

Starter

Winter cream soup **9€**  

Seasonal mushrooms - seeds - olive oil

Leaves & cheese **10€**  

Endives - Roquefort PDO mousse périgord walnuts

Egg meurette **10€**

Potato pancake - lardons
onions - mushrooms

Leonardo Di Carpaccio **9€**  

Beetroot carpaccio with olive oil
feta mousse with fresh mint

Main courses

Green burger **24€**

Beef steak - farmhouse Reblochon - Anna
potato pancake - mesclun mustard cream

Available in vegetarian version

Vegetarian steak

Parmentier **19€**

Duck confit - sweet potato - mesclun

Queen of squash **17€**  

Roasted butternut - feta - pomegranate
olive oil and herb salad

Grilled veal T-bone **26€**

Pan-fried mushrooms
veal jus - endive salad

The bar **20€** 

Fillet of sea bass, pan-fried zucchinis & red
onions and lemon sauce vierge

The ravioli **18€**

Ravioles tartuffo, crème de parmesan AOP

Spirits

Cognac Hennessy XO (4cl) **28€**

Cognac Hennessy VS (4cl) **12€**

Armagnac (4cl) **12€**

Château de Laubade Hors d'Âge

Armagnac (4cl) **10€**

Château de Laubade VSOP

Calvados Drouin (4cl) **8€**

Eau de vie «Cartron» (4cl) **8€**

William pear

Mirabelle plum

Raspberry

Cointreau (4cl) **8€**

Get 27 (4cl) **8€**

Get 31 (4cl) **8€**

Bailey's (4cl) **8€**

Saint Germain (4cl) **8€**

Chambord (4cl) **8€**

A coffee

COFFEE

Espresso **3.2€**

Double espresso **4.2€**

Cappuccino **4.2€**

Cream coffee **4.2€**

THÉS KUSMI TEA

China green tea

English Breakfast tea

Green tea with mint

4 organic red fruit tea

Detox Tea

Earl grey tea

Prince Vladimir tea

INFUSIONS KUSMI TEA BIO **4,5€**

Camomille

Aquarosa

Flavoured blend of hibiscus, black berries, fruit
- herbs

Be cool

Mélange aromatisé d'hibiscus
baies noires, fruits - plantes

CHOCOLAT **4,5€**

Monbana bio

Fairtrade chocolate

For the little ones

A children's menu at **14€** including
main course, dessert and drink is avail-
able. Don't hesitate to ask our team.

The cellar

WHITE WINES

15cl | 37.5cl | 75cl

Chablis AOC

11 / - / 55€

Domaine du Colombier

Cote du Rhône AOC

7 / - / 32€

Domaine du Grand Veneur

« Réserve » Bio

Saragat Vermentino (Italie)

36€

Isola Dei Nuraghi IGT

Corte Giara (Italie)

28€

Soave DOC Allegrini

ROSÉS

Côtes de Provence AOC

8 / - / 40€

« OR » Domaine St Victorin Bio

RED WINES

Crozes Hermitage AOC

11 / - / 52€

Domaine Pradelle

Terrasses du Larzac AOP

42€

Domaine l'Aiguelière « Velours »

Hautes Côtes de Nuits AOC

75€

« Belle Canaille »

Domaine Aegerter

Bourgueuil AOP

7 / - / 32€

Domaine des Sonnets

Saint Emilion Grand cru AOC

60€

Châteaux Lescure Bio 2016

THE BUBBLES

12cl | 37.5cl | 75cl

Champagne Tsarine

13 / - / 60€

Brut Premium

Champagne Laurent Perrier

18 / 50 / 90€

La Cuvée Brut

Champagne Laurent Perrier

120€

Brut Millésimé 2012

« 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.**



Cocktails

10€

El beso verde (15cl)

Rum - lime - cane sugar - Desperados

Mojito (15cl)

Rum - lime - cane sugar - Perrier - spearmint

Moncorea (15cl)

Vodka - ginger beer - mango juice - coconut juice

Le Mullberry (15cl)

Jack Daniels - raspberry cream

lime - cramberrie juice - apple juice

♥ Le Greemy (15cl)

Gibson's gin - cucumber syrup

apple juice - melon liqueur - wasabi

♥ Dame Catherine (15cl)

Cointreau - Grand MarnierCY Granini fruit juice and nectar

Softs

5,5€

Granini Fruit Nectar and Juice (25cl)

