

Le Griffon

Restaurant



Menu

Ouvert tous les jours

Service le midi de 12h à 14h • Service le soir de 18h à 21h30



Restaurant Le Griffon



le_griffon_hennuyere

Chèques cadeaux



Envie de faire plaisir ?

Offrez un moment gourmand à vos proches avec nos chèques cadeaux valables sur l'ensemble de notre carte. Renseignez-vous auprès de notre personnel.

Boissons

Eaux Chaudfontaine

Plate, semi-pétillante et pétillante

¼ L	2 €
½ L	4 €

Jus de fruits Minute Maid

Tomate	3,50 €
Orange	3,50 €
Pomme	3,50 €
Pomme cerise	3,50 €
Multi-fruits	3,50 €



Softs

Coca-Cola	3 €
Coca Zéro	3 €
Fanta	3 €
Sprite	3 €
Fuze Tea	3,50 €
Fuze Tea pêche	3,50 €
Fuze Tea Camomille	3,50 €
Royal Bliss Tonic	4 €
Royal Bliss Agrumes	4 €
Royal Bliss Pink	4 €
Cécémel	3 €

Boissons sans alcool

Cava 0,0 %	5 €
Pisang	4 €
Amaretto	5 €
Spritz	5 €
Appeltiser	4 €
Finley Mojito	5 €
Verre de vin blanc	3 €
Jupiler 0,0 %	2,50 €
Leffe 0,0 %	4 €
Gin Gordon 0,0 %	5 €

Boissons chaudes

Café	3,50 €
Expresso	3,50 €
Thé	3,50 €
Thé menthe	3,50 €
Café Latte	4,50 €
Latte macchiato	4,50 €
Cécémel chaud	4,50 €
Cappuccino	4,50 €
· Chantilly	
· Mousse de lait	
Irish-coffee	9,50 €
French-coffee	9,50 €
Italian-coffee	9,50 €



Apéritifs et alcools

Apéritif maison (au choix)	8 €
Cava + liqueur fruits des bois	
Cava + liqueur fruit de la passion	
Apérol Spritz	9 €
Mojito	10 €
Moscow mule	10 €
Cidre	6 €
Coupe de Cava	7 €
Bouteille de Cava	35 €
Porto blanc	7 €
Porto rouge	7 €
Pineau des Charentes	7 €
Picon vin blanc	9 €
Picon bière	8 €
Zizi Coin Coin	7 €
Cynar	8 €
Gancia	8 €
Suze	8 €
Martini blanc	8 €
Martini rouge	8 €
Kir	8 €
Kir royal	10 €
Campari	7 €
Pisang	7 €
Passoa	7 €
Batida	7 €
Ricard 4 cl	7 €
Get 27	8 €



Vodka Eristof	7 €
Bacardi	7 €
Havana club	7 €
Havana club brun	9 €
Brugal	9 €
JB	7 €
Jack Daniel's	9 €
The Demon's Share	11 €
Don Papa Baroko	11 €
Johnnie Walker	7 €
Jameson	8 €
William Lawson	7 €
Whisky Dewar's	9 €
Gin Gordon	7 €
Gin Bombay Sapphire	9 €
Curcu Gin (gin au curcuma)	9 €



Amaretto	8 €
Armagnac	11 €
Baileys	8 €
Cognac Réviseur	11 €
Calvados	8 €
Cointreau	8 €
Eau de Villée	10 €
Grand Marnier	9 €
Mandarine Napoléon	9 €
Poire Williams	10 €
Grappa	9 €
Elixir d'Anvers	7 €
Limoncello maison	9 €
Sambuca	8 €

Bières

Pils	3 €
Carlsberg	4 €
Kriek Boon	5 €
Gueuze Boon	5 €
Lutgarde blonde	5 €
Duvel	5 €
Orval	5,50 €
Saint Feuillien blonde	5 €
Rochefort 8	5 €
Troll's	4 €
Chimay blanche	5 €
Chimay bleue	5 €
Triple Westmalle	5 €
Triple Karmeliet	5 €
Lefe blonde	4,50 €
Houpe	5,50 €

Bières locales

Source de vos célébrations depuis 6 générations, la Brasserie Lefebvre vous propose des bières spéciales et non-filtrées.

