOOD

# 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€)

Boulettes de viande (mélange porc et boeuf), sauce chimichurri

## Croque-monsieur 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 agrumes

### Pâté de campagne artisanal - 9€

Pâté de campagne de la Maison Montalet

### Houmous - 9.5€

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

### Assiette de charcuterie - 16€

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

### Assiette de fromages - 12.5€

Sélection du moment  
Trois fromages & condiment - Iroma

## Sucré Selon l'inspiration de nos Cheffes

Cookie - 5.5€

Cheesecake - 9€

Gâteau - 9€

Tous nos plats sont faits maison et élaborés sur place.

 Plats végétariens