

Au fil des saisons, notre carte met à l'honneur les producteurs français avec lesquels nous travaillons : Maison Montalet, Tentation Fromage et Gustant pour notre brunch. Des produits choisis avec soin, des plats faits maison et cuisinés à Griffon ainsi que de belles options végétariennes pour se faire plaisir selon ses envies.

AU DEJEUNER 12H À 15H

PLAT DE LA SEMAINE

Consulter notre équipe en salle 16

GNOCCHETTI D'AUTOMNE V

Gnocchetti, sauce aux poireaux caramélisés et miso, haricots lingots et cerneaux de noix torréfiés 15.5

SALADE DE POIRES POCHÉES V

Salade de poires pochées, halloumi au miel et à l'origan, oignons gelots rôtis, figues fraîches et roquette 15

TAJINE DE CANARD ET COING

Tajine de cuisse de canard au coing et citron confit avec semoule de blé et sarrasin 17

MAQUEREAU RÔTI

Petit maquereau au four, coleslaw de fenouil et pommes de terre grenaille à la persillade 16.5

CROQUE GRIFFON

Focaccia, jambon blanc sans nitrite *Maison Montalet*, crème de ciboulette, cheddar blanc gratiné, mesclun de jeunes pousses et vinaigrette aux agrumes 17.5

PETITE FAIM 12H À 22H

BOL DE MESCLUN V

Mélange de jeunes pousses et vinaigrette agrumes 5

HOUMOUS V

Pois chiches, tahini, cumin, citron & huile d'olive aux épices douces torréfiées 9.5

ASSIETTE DE FROMAGES V

Sélection du moment - Trois fromages et condiment - Tentation Fromage 12.5

TERRINE DE CAMPAGNE ARTISANALE

Terrine de porc *Maison Montalet* avec salade et pickles maison 9.5

ASSIETTE DE CHARCUTERIE

Coppa, saucisson sec, rosette & jambon sec (12 mois) *Maison Montalet* 16

AU DÎNER 18H30 À 21H30

ROULEAU DE GRAVLAX

Gravlax de saumon à la betterave, labneh et condiment pomme-raifort 15

PÂTÉ DE CHAMPIGNONS ET NOIX V

Tartine de focaccia, pâté de champignons et noix, pickles de carottes et graines de moutarde 13

DIP DE PATATE DOUCE V

Crème de patate douce et poireau, lait de coco et huile pimentée 9.5

CARPACCIO DE FIGUE V

Figue noire fraîche, brie de Meaux, praliné de graines de courge, gel orange sanguine 11.5

ROSBEEF FAÇON PASTRAMI

Faux-filet de bœuf mariné aux 4 épices et cuit basse température, moutarde à l'ancienne et à l'estragon, cornichons maison 15

ASSIETTE DE POMMES DE TERRE V

Pommes de terre grenaille croustillantes, mayo à l'huile verte 9

FOCACCIA AUX OIGNONS CONFITS V

Focaccia maison au romarin et oignons confits 6.5

CROQUE-MONSIEUR

Focaccia, jambon blanc sans nitrite *maison Montalet*, crème de ciboulette, cheddar blanc gratiné 16

DESSERTS

Selon l'inspiration de nos Chef.fes

COOKIE(S) V

5.5

CHEESECAKE

Contient de la gélatine 9

PÂTISSERIES V

9

Plats végétariens V

Conformément à la législation, une liste des produits allergènes ou pouvant faire l'objet d'intolérances est à votre disposition. Tous nos plats sont faits maison et cuisinés à Griffon