

## Pour commencer

**La soupe de poissons**

**faite dans un vieux pot 8€**

Sauce rouille - croutons - Emmental AOP

**La première tartine**

**qui tombe du bon côté 10€**

Chair de crabe - salicornes - pickles  
poivrons - mesclun

**L'asperge et œuf mimosa 10€** 🌱

Béarnaise en vinaigrette - Parmesan

**Les carottes « atypiks » 9€** 🌱 🌿

Rôties au miel - crème de fêta à l'ail  
grenades - mélanges de graines

## La suite

**Fusilli grande alla puttanesca 16€** 🌱

Ail - câpres - tomates - olives - anchois

**Mon Greem Burger très gourmand 22€**

Fondue d'oignons - moutarde - Cantal  
frites Greem - mesclun

**Une belle brochette 20€**

Poulet - cacahuètes - houmous

écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive

**Le loup des mers, ahouuu 22€** 🌱

Purée de carottes jaunes - lait de coco  
coriandre - sauce vierge de légumes

**Un veggie qui a vraiment la Dahl 15€** 🌱

Riz thaï - lentilles corail - lait de coco

coriandre - brunoise de carottes - noix de Cajou

## Pour les plus petits

Un menu enfant à **11€** comprenant un plat, un dessert et une boisson est disponible. N'hésitez pas à solliciter notre équipe.

# Les formules du midi

Entrée - Plat **ou** Plat - Dessert **22€**

Selon sélection indiquée sur l'ardoise.  
Formules valables uniquement au déjeuner  
du lundi au vendredi, hors jours fériés.

## L'incontournable poké de La Défense

On a changé les recettes pour vous proposer un poké encore plus gourmand et avec encore plus de saveurs.

Saumon grillé **18€**

Suprême de volaille grillé **16€**

Falafels **16€** 

## Les desserts vraiment très très gourmands

La profiterole d'ici **10€**

Chocolat Valrhona - amandes effilées

La Belle Hélène **9€**

Poire - chocolat - crumble aux noisettes

Le riz au lait ultra - crémeux

(Servi juste tiède) **8€**

Vanille de Madagascar - pistache  
copeaux de chocolat

Tartare de vitamines C **9€**  

Kiwi - miel - badiane - menthe  
sorbet à l'orange sanguine

La faisselle de Rians **9€**

Muesli - fruits frais

*Disponible en version salée*

*Huile d'olive - sel - poivre - ciboulette*

 **Végétarien**  **Sans gluten**

## Les Cocktails

### El beso verde 9€

Rhum - citron vert - sucre de canne - Desperados

### Mojito 9€

Rhum - citron vert - sucre de canne - Perrier

### Moncorea 9€

Vodka - ginger beer - jus de mangue - coco

### Le Mullberry 9€

Jack Daniels - crème de framboise  
citron vert - jus de cramberries - jus de pommes

### ♥ Le Greemy 9€

Gin Gibson - sirop de concombre  
jus de pommes - liqueur de melon - wasabi

### ♥ Dame Catherine 9€

Cointreau - Grand Marnier  
Pamplemousse jaune - sirop de menthe

## Les Softs

### Nectar et Jus de fruits 4.5€

Tomate, orange, pomme, pamplemousse,  
ananas, fraise, abricot

### Coca-Cola / Coca-Cola Zéro (33cl) 4.5€

### Coca-Cola Cherry (33cl) 4.5€

### Fanta Orange (33cl) 4.5€

### Sprite (33cl) 4.5€

### Oasis Tropical (25cl) 4.5€

### Orangina (25cl) 4.5€

### Schweppes Agrum (25cl) 4.5€

### Schweppes Indian Tonic (25cl) 4.5€

### Redbull (25cl) 4.5€

### Fuze tea pêche (25cl) 4.5€

## Les Potions Maison

### Limonade maison 5€

### Thé glacé maison 5€

### Fresh herbal 5€

Citron, concombre, thym, eau gazeuse

# Les Bières

## UNE PRESSION ?

15cl | 25cl | 50cl

Heineken	<b>3.5 / 4.5 / 7.5€</b>
Bière du mois	<b>4.5 / 5.2 / 8.5€</b>
Affligem	<b>4.5 / 5.2 / 8.5€</b>

