

## Pour commencer

### Velouté d'hiver 9€

Champignons de saison - graines - huile d'olive

### Feuilles & fromage 10€

Endives - mousse de Roquefort AOP  
noix du Périgord

### Œuf meurette 10€

Galette de pomme de terre - lardons  
oignons grelots - champignons

### Leonardo Di Carpaccio 9€

Carpaccio de betterave à l'huile d'olive  
mousse de fêta à la menthe fraîche

## La suite

### Green burger 24€

Steak de bœuf - Reblochon fermier - galette  
de pomme de terre Anna - crème moutardée  
mesclun

Disponible en version végétarienne

Steak végétarien

### Parmentier 19€

Canard confit - patate douce - mesclun

### Reine des courges 17€

Butternut rôtie - fêta - grenade  
huile d'olive et salade d'herbes

### L'entrecôte 26€

Entrecôte 220gr, pommes de terre grenailles  
& champignons, jus corsé

### Le Bar 20€

Filet de bar, poêlée de courgettes & oignons  
rouges et sauce vierge citronnée

### Les Ravioles 18€

Ravioles tartuffo, crème de parmesan AOP

## Les Digestifs

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€

Poire Williams

Mirabelle

Framboise

Cointreau (4cl) 8€

Get 27 (4cl) 8€

Get 31 (4cl) 8€

Bailey's (4cl) 8€

Saint Germain (4cl) 8€

Chambord (4cl) 8€

## Un p'tit café ?

### CAFÉS

Espresso 3.2€

Double espresso 4.2€

Cappuccino 4.2€

Café crème 4.2€

### THÉS KUSMI TEA

Thé vert de Chine 4,5€

Thé English Breakfast

Thé vert à la menthe

Thé 4 fruits rouges bio

Thé Détox

Thé earl grey

Thé prince Vladimir

### INFUSIONS KUSMI TEA BIO

4,5€

Camomille

Aquarosa

Mélange aromatisé d'hibiscus  
baies noires, fruits - plantes

Be cool

Mélange aromatisé d'hibiscus  
baies noires, fruits - plantes

4,5€

### CHOCOLAT

Monbana bio

Chocolat Commerce Equitable

## Pour les plus petits

Un menu enfant à 14€ comprenant  
un plat, un dessert et une boisson est  
disponible. N'hésitez pas à solliciter  
notre équipe.

# La cave

## LES VINS BLANCS

15cl | 37.5cl | 75cl

### Chablis AOC

Domaine du Colombier

**11 / - / 55€**

### Cote du Rhône AOC

Domaine du Grand Veneur  
« Réserve » Bio

**7 / - / 32€**

### Saragat Vermentino (Italie)

Isola Dei Nuraghi IGT

**36€**

### Corte Giara (Italie)

Soave DOC Allegrini

**28€**

## LES VINS ROSÉS

### Côtes de Provence AOC

« OR » Domaine St Victorin Bio

**8 / - / 40€**

## LES VINS ROUGES

### Crozes Hermitage AOC

Domaine Pradelle

**11 / - / 52€**

### Terrasses du Larzac AOP

Domaine l'Aiguelière « Velours »

**42€**

### Hautes Côtes de Nuits AOC

« Belle Canaille »  
Domaine Aegerter

**75€**

### Bourgueil AOP

Domaine des Sonnets

**7 / - / 32€**

### Saint Emilion Grand cru AOC

Château Lescure Bio 2016

**60€**

## LES BULLES

12cl | 37.5cl | 75cl

### Champagne Tsarine

Brut Premium

**13 / - / 60€**

### Champagne Laurent Perrier

La Cuvée Brut

**18 / 50 / 90€**

### Champagne Laurent Perrier

Brut Millésimé 2012

**120€**

**« 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.**



## Les Cocktails

10€

### El beso verde (15cl)

Rhum - citron vert - sucre de canne - Desperados

### Mojito (15cl)

Rhum - citron vert - sucre de canne - Perrier - menthe verte

### Moncorea (15cl)

Vodka - ginger beer - jus de mangue - coco

### Le Mullberry (15cl)

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

### ♥ Le Greemy (15cl)

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

### ♥ Dame Catherine (15cl)

Cointreau - Grand Marnier - jus de pamplemousse  
sirop de menthe

## Les Softs

5,5€

### Nectar et Jus de fruits Granini (25cl)

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

### 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)

## Les extras softs

7€

### Redbull (25cl)

### Limonade Citron Vert BIO, Mona (33cl)

### Jus de pomme pétillant BIO, Mona (33cl)

## Mocktails

### Limonade maison (25cl)

6€

### Fresh herbal (25cl)

5€

Citron, concombre, thym, eau gazeuse

## Les Bières

### UNE PRESSION ?

25cl | 50cl

### Heineken

5€ / 9€

### Affligem

6€ / 10€

### BIÈRES BOUTEILLES

8€

### Hapkin (33cl)

### Parisienne Blonde (33cl)

### Grimbergen (33cl)

blanche/blonde/ambrée

### Desperados (33cl)

### Ciney Blonde (33cl)

### Ciney Brune (33cl)

### Mort Subite blanche (33cl)

### Pelforth brune (33cl)

### Corona (33cl)

### Lagunitas IPA (35.5cl)

10€

### BIÈRES BOUTEILLES (SANS ALCOOL)

7€

### Heineken 0.0 (33cl)

### Desperados virgin (33cl)

### NOTRE CIDRE

8€

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

### EN PARTENARIAT AVEC **féfé**

### Hard Seltzer (33cl)

8€

À base de vodka, d'arômes d'une des plus  
anciennes Maison de parfumerie française.

## Les Eaux Minérales

### Vittel (50cl / 100cl) 4.5€ / 5€

### San Pellegrino (50cl / 100cl) 5€ / 6€

### Perrier (33cl) 5.5€

## Les Spiritueux

### 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)

Cassis/framboise/mûre/pêche

## Les formules du midi

Entrée - Plat **ou** Plat - Dessert **23€**

Selon sélection indiquée sur l'ardoise.

Formules valable uniquement au déjeuner du lundi au vendredi, hors jours fériés.

## La classique César

Avé César **18€**

Salade romaine - sauce césar aux anchois  
poulet pané - parmesan - tomates confites  
œuf frit

Disponible en version végétarienne

Falafels et huile d'olive

## Les desserts vraiment très très gourmands

Brioche retrouvée **10€**

Caramel au beurre salé - glace vanille

Panna cotta d'Hiver **10€**

Crème de marrons

La profiterole très gourmande **10€**

Chocolat blanc - praliné

Poire rôtie **9€**

Sirop au vin rouge et aux épices  
crumble et glace au pain d'épices

Tarte façon orangette **10€**

Marmelade d'orange  
ganache chocolat noir et mandarine



Végétarien



Sans gluten