Tomato, orange, apple, grapefruit, pineapple, strawberry, apricot

Coca-Cola / Coca-Cola Sans sucre (33cl)

Coca-Cola Cherry (33cl)

Fanta Orange (25cl)

Sprite (25cl)

Oasis Tropical (25cl)

Orangina (25cl)

Schweppes Agrum (33cl)

Schweppes Indian Tonic (25cl)

Fuze Tea pêche (25cl)

Softs extra

7€

Redbull (25cl)

Limonade Citron Vert BIO, Mona (33cl)

Jus de pomme pétillant BIO, Mona (33cl)

Mocktails

Lemonade house (25cl)

6€

Fresh herbal (25cl)

5€

Lemon, cucumber, thyme, sparkling water

Beers

PRESSURE ?

25cl | 50cl

Heineken

5€ / 9€

Affligem

6 / 10€

BOTTLED BEERS

8€

Hapkin (33cl)

Parisienne Blonde (33cl)

Grimbergen (33cl)

white/blonde/amber

Desperados (33cl)

Ciney Blonde (33cl)

Ciney Brune (33cl)

Mort Subite blanche (33cl)

Pelforth brune (33cl)

Corona (33cl)

Lagunitas IPA (35.5cl)

10€

BOTTLED BEERS

7€

(ALCOHOL-FREE)

Heineken 0.0 (33cl)

Desperados virgin (33cl)

OUR CIDER

8€

Cidre Bio, Sassy « L' Angélique » (33cl)

WITH

féfé

Hard Seltzer (33cl)

8€

Based on vodka and aromas from one of France's oldest perfume houses.

Mineral waters

Vittel (50cl / 100cl) 4.5€ / 5€

San Pellegrino (50cl / 100cl) 5€ / 6€

Perrier (33cl) 5.5€

Spirits

RHUMS & CACHAÇA

Rhum Havana Clubman 3 ans (4cl) **8€**

Rhum vieux Dillon (4cl) **8€**

Rhum Diplomatico (4cl) **13€**

Exclusiva reserva

Cachaça Sagatiba (4cl) **8€**

Barcadi (4cl) **8€**

VODKA

Vodka absolut (4cl) **8€**

TEQUILA

Tequila Olmeca Blanco (4cl) **8€**

GINS

Gin Gibson's (4cl) **8€**

Gin Bombay Sapphire (4cl) **8€**

Gin Monkey 47 (4cl) **12€**

Gin Generous (4cl) **8€**

WHISKIES

Chivas Regal 12 ans (4cl) **12€**

Aberlour 10 ans Forest reserve (4cl) **12€**

Talisker Port Ruighe 10 ans (4cl) **12€**

Bourbon Jack Daniel's (4cl) **8€**

Lagavulin 16 ans (4cl) **18€**

J&B (4cl) **8€**

Jameson (4cl) **8€**

Haig Clubman (4cl) **8€**

Bulleit Rye (4cl) **12€**

Les Apéritifs

Ricard ou Pastis 51 (4cl) **7€**

Apérol (6cl) **7€**

Martini Bianco ou Rosso (6cl) **7€**

Campari (6cl) **7€**

Malibu (4cl) **7€**

Porto Rouge Graham's Fine Twany (12cl) **7€**

Porto Blanc Graham's Fine White (12cl) **7€**

Saint Raphaël Ambré (6cl) **8€**

Lillet Blanc ou Rouge (6cl) **7€**

Lillet Tonic (15cl) **10€**

Kir vin blanc «Cartron» **8€** (15cl)

Blackcurrant/raspberry/blackberry/peach

Price & service included.

alcohol abuse is dangerous for your health,

consume in moderation..

Lunch menus

Starter - Main course **ou** Main course - Dessert
23€

According to selection indicated on the slate.

Formulas valid only at lunchtime Monday to Friday,
excluding public holidays.

La classique César

Avé César **18€**

Romaine salad - anchovy caesar sauce breaded
chicken - parmesan - tomato confit and fried egg

Available in vegetarian version

Falafels and olive oil

Very, very tasty desserts

French toast **10€**

salted butter caramel vanilla ice cream

Winter panna cotta **10€**

chestnut cream

The gourmet profiterole **10€**

White chocolate and praline

Roasted pear **9€**

Red wine and spice syrup, crumble and
gingerbread ice cream

Orange-style tart **10€**

Orange marmalade



Vegetarian



Gluten-free