Pour commencer

Greem houmous aux petits pois et pain semoule 8€
Greem hummus with peas and semolina bread

Gaspacho de pastèque basilic et chèvre frais 8€
Watermelon gazpacho with basil and fresh goat cheese

Cheesecake salé au melon et mascarpone 8€
Salted cheesecake with melon and mascarpone

Ceviche de bar aux fruits de la passion 10€
Passion fruits sea bass ceviche

Focaccia aux saveurs méditerranéennes Halloumi AOP grillé 11€
(poivrons tomates séchées et olives noires)
Focaccia with mediterranean flavors, grilled AOP Halloumi
(peppers, sun-dried tomatoes and black olives)

La Suite

Salade Made in Greem 16€
(jambon à la truffe, tomates, cromesquis de pommes de terre, comté, oignons frits et fèves)
Salad Made in Greem
(ham with truffles, tomatoes, potato cromesquis, comté cheese, fried onions and broad beans)

Aubergines rôties aux légumes de saison, mozarella et parmesan 16€
Roast aubergines with seasonal vegetables, mozarella and parmesan

Salpicon de moules espagnoles et riz safrané 18€
Salpicon of Spanish mussels and saffron rice

Nouilles aux légumes sautés 19€
avec crevettes grises ou au tofu bio (vegan)
Stir-fried vegetable noodles
with grey prawns ou organic tofu (vegan)

Tartare de boeuf charolais 150 gr préparé 18€
(gingembre, citron vert, oignons rouges, tomates, menthe, soja, piment et cacahuètes) et frites
Charolais beef tartare 150g prepared
(ginger, lime, red onions, tomatoes, mint, soya, chilli and peanuts) and chips

Merlu snacké, asperges vertes épinards et courgettes poelées 23€
Snacked hake, green asparagus, spinach and peeled courgettes

Burger Greem (steak haché 150 gr, cheddar fumé, tomates et oignons confits) et frites 25€
Greem burger (150g minced steak, smoked cheddar, tomato and onion confit) and chips

Pluma Duroc mariné au paprika avec pommes de terre au four rôties 26€
Duroc pluma marinated in paprika with roast baked potatoes

Prix net & service compris. Origines des viandes et allergènes disponibles sur demande.

Nos desserts

Croquant aux trois chocolats 9€
(mousse chocolat noir, au lait et blanc avec fruits secs)
Three-chocolate croquo
(white, dark and milk chocolate mousse with dried fruit)

Salade de fruits de saison, sirop infusé à la badiane et à l'hibiscus 9€
Seasonal fruit salad, star anise and hibiscus infused syrup

Flan au lait de coco 9€
(granola chocolat, coulis aux fruits exotiques, copeaux de noix de coco)
Coconut milk custard
(chocolate granola, exotic fruit coulis, coconut shavings)

Tarte à la nectarine, miel de thym et noix 9€
Nectarine tart with thyme honey and walnuts

Prunes rôties, crumble et sorbet au gingembre 9€
Roasted plums, crumble and ginger sorbet

Millefeuille de fraises, crème diplomate au citron 9€
Strawberry millefeuille with lemon crème diplomate

Assiette de fromages (3 au choix) 11€
Cheese platter (choice of 3)

La formule du midi

Plat - Dessert 24€
Main course - dessert

Formule valable uniquement sur les plats indiqués et durant le déjeuner du lundi au vendredi, hors jours fériés.
Formulas valid only on dishes with yellow dots and during lunch from Monday to Friday, excluding public holidays.

Pour les plus petits

Un menu enfant à 12€ comprenant un plat, un dessert et une boisson est disponible. N'hésitez pas à solliciter notre équipe.
A children's menu is available at €12, including a main course, dessert and drink. Don't hesitate to ask our team.

Végétarien **Végan** **Inclu(e) dans la formule du midi**

Prix net & service compris. Origines des viandes et allergènes disponibles sur demande.

Votre avis compte, n'hésitez pas à nous laisser un commentaire !

Restez connectés et ne manquez aucune de nos nouveautés !

“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.

GREEM

RESTAURANT VIVANT