

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 et pickles maison

Le supplément poisson (+4€)

Filet de maigre au four, sauce pesto de roquette, épinards et noisettes

Le supplément viande (+4€)

Poitrine fumée "Maison Montalet", confit d'échalotes à la mélasse de grenade 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 et condiments - Tentation Fromage

Sucré

Selon l'inspiration de nos Cheffes

Cookie - 5.5€

Cheesecake - 9€

contient de la gélatine

Gâteaux - 9€

Tous nos plats sont faits maison et élaborés sur place.

 Plats végétariens

AU DÉJEUNER 12H-15H

Plat de la semaine - 16€

Consulter notre équipe en salle

Risotto d'épeautre - 15.5€

Épeautre, champignons de Paris, tomates confites, copeaux de Grana Padano

Salade de chou kale - 15€

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

Effiloché de bœuf - 17€

Paleron 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 - 16.5€

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

Croque Griffon - 17.5€

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

AU DÎNER À PARTAGER / 18H30-21H30

Tartare de bar - 14.5€

Sauce à l'ail rôti & citronnelle, zeste de citron vert, piment frais et pousses 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 graines de moutarde

Saint-Félicien rôti - 13€

Saint-Félicien 160g avec confit d'échalotes à la mélasse de grenade, épices douces et sumac

Ribs de porc - 15€

Marinées au gochujang et au miel, sauce barbecue maison, prunes lacto-fermentées

Croque-monsieur - 16€

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

Focaccia - 6.5€

Focaccia maison aux herbes

PETITE FAIM 12H-21H30

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 et condiment - Tentation Fromage

Pâté de campagne artisanal - 9€

Pâté de campagne "Maison Montalet"

Assiette de charcuteries - 16€

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

DESSERTS

Selon l'inspiration de nos Chef.fes

Cookie - 5.5€

Cheesecake - 9€
contient de la gélatine

Pâtisseries - 9€

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

FOOD