

WINE CLUB

BULLES

AOC CHAMPAGNE, BRUT CUVÉE ROYALE, JOSEPH PERRIER	16	84
AOC CHAMPAGNE, BRUT NATURE, MICHEL DRAPPIER	18	95

VINS ROSÉS

BIO AOC PROVENCE, COTEAUX AIX EN PROVENCE, CHÂTEAU BAS 2024	8	32
BIO IGP PROVENCE, CUVÉE 1288, DOMAINE RAY JANE 2024		36
AOC LOIRE, SANCERRE, PERPÉTUEL, PAUL PRIEUR N. M.		66
BIO AOC PROVENCE, BANDOL, DOMAINE RAY JANE 2024		54
VDF PROVENCE, LE ROSÉ, CLOS DES B 2024 (Meilleur rosé de France le Figaro 2024)	12	72

VINS BLANCS

IGP SUD OUEST, CÔTES DE GASCOGNE, TERRES BASSES, DOMAINE LABALLE 2024	6	30
BIO AOC PROVENCE, COTEAUX AIX EN PROVENCE, CHÂTEAU BAS 2024	8	32
BIO AOC PROVENCE, BANDOL, DOMAINE RAY JANE 2024		65
BIO AOC LOIRE, MUSCADET SÈVRES ET MAINE, ACCOSTAGE, MÉNARD GABORIT 2023	8	36
BIO AOC LOIRE, SANCERRE, PAUL PRIEUR 2023		66
AOC LOIRE, POUILLY FUMÉ, FUMÉ DU MILIEU, LILIAN BAUDIN 2023	10	59
BIO AOC BOURGOGNE, MACON, COUSINS DE JAVERNAND, CHÂTEAU DE JAVERNAND 2023	9	36
BIO AOC BOURGOGNE, CHABLIS 1 ^{ER} CRU, VAUGIRAUT, LILIAN DUPLESSIS 2022		99
AOC BOURGOGNE, HAUTES CTS DE NUITS, 16 ^E GÉNÉRATION, DUFOULEUR 2022		72
BIO AOC BOURGOGNE, COTEAUX BOURGUIGNONS, ÉCLOS DES ABEILLES, D. BELLENE 2022		62
BIO AOC BOURGOGNE, MEURSAULT VIEILLES VIGNES, GUY BOCARD 2023		152
BIO AOC BORDELAIS, GRAVES, LE GRAND VIN, CHÂTEAU CAZEBONNE 2022		63
New World		
AFRIQUE DU SUD COSTAL REGION, SLOW, CHENIN BLANC, FALSE BAY VINEYARD 2024		37
CHILI CENTRAL VALLEY, CHARDONNAY, COUSINO MACUL 2023		42
CALIFORNIE SANTA BARBARA COUNTY, CHARDONNAY, AU BON CLIMAT 2022		89
K GALILÉE, GAMLA CHARDONNAY, GOLAN HEIGHTS 2022		69

