

# LES ASSIETTES DU BRUNCH

## La base végétarienne - 18.5€

Houmous maison, oeuf parfait, yaourt à l'ail et aux herbes fraîches,  
millet, légumes de saison rôtis,  
& pickles maison.

### Le supplément poisson (+4€)

Filet de maigre au four, sauce pesto  
de roquette, épinard et noix de st-jacques

### Le supplément viande (+4€)

Poitrine fumée "Maison Montalet", confit  
d'échalotes à la moutarde de Dijon et sumac

## Croque-monsieur Griffon - 17€

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

## Salé

### 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 - Tentation Fromage

## Sucré Selon l'inspiration de nos Cheffes

Cookie - 5.5€

Cheesecake - 9€

contient de la gélatine

Gâteau - 9€

Tous nos plats sont faits maison et élaborés sur place.

 Plats végétariens

## AU DÉJEUNER 12H-15H

### Risotto d'épeautre - 14,5€

Épeautre, champignons de Paris, tomates confites, copeaux de grana padano

### Salade de chou kale - 14€

Chou Kale, sarrasin tendre, butternut rôti aux herbes, compote de myrtilles et amandes torréfiées

### Effiloché de boeuf - 16,5€

Coeur de Rumsteak cuit à basse température dans des épices douces, jus de viande réduit au sirop d'érable, millefeuille de pomme de terre et crème de chou-fleur

### Filet de maigre grillé - 16€

Maigre de ligne grillé, millet au pesto de roquette, épinard & noisette et pois gourmands croquants

### Croque-monsieur Griffon - 17€

Focaccia, jambon blanc sans nitrite "Maison Montalet", crème de ciboulette, cheddar blanc gratiné, mesclun de jeunes pousses et vinaigrette aux agrumes

### Plat de la semaine - 15.5€

Consulter notre équipe en salle

## LE SOIR À PARTAGER / 18H30-21H30

### Tartare de bar - 14€

Sauce à l'ail rôti & citronnelle, zest de citron vert et pousse de betterave

### Chou rave farci façon "Ravioli" - 13,5€

Carpaccio de chou rave farci au chèvre frais et au thym & condiment poire, ajo blanco et huile verte

### Pleurotes sautés - 13€

Crème d'haricots blancs, provolone fumé, pickles de graine de moutarde

### Saint félicien rôti - 12.5€

Saint félicien 160gr avec confit d'échalottes à la mélasse de grenade, épices douces et sumac

### Ribs de porc - 14€

Marinées au gochujang et au miel, crème de chou-fleur, sauce barbecue maison, prunes lacto fermentées

### Croque-monsieur - 15.5€

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

### Focaccia - 6.5€

Focaccia maison aux herbes

Tous nos plats sont faits maison  Plats végétariens et élaborés sur place.

## 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 - Tentation Fromage

#### Pâté de campagne artisanal - 9€

Pâté de campagne "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€  
contient de la gélatine

Gâteau - 9€

# FOOD

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