## BIÈRES BOUTEILLES

**Ciney blonde (33cl) 6€**

Douce et équilibrée

**Heineken (33cl) 5.5€**

Incontournable et rafraîchissante

**Hapkin blonde (33cl) 6.5€**

Blonde-riche & de caractère

**Lagunitas IPA (33cl) 6.5€**

Amère aux notes d'agrumes

**Grimbergen blanche (33cl) 5.5€**

Agumés & notes d'épices

**Grimbergen ambrée (33cl) 5.5€**

Amère & sucrée

**Mort Subite Kriek (33cl) 6.5€**

Cerise associée à l'acidulé du lambic

**Desperados (33cl) 5.5€**

Arômes de tequila & d'agrumes

**Heineken 0.0 (33cl) 6€**

Rafraîchissante et sans alcool

## NOTRE CIDRE

**Cidre Bio, Sassy de Normandie (33cl) 6.5€**

# Les Eaux Minérales

**Evian (50cl / 100cl) 3.5€ / 4.5€**

**Badoit (50cl / 100cl) 3.5€ / 4.5€**

**Perrier (33cl) 4€**

# Les Spiritueux

## RHUMS

Rhum Havana Club 3 ans (4cl) **8€**

Rhum Vieux Saint James (4cl) **17€**

Cuvée 1765

Rhum Diplomatico (4cl) **17€**

Exclusiva reserva

## VODKA

Vodka absolut (4cl) **8€**

## TEQUILA

Tequila Olmeca Blanco (4cl) **8€**

## GIN

Gin Gibson (4cl) **8€**

Gin Monkey 47 Dry (4cl) **10€**

Gin Generous (4cl) **11€**

Made in france bio

Coriandre - combava

## WHISKIES

Chivas Regal 12 ans (4cl) **12€**

Aberlour 10 ans (4cl) **8€**

Talisker Port Ruighe (4cl) **10€**

Bourbon Jack Daniel's (4cl) **8€**

Bulleit Rye (4cl) **12.5€**

Jameson (4cl) **7.5€**

Haig Club clubman (4cl) **9€**

# Les Apéritifs

Ricard (2cl) **4.9€**

Pastis (2cl) **4.9€**

Martini Bianco ou Rosso (6cl) **5.4€**

Campari (6cl) **5.5€**

Porto Rouge Graham's Fine Twany (6cl) **6.5€**

## À LA FRANÇAISE

Saint Raphaël Ambré (6cl) **6.5€**

Lillet tonic (15cl) **8.5€**

# Les Digestifs

Hennessy XO **8€**

Hennessy VS **10€**

Armagnac **11€**

Château de Laubade Hors d'Âge

Calvados Drouin **9€**

Poire Williams Cartron **8€**

Mirabelle Cartron **10€**

Cointreau **8€**

Get 27 **8€**

Get 31 **8€**

Bailey's **9€**

Saint Germain **7€**

# Un p'tit café ?

## CAFÉS

Espresso **2.7€**

Double espresso **3.5€**

Cappuccino **5.2€**

Café tiramisu onctueux **5.2€**

## THÉS KUSMI TEA

Thé vert Sencha **3.5€**

Thé English Breakfast **3.5€**

Détox **3.5€**

Maté - thé vert - citronnelle

Boost **3.5€**

Maté - thé vert - épices

Prince Wladimir **3.5€**

Thés noirs - agrumes - vanille - épices

Thé vert à la menthe Nanah **3.5€**

Label impérial **3.5€**

Thé vert - orange - cannelle

## INFUSIONS KUSMI TEA BIO

Camomille **3.5€**

Aquarosa **3.5€**

Mélange aromatisé d'hibiscus  
baies noires, fruits - plantes

## LATTÉS & CHOCOLAT

Matcha **3.5€**

Monbana bio **3.5€**

Chocolat Commerce Equitable

# La cave

## LES VINS BLANCS

15cl | 37.5cl | 75cl

**Muscadet Sèvre et Maine AOP** **28€**  
Clos des Orfeuilles 2019

**Chablis AOP** **9 / 28 / 44€**  
Gloire de Chablis J. Moreau et fils

**Saragat Vermentino** **7 / - / 36€**  
Isola Dei Nuraghi IGT

**Corte Giara** **28€**  
Soave DOC Allegrini

## LES VINS ROSÉS

**Château de l'Escarelle AOP** **6 / - / 29€**  
Coteaux Varois 2021

**Ultimate Provence AOP** **42€**  
Côtes de Provence 2021

**Pink Flamingo** **6 / - / 24€**  
Gris Tête de Cuvée 2021

**Côtes de Provence AOC** **8 / - / 36€**  
Miraval 2021

## LES VINS ROUGES

**Brouilly AOP 2020** **7 / - / 32€**  
Réserve Personnelle  
Aegerter 2020

**Côtes du Rhône Villages AOP** **7 / 19 / 31€**  
Plan de Dieu Dom. du Vallon 2020

**Haut-Médoc Cru Bourgeois** **39€**  
Chateau d'Arcins - Terra Vitis 2018

**Côtes du Roussillon Villages** **39€**  
Ego - Domaine Cazes 2020

## LES BULLES

12cl | 37.5cl | 75cl

**Champagne Tsarine** **8.5 / - / 45€**  
Brut Premium

**Champagne Laurent Perrier** **12 / 35 / 58€**  
La Cuvée Brut

**Champagne Laurent Perrier** **82€**  
Brut Millésimé 2008

**« Dis moi ce que tu manges,  
je te dirai qui tu es. »**

Chez Greem nous croyons à une tendance #slowFood qui encourage produits locaux et saisonniers et qui respectent ses producteurs. Nous invitons nos clients à se réapproprier les plaisirs de la table aussi bien entre collègues, qu'entre amis. Seul ou à plusieurs nous croyons sincèrement que manger est un moment de partage et de découvertes. Nous faisons explorer de nouvelles cultures tout en ayant un souci environnemental dans nos assiettes.

**Le tout avec un soupçon  
d'huile d'olive.**

