

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	15	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	20	72

VINS BLANCS

IGP SUD OUEST, CÔTES DE GASCOGNE, TERRES BASSES, DOMAINE LABALLE 2024	6	11	30
BIO AOC PROVENCE, COTEAUX AIX EN PROVENCE, CHÂTEAU BAS 2024	8	15	32
BIO AOC PROVENCE, BANDOL, DOMAINE RAY JANE 2024			65
BIO AOC LOIRE, MUSCADET SÈVRES ET MAINE, ACCOSTAGE, MÉNARD GABORIT 2023	8	15	36
BIO AOC LOIRE, SANCERRE, PAUL PRIEUR 2023			66
AOC LOIRE, POUILLY FUMÉ, FUMÉ DU MILIEU, LILIAN BAUDIN 2023	10	19	59
BIO AOC BOURGOGNE, MACON, COUSINS DE JAVERNAND, CHÂTEAU DE JAVERNAND 2023	9	17	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	15	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	15	49
BIO AOC LOIRE, SAUMUR CHAMPIGNY, LA PATERNE, ANTOINE SANZAY 2023			55
AOC ALSACE, PINOT NOIR, À PAS DE VELOURS, CHRISTOPHE LINDENLAUB 2023			65
AOC BOURGOGNE, HAUTES CTS DE NUITS, 16 ^E GÉNÉRATION, DUFOULEUR 2022	13	25	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, LES GARRIGUES, RICHAUD 2024	8	15	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, STEPHAN 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	24	59
BIO AOC BORDELAIS, CHÂTEAU LE PUY, ÉMILIEN, CHÂTEAU LE PUY 2022			80
AOC BORDELAIS, HAUT-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	28	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, Terroirs d'Avenirs,
Chef de cuisine Jean-Baptiste Ascione

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 À
DISCRÉTION

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

POUR 1 PERSONNE

STEAK-FRITES (180 G)
Rub spécial Grill Room
26

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 • 130 /KG

LÉGUMES

Small

OEUFS MIMOSA
Oeufs de truite
12

DEMI-AUBERGINE À LA BRAISE
Sauce labneh cacahuètes, pickles et herbes fraîches
15

CAROTTES GRILLÉES ET LABNEH
Miel, harissa, zaatar
16

TEMPURA DE FLEURS DE
COURGETTE
Condiment menthe et citron
17

Main course

SALADE GRECQUE
Tomates anciennes, concombre, olives de Kalamata
feta AOP
24

BURRATA DES POUILLES
Tomates anciennes mondées, pêches, salicorne
25

RISOTTO DE SAISON
Champignons de saison à la flamme
26

ARTICHAUT ENTIER VAPEUR
Crème fumée, chips d'artichaut
24

SALADE DE LÉGUMES GRILLÉS
Légumes de saison, labneh, dukkah
23

POISSONS

Small

TARAMA
Au corail d'oursin de la Maison Kaviari
15

TARTARE DE THON
DE ST-JEAN-DE-LUZ
Espuma au miso, riz soufflé, citron confit
18

HUÎTRES POMPADOUR N°2
LA PERLE DE QUÉHAN
Maison Quintin (3/6/12) 7/13/24

CREVETTES GRILLÉES AU BBQ
Aïoli maison
22

Main course

TATAKI DE THON
DE ST-JEAN-DE-LUZ
Brocoli braisé, riz rouge grillé
36

FISH & CHIPS
Coleslaw, frites maison
24

SAUMON MISO
Haricots verts, amandes torréfiées
31

FILET DE BAR JUSTE GRILLÉ
Riz rouge, beurre blanc, fenouil
29

POULPE DON BOCARTE GRILLÉ
Houmous aux piquillos, tombée d'aubergine à la Sicilienne
32

VIANDES

Small

BROCHETTE DE CHORIZO
Sauce chimichurri
16

TERRINE DE CAMPAGNE BASQUE
Piment d'Espelette, pickles, graines de moutarde
14

VITELLO TONNATO
Veau rosé, câpres, sauce au thon
19

CROQUETTES DE POT-AU-FEU
Sauce moutarde à l'ancienne
14

Main course

SALADE CÉSAR
Escalope de poulet jaune fermier croustillante, romaine,
vieux parmesan
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

LA MILANAISE
Linguine à la sauce tomate maison
29

Accompagnement au choix 7€ : Frites maison / Légumes de saison grillés

Riz rouge des Alpes / Salade de Laitue / Pommes de terre grenailles / Haricots verts

Toutes nos recettes peuvent être sublimes par un supplément de caviar Kaviari 30€