Blanche de Bruxelles	4 €
Blanche de Bruxelles Rosée	4 €
Barbär	5 €
Barbär Rouge	5 €
Hopus	5 €
Dikkenek	5 €



Bière coup de cœur

La Lupulus est une bière spéciale, idéale pour accompagner votre repas.

Lupulus 33 cl	4,50 €
Lupulus 75 cl	13,50 €



Entrées

Pour les grandes tablées, veuillez regrouper vos choix entre maximum 4 entrées et/ou 4 plats différents, ceci pour un meilleur service. Nous vous remercions de centraliser votre paiement pour plus de facilité.

Les croquettes artisanales de Jeff's Croquettes

Croquettes au fromage	15 €	Duo de croquette	16,50 €
Croquettes aux crevettes grises	18 €	Croquettes aux écrevisses	17,50 €
Croquettes au vol-au-vent	15,50 €	Croquettes au chorizo	16,50 €
Croquettes à la joue de porc	15,50 €		

Assiette de saumon fumé	18 €
Carpaccio de bœuf et copeaux de parmesan	18 €
Tranche de foie gras et son confit	22 €
Escargots à la Bourguignonne	17 €
Os à moelle au four (+/- 25 min.)	14 €
Toast aux champignons et crème	14 €
Cuisses de grenouilles, crème ail	17 €
Calamars frits et sauce tartare	16 €
Scampis à l'ail	17 €
Scampis diaboliques	17 €
Scampis aux chicons	18 €
Scampis maison (Crème tomate, ail et champignons)	18 €
Gambas à la plancha à l'ail - 6 pièces	22 €
Gambas à la plancha à l'ail - 9 pièces	27 €

En plat principal, supplément de 7,50 €

Planche à partager

Italienne	26 €
<i>Jambon italien, chorizo, pancetta, salami mozzarella, parmesan, artichauts, tomates séchées et olives</i>	
Gambas et calamars frits	26 €
<i>Sauce tartare et cocktail maison</i>	

Plats

Pour les grandes tablées, veuillez regrouper vos choix entre maximum 4 entrées et/ou 4 plats différents, ceci pour un meilleur service. Nous vous remercions de centraliser votre paiement pour plus de facilité.

Salades

	Entrée	Plat
Salade aux lardons <i>Crème balsamique, fruits secs</i>	16 €	21 €
Salade chèvre chaud <i>Crème balsamique et miel, fruits secs</i>	16 €	21 €
Salade chèvre lardons <i>Crème balsamique et miel, fruits secs</i>	17 €	22 €
Salade de scampis pancetta <i>Vinaigre de framboise</i>	18 €	23 €

Pâtes

Spaghetti bolognaise	17 €
Tagliatelles aux scampis	22 €
Lasagne maison	19 €

Burger - Black Angus

Burger Classique	22 €
<i>Fromage, lardons, sauce hamburger</i>	
Burger à cheval	23 €
<i>Burger Classique + œuf au plat</i>	



Plats végétariens

Gratin de lentilles corail aux légumes de saison	17 €
--------------------------------------------------------	------

Plats enfants (- de 12 ans)

Escalope milanaise	12,50 €	Américain frites	12,50 €
Steak 100 gr	12,50 €	Spaghetti bolognaise ou	
Nuggets	12,50 €	jambon/fromage	9 €

Viandes

Pour les grandes tablées, veuillez regrouper vos choix entre maximum
4 entrées et/ou 4 plats différents, ceci pour un meilleur service.
Nous vous remercions de centraliser votre paiement pour plus de facilité.

