

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

NEGRONI BRASERO

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

GREEN EMBER

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

BOURBON & SPICE

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

SUNSET MEZCAL

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

EMBER MULE

Vodka Française, jus de citron, sirop de miel,
romarin grillé
14

CHARCOAL OLD FASHIONED

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

SANS ALCOOL

GRILLED PINEAPPLE MULE

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

FRESH & BASIL

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

RED SMOKED MARGARITA

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

TROPICAL PASSION

Purée de passion, citron vert
sirop de fraise, glace pilée.
11

Homard , m'a tuer

CAVIAR OSCIÈTRE Maison Kaviari (30g) **89**
RILLETTES DE HOMARD Maison Kaviari **19**

HOMARD BLEU À LA FLAMME Beurre noisette & mayonnaise citronné, frites maison **84**
LOBSTER ROLL Pain brioché, fenouil noisette citron confit, frites maison **29**
HOMARD BLEU ET SES PÂTES A la tomate épicée **46**
LOBSTER SALAD Avocat, pamplemousse, salicorne, avocat fumé **39**

Meat Club

by Metzger

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 AU POIVRE (220 G)
Coeur de filet (France)
44

NOIX D'ENTRECÔTE D'ARGENTINE (300 G)
Nourri aux grains (300 jours)
46

FAUX FILET DRY-AGED (35 JOURS)
NOIR DE BALTIQUE (420G) Pologne
54

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

Entrées

OEUFS MIMOSA
Oeufs de truite
12

CAROTTES GRILLÉES ET LABNEH
Miel, harissa, zaatar
16

TEMPURA DE FLEURS DE
COURGETTE
Condiment menthe et citron
17

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

Plats

BURRATA DES POUILLES
Tomates anciennes mondées, figues, salicorne
25

ARTICHAUT ENTIER VAPEUR
Crème fumée, chips d'artichaut
23

RISOTTO DE SAISON
Champignons de saison à la flamme
26

ASSIETTE DE LÉGUMES GRILLÉS
Légumes de saison, lagneth
26

POISSONS

Entrées

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

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

CREVETTES GRILLÉES AU BBQ
Aïoli maison
22

Plats

SALADE DE GAMBAS
Tempura de gambas au panko, avocat, pamplemousse,
salicorne, avocat fumé
32

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

POULPE DON BOCARTE GRILLÉ
Houmous aux piquillos, chou pointu braisé, citron confit
33

SAUMON MISO
Haricots verts grillés
31

VIANDES

Entrées

PÂTÉ EN CROÛTE
Maison verot
17

BROCHETTE DE CHORIZO
Sauce chimichurri
16

VITELLO TONNATO
Veau rosé, câpres, sauce au thon
19

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

Plats

SALADE CÉSAR
Escalope de poulet jaune fermier croustillante, romaine,
vieux parmesan
26

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

BACON BURGER
Cheddar, sauce Grill Room, frites maison
27

CARPACCIO DE BŒUF WAGYU
Vieux parmesan
31

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 sublimesées par un supplément de caviar Kaviari 30€