VINS ROUGES

BIO AOC PROVENCE, COTEAUX AIX EN PROVENCE, CHÂTEAU BAS 2023	8	32
BIO / NAT AOC PROVENCE, COTES DE PROVENCE, TERRE MER, CLOS DES B 2022		89
BIO AOC LOIRE, BOURGUEIL, NUITS D'IVRESSE, PIERRE BRETON 2022	8	49
BIO AOC LOIRE, SAUMUR CHAMPIGNY, LA PATERNE, ANTOINE SANZAY 2023		55
AOC ALSACE, PINOT NOIR, À PAS DE VELOURS, CHRISTOPHE LINDELAUB 2023		65
AOC BOURGOGNE, HAUTES CTS DE NUITS, 16 ^E GÉNÉRATION, DUFOULEUR 2022	13	74
AOC BOURGOGNE, PINOT NOIR CLOS BARDOT, DOMAINE DE BELLENE 2022		69
BIO AOC BOURGOGNE, SAINT ROMAIN VIEILLES VIGNES, DOMAINE DE BELLENE 2022		109
AOC BOURGOGNE, GEVREY CHAMBERTIN, DOMAINE RENÉ BOUVIER 2022		179
BIO AOC BEAUJOLAIS, MORGON, JEAN FOILLARD 2023		59
BIO AOC VALLÉE DU RHÔNE, CÔTES DU RHÔNE, TERRES DE GALETS, RICHAUD 2023	8	36
BIO AOC VALLÉE DU RHÔNE, SAINT JOSEPH, CLOS DE LA RIBAUDY, JULIEN BARGE 2023		79
BIO AOC VALLÉE DU RHÔNE, CROZES HERMITAGE, LAURENT COMBIER 2023		89
BIO / NAT AOC VALLÉE DU RHÔNE, CÔTE RÔTIE, LES BINARDES, STEPAHN 2023		249
BIO AOC BORDELAIS, GRAVES, LE GRAND VIN, CHÂTEAU CAZEBONNE 2022		53
BIO AOC BORDELAIS, BORDEAUX CÔTES, DUC DE NAUVES (2 ND CH LE PUY) 2022	13	59
BIO AOC BORDELAIS, CHÂTEAU LE PUY, ÉMILIEN, CHÂTEAU LE PUY 2022		80
AOC BORDELAIS, MÉDOC, CROIX DE DOMPIERRE, CHÂTEAU DE DOMPIERRE 2022		75
AOC BORDELAIS, PAUILLAC, DOMPIERRE, CHÂTEAU DE DOMPIERRE 2020		209
AOC BORDEAUX, SAINT EMILION, PETIT FIGEAC, 2 ND FIGEAC 1 ^{ER} GD C CLASSÉ 2021		159
AOC BORDEAUX, PESSAC LÉOGNAN, LAGRAVE MARTILLAC, 2 ND LATOUR MARTILLAC C.C 21		79
AOC BORDEAUX, SAINT JULIEN, FIEFS DE LAGRANGE, 2 ND LAGRANGE 3EME C.C 2016	15	89
AOC BORDEAUX, SAINT ESTEPHE, DAME DE MONTROSE, 2 ND MONTROSE 2 ^{EME} C.C 2015		149
AOC BORDEAUX, MARGAUX, BLASON ISSAN, 2 ND ISSAN 3 ^{EME} C.C 2019		89
AOC BORDEAUX, PAUILLAC, FLEUR DE PEDESCLAUX, 2 ND PEDESCLAUX 5 ^{EME} C.C 2020		69
AOC BORDEAUX, POMEROL, FUGUE DE NÉNIN, 2 ND NÉNIN 2015		120
New World		
ESPAGNE RIOJA ALTA, FINCA CIENVACAS, BODEGAS CENICERO VITICOLA 2023		36
ARGENTINE MENDOZA, ALAMOS, CATENA VINEYARD 2023		49
AUSTRALIE MC LAREN VALE, THE STUMP JUMP, D'ARENBERG 2018		45

THE



“Des produits d’exception, sublimés par la flamme. Ici, le grill est notre signature et le four à charbon notre allié, révélant des saveurs intenses et authentiques.”

Remerciements à nos founisseurs : Metzger, Montalet, Primeur Passion, Terroris d’Avenirs.

COCKTAILS SIGNATURE

SMOKE & FIRE

Whisky Compass box Glasgow blend tourbé,
sirop d’érable, bitter cacao, zeste d’orange flambé.
13

GREEN EMBER

Gin Citadelle infusé au romarin, concombre,
jus de citron vert, sirop de miel, match tonic.
14

SUNSET MEZCAL

Mezcal Koch, liqueur de passion, citron vert,
purée de mangue, piment d’Espelette, sel fumé.
14

CHARCOAL OLD FASHIONED

Bourbon Old Bardstown, sucre noir,
bitter à la vanille.
12

GRILLED PINEAPPLE MULE

Rhum ambré, ananas rôti au BBQ,
ginger beer, citron vert, menthe.
15

RED SMOKED MARGARITA

Tequila Cimarron Blanco,
purée de framboise, citron vert, sirop d’agave,
match tonic water spicy, sel fumé.
14

NEGRONI BRASERO

Select, vermouth rouge, Awen Gin fumé,
zeste d’orange flambé.
16

BOURBON & SPICE

Bourbon Old Bardstown, liqueur d’abricot
Sab’s, sirop d’épices, citron vert, bitter.
14

SANS ALCOOL

FRESH & BASIL

Citron pressé, basilic frais, sirop de miel,
ginger beer.
11

À PARTAGER

CAVIAR OSCIÈTRE Maison Kaviari (30g) 89

TARAMA Au corail d’oursin, Maison Kaviari 15

ANCHOIS De Cantabrie 17

RILLETTES DE MAQUEREAUX Maison Kaviari 13

PÂTÉ DE CAMPAGNE Artisanal de la Maison Montalet 9



RILLETTES DE HOMARD Maison Kaviari 19

LOBSTER SALAD Fenouil, agrumes en pickles, pommes de terres grenailles 29

HOMARD À LA FLAMME Beurre noisette & mayonnaise citronné, frites maison 58

LOBSTER ROLL Pain brioché, fines herbes, frites maison 26

HOMARD ET SES PÂTES A la tomate épicée 46

Meat Club

SÉLECTION DE VIANDES D'EXCEPTION,
SERVIES AVEC FRITES ET SALADE.

