

AU DÉJEUNER 12H-15H

Houmous vert et légumes - 14.5€

Houmous vert (haricots blancs, pois chiches, épinards, coriandre, cebette, persil), épinards frais, carottes rôties au zaatar, huile pimentée

Poulet mariné - 16€

Suprême de poulet mariné, crème de lentilles jaunes, blettes, sauce chimichurri rouge

Lieu noir confit - 15.5€

Lieu noir confit, fenouil, deux quinoa, abricot rôti, miel, thym, sauce citron, câpres et persil

Croque Griffon et salade - 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 / 18H30-21H30

Salade façon kimchi - 10€

Œuf mariné sauce soja et sésame, salade de choux, concombres et carotte façon kimchi

Crème de Feta - 12€

Mélange de ricotta et feta fouettées, pistaches, asperges et broccolini

Petits beignets de carottes - 12€

Beignets de carottes, sauce yaourt harissa, tahini, sauce soja, mesclun d'herbes

Burratina - 13€

Burratina (125g), chutney de fruits de saison

Rillettes de poisson - 13.5€

Lieu noir cuit à basse température, truite au four et saumon fumé, St Môret, crème fraîche, ciboulette, aneth, câpres et baies rose, pickles de fenouil

Croque 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

Conformément à la législation, une liste des produits allergènes ou pouvant faire l'objet d'intolérances est à votre disposition.

LES ASSIETTES DU BRUNCH MIDI-16H

La base végétarienne - 18.5€

Houmous maison, oeuf parfait,
yaourt à l'ail et aux herbes fraîches,
quinoa, légumes de saison, pickles maison

Le supplément poisson (+4€)

Lieu noir cuisson basse température
sauce citron, câpres et persil

Le supplément viande (+4€)

Filet de poulet, sauce chimichurry rouge
(poivrons rôtis, paprika fumé, persil,
coriandre, ail et piment)

Croque-monsieur Griffon et salade - 17€

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

Salé MIDI - 16H

Bol de mesclun - 5€

Mélange de jeunes pousses et vinaigrette agrumes

Pâté de campagne artisanal - 9€

Pâté de campagne « 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 MIDI - 17H

Cookie - 5.5€

Cheesecake - 9€

Gâteau - 9€

Tous nos plats sont fait maison.
Soucieux du gaspillage alimentaire, il se peut que certains plats ne soient plus
disponibles lors de votre venue — merci de votre bienveillance.

 Plats végétariens

FOOD DIMANCHE