<i>Américain du chef</i>	22 €
<i>Moulu minute et préparé par nos soins + Mayonnaise maison</i>		
<i>Tartare de bœuf</i>	22 €
<i>Moulu minute à préparer vous-même + Mayonnaise maison</i>		
<i>Pièce de bœuf Irlandaise</i>		
· 200 gr	24 €
· 300 gr	26 €
<i>Entrecôte +/- 400 gr (Demander l'origine à notre personnel)</i>	35 €
<i>Filet pur de bœuf Charolais</i>	33 €
<i>Onglet à l'échalote (bleu ou saignant)</i>	27 €
<i>Rognons de veau à la Dijonnaise</i>	26 €
<i>Méli-Mélo de scampis et ris de veau aux pleurotes</i>	28 €
<i>Jambonneau, sauce moutarde à l'ancienne</i>	28 €
<i>Osso buco maison</i>	28 €
<i>Cuisse de canard confite et sa fricassée de chicons</i>	28 €
<i>Assiette périgourdine</i>	32 €
<i>Souris d'agneau au miel, thym et romarin</i>	29 €
<i>Préparation en cuisson lente basse température, 12h de cuisson</i>		
<i>Escalope Milanaise</i>	21 €
<i>Escalope de veau panée</i>		
<i>Escalope Santa Lucia</i>	23 €
<i>Escalope panée garnie de jambon et fromage, sauce archiduc tomatée</i>		
<i>Poisson du jour, sauce Hollandaise</i>	28 €

Accompagnements

<i>Frites · Pâtes · Croquettes · Purée</i>	
<i>Gratin dauphinois</i> 2 €
<i>Salade mixte</i> 3,50 €

Sauce 3,50 €

*Archiduc - Provençale - Poivre vert - Poivre
concassé - Roquefort - Béarnaise*



A emporter

.....
*Emballage
de 0,50 € à 1 €*

Desserts

Pour les grandes tablées, veuillez regrouper vos choix entre maximum 4 entrées et/ou 4 plats différents, ceci pour un meilleur service.
Nous vous remercions de centraliser votre paiement pour plus de facilité.

Glaces

<i>Coupe maison, tuiles et caramel beurre salé</i>	12 €
<i>Dame blanche</i>	10 €
<i>Dame noire</i>	10 €
<i>Brésilienne</i>	10 €
<i>Coupe spéculoos</i>	12 €
<i>Coupe advocaat</i>	14 €
<i>Colonel</i>	14 €
<i>Colonel Royal (Poire William + sorbet poire)</i>	15 €
<i>Sorbet au choix (Citron - Framboise - Passion - Mangue - Poire)</i>	10 €

Desserts maison

<i>Crème brûlée</i>	10 €
<i>Tiramisu spéculoos</i>	10 €
<i>Pana cotta (Chocolat blanc et fruits rouges)</i>	10 €
<i>Moelleux</i>	10 €
<i>Mousse au chocolat</i>	10 €
<i>Café gourmand</i>	14 €



Vins

Vins blancs

Domaine Ferret Côtes de Gascogne	26 €
Domaine des Masques « Essentielle » - Chardonnay BIO	36 €
Dilema Rueda Verdejo	28 €
Château Les Clauzots Graves	32 €
Pinot Gris d'Alsace « Charles Muller » 	30 €
Muscadet Sèvre & Maine - Château de la Cormerais	28 €

Vin rosé

Domaine des Masques « Cuvée Essentielle »	34 €
La Nuit Tous Les Chats Sont Gris (Provence)	28 €

Vins rouges

Domaine La Petite Barde - Montagne Saint-Emilion	31 €
Château La Grande Barde - Montagne Saint-Emilion	38 €
Château Cone-Taillason Sabourin - Blaye Côtes de Bordeaux	33 €
Pinot Noir d'Alsace « Charles Muller » 	33 €
Pinot Noir « Longue Route » (Peut être servi frais)	30 €
Château Perayne « Grande réserve »	35 €
Primitivo di Manduria « Menestrello »	33 €
Don Pedro de la Vega « Rerserva »	32 €
Carignan Vieilles Vignes « Roqueterre »	29 €
Médoc Cru Bourgeois Château La Valière	44,50 €
Domaine des Masques Syrah « Essentielle » BIO	39 €
Domaine La Fagotière (Côtes-du-rhône)	29 €

Vins du patron

Cabochoon du Sud	•	Blanc Chardonnay	•	Rosé Syrah	•	Rouge Merlot
Verre	¼ litre	½ litre	Bouteille
4 €		8 €		16 €		22 €