SAUCE AU CHOIX :
Poivre • Chimichurri • Gorgonzola miel • Barbecue

POUR 1 PERSONNE

STEAK-FRITES (180 G)
Rub spécial Grill Room
25

CHUCK FLAP BLACK ANGUS (250 G)
Creekstone Farm (Arkansas)
36

CHÂTEAUBRIAND (220 G)
Coeur de filet (France)
42

NOIX D'ENTRECÔTE D'ARGENTINE (300 G)
Nourri aux grains (300 jours)
44

À PARTAGER OU NON !

L BONE DRY-AGED (50 JOURS)
Don Beef, premium Espagnol
95

CÔTE DE BŒUF DRY-AGED (30 JOURS)
Aberdeen IGP Scotland
MINIMUM 1KG • 11€ / 100G

SUPREME BEEF SÉLECTION
Selon arrivage

LÉGUMES

Small

OEUFS MIMOSA
Artichaut crispy
11

PIQUILLOS GRILLÉS ET CONFITS
Huile d'olive, vinaigre de Xérès
13

TEMPURA DE FLEURS DE
COURGETTE
Condiment menthe et citron
17

CAROTTES GRILLÉES ET LABNEH
Miel, harissa, zaatar
14

Main course

SALADE GRECQUE
Tomates, concombre, olives de Kalamata
feta AOP
23

BURRATA DES POUILLES
Lait cru de Bufflonne, tomates de chez Fabien Dumont,
pesto
23

RISOTTO AU RIZ DE TACCHI
Champignons de Paris famille Spinelli
21

SALADE DE LÉGUMES GRILLÉS
Légumes de saison, labneh, dukkah
24

AUBERGINE RÔTI FAÇON
PARMIGIANA
Mozzarella fumée de la famille Barlotti, riquette
25

POISSONS

Small

PISSALADIÈRE NIÇOISE
Anchois de Cantabrie, oignons des Cévennes, riquette
17

COEUR DE SAUMON IMPÉRIAL
Maison Kaviari, radis daikon, betteraves colorées
23

HUÎTRES CREUSES N°3
DE NORMANDIE
Famille Guernier (3/6/12) 7/13/24

CREVETTES GRILLÉES AU BBQ
Aïoli maison
22

Main course

FISH & CHIPS
Coleslaw, frites maison
25

SAUMON MISO
Graines de sésames, haricots verts au bbq
34

POULPE DON BOCARTE GRILLÉ
Houmous aux piquillos, tombée d'aubergine à la Sicilienne,
rafraîchie
31

FILET DE BAR AU JOSPER
Riz rouge aux algues Bretonnes
29

TATAKI DE THON
DE ST-JEAN-DE-LUZ
Brocoletti grillé, condiment sésame et soja, riz de Camargue
36

VIANDES

Small

BROCHETTE DE CHORIZO
Sauce chimichurri
16

CECINA DE BOEUF DE LEON
Melon du Poitou IGP
17

VITELLO TONNATO
Veau rosé, câpres frites
19

TARTARE DE BOEUF AXURIA
Servi en gouttière, pain grillé
18

Main course

CAESAR SALAD
Escalope de poulet Jaune panée, romaine, parmesan râpé
26

COQUELET EN CRAPAUDINE RÔTI
Sauce satay et pommes de terre mitraille
34

CARPACCIO DE BŒUF WAGYU
Vieux parmesan, riquette, frites maison
31

BACON BURGER
Cheddar, sauce Grill Room
frites maison
26

PETITS FARCIS À LA PROVENÇALE
Farce de cochon & chorizo de la maison Montalet, riz blanc
de Camargue
29

Accompagnement au choix : Frites maison 6 / Légumes de saison grillés

Riz rouge aux algues Bretonnes 6 / Salade de Laitue 6 / Pommes de terre grenailles 6 / Haricots verts 8