



GREENM

RESTAURANT VIVANT

ENTREE EN MATIERE *STARTERS*

Ceviche de daurade 16
vinaigrette d'agrumes, herbes fraîches
Seabream ceviche
citrus dressing, fresh herbs

Burrata des Yvelines 14
courgette grillée, roquette, citron confit
Burrata from Yvelines
grilled zucchini, rocket, lemon confit

Asperges vertes 13
œuf poché, émulsion chorizo
Green asparagus
poached egg, chorizo emulsion

Šaltibarščiai, soupe froide de betterave 11
pomme de terre vapeur
Cold beetroot soup
steam potato



PAR ICI LA SUITE *MAIN COURSES*

Poisson du moment 22
crémeux de légumes, beurre échalotte
Fish of the day
vegetable purée, shallot butter

Suprême de caille rôtie 24
cromesquis, légumes glacés
Roast quail breast
cromesquis, glazed vegetables

Carré d'agneau en croute d'herbes 26
légumes glacés, semoule
Herb crusted rack of Lamb
glazed vegetables, couscous

Shakshuka 18
compotée de tomates et poivrons, œuf poché
Shakshuka
Tomatoes puree and bell pepper, poached egg



LES INCONTOURNABLES *THE ESSENTIALS*

Croque-monsieur jambon Prince de Paris, comté affiné, salade Croque monsieur Prince de paris ham, aged comté, salad	18
Supplément œuf / extra egg	3
Curry rouge aux crevettes riz parfumé Red prawn curry, jasmine rice	20
Pièce du boucher frites & salade Butcher meat selection, French fries & salad	24
Salade César au poulet tomate, œuf, bacon Chicken César salad tomato, egg, bacon	18



ET PLUS ENCORE *SIDE DISHES*

Frites French Fries	4
Salade verte Green Salad	4
Haricots verts Green beans	4
Riz Rice	4



Prix TTC en €

DERNIERS PLAISIRS *DESSERTS*

Assortiment de fromages Français Sélection du chef French cheese plate	12
Fraises fraîches Crème vanille, sablé avoine Fresh strawberries vanilla cream, oatmeal shortbread	10
Gâteau au chocolat sans gluten ni lactose Poêlée de fruits rouges Gluten and lactose free chocolate cake cooked red berries	10
Chia pudding Muesli, coco, fruits frais Chia pudding muesli, coconut and fresh fruits	9
Coupe de glaces, 3 boules Ice cream, 3 scoops	9



BOISSONS CHAUDES *HOT BEVERAGES*

Café

Expresso	3,2
Café allongé	4
Double expresso	5,9
Cappuccino	5,9

Thés **KUSMI TEA**

Thé vert de Chine, Thé vert à la menthe, Thé English Breakfast Détox : Maté, thé vert et citronnelle Boost : Maté, thé vert et épices	4
--	---

Infusions **KUSMI TEA**

Aquarosa : Hibiscus, baies noires, fruits et plantes Camomille	4
---	---

Chocolat Commerce Equitable Monbana	4
--	---





MENU ENFANT (jusqu'à 12ans)
KID MENU (up to 12 years old)

Choisis ton plat

Croque-monsieur

Pâtes bolognaïses

Fish n'Chips

Choisis ton dessert

Salade de fruits / Fruit salad

Boule de glace / Ice cream scoop

12



Prix TTC en €

CHAMPAGNE

	12.5cl	37.5cl	75cl
Tsarine premium Brut	10		60
Laurent Perrier La cuvée brut	13	36	69
Laurent Perrier Brut 2008			82

VINS WINES

Vin Blanc White wine	15cl	75cl
Chablis AOP <i>Gloire de Chablis, j. Moreau et Fils 2021</i>	9	44
Muscadet <i>Sèvre et Maine sur lie AOP (Clos des Orfeuilles 2019)</i>	7	28
Pouilly Fuissé AOP <i>Reserve Personnelle-Aegerter 2020</i>		49
Vin Rosé Rose Wine		
Coteaux-Varois en Provence AOP <i>Chateau de L'escarele - BIO- 2021</i>		33
Côtes de Provence AOP <i>Ultimate Provence 2021</i>		42
Oc Zodiak IGP <i>Biodynamie 2021</i>	7	28
Vin Rouge Red Wine		
Brouilly AOP <i>Chateau de Pierreux 2021</i>		37
Côtes du Rhône <i>Domaine du Vallon 2020</i>	6	28
Côtes du Roussillon Villages AOP <i>Ego, Domaine Cazes - bionynamie -2020</i>		39

BIÈRES *BEERS*

Bière Pression *Draft beer* 25cl 50cl

Heineken	5,5	9
Affligem	5,5	9

Bière Bouteille *Bottled beer* 33cl

Desperados	7,5
Heineken 00 0°	5

Cidre

Cidre bio Sassy l'Angélique	6
-----------------------------	---

NOS SOFTS *SOFT DRINKS*

Sodas *Softs* 4,9

Coca Cola 33cl, Coca Cola zero 33cl

Orangina 25cl

Schweppes tonic 25cl, agrum 25cl

Sprite 33cl

Fuzetea peche 25cl

Oasis tropical 25cl

Nectar & Jus de Fruits 5,5

Nectars & Fruits Juices

Jus d'orange, pomme, tomate 25cl

Nectar abricot, ananas, pamplemousse, 25cl

Eaux Minérales 33 Cl 50cl 1L

Mineral Water

Evian 4,9 6,2

Badoit verte 4,9 6,2

Perrier 4,4

Prix TTC en €

