

THE Grill Room

DESSERTS

APPLE PIE
Crème mascarpone
14

TIRAMISU
A la part
11

POIRE POCHÉE
Sirop vanille, ganache chocolat
13

MOELLEUX AU CHOCOLAT
Crème anglaise
12

GLACE VANILLE
A l'Italienne Maison
8

DAME BLANCHE
Comme dans mon enfance
13

SUNDAY COOKIES CARAMEL
Très coquin
13

ASSIETTE DE FROMAGES
Ossau Iraty & Comté 24 mois, Brie de Meaux
15

CHARTREUSE GOURMANDE
Chartreuse verte, madeleines maison
19

THE Grill Room

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

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

MEZCALITA ABRICOT
Mezcal, liqueur d’abricot sab’s, citron vert, sirop
d’agave, sel fumé.
15

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

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

SANS ALCOOL

FRESH & BASIL
Citron pressé, basilic frais, sirop de miel,
ginger beer.
12

TROPICAL PASSION
Purée de passion, citron vert
sirop de fraise, glace pilée.
12

BERRY & SPICE FIZZ
Purée de framboise, match tonic water spicy,
jus de cranberry
12

Seafood Club

OYSTER Pompadour n°2 La Perle de Quéhan, Maison Quintin (3/6/12) 8/14/27

LOBSTER RILLETTES Maison Kaviari 19

TARAMA Au corail d'oursin de la Maison Kaviari 15

CAVIAR OSCIÈTRE Maison Kaviari (30g) 89

GRILLED LOBSTER Homard bleu, beurre noisette & mayonnaise citronné, frites maison 69

LOBSTER ROLL Pain brioché, fenouil noisette citron confit, frites maison 26

LOBSTER MAC N' CHEESE POUR 2 Homard bleu entier, cheddar UK affiné, panko torréfié 36/pers

Meat Club

by la team du Magnum 150cl

CUISSON AU GRILL, SERVIES AVEC FRITES
À DISCRÉTION !

SAUCE AU CHOIX :

Barbecue • Chimichurri • Gorgonzola miel • Poivre

STEAK-FRITES (180 G)

Rub spécial Grill Room (France)

26

CHUCK FLAP BLACK ANGUS (250 G)

Creekstone Farm (Arkansas)

39

FILET DE BOEUF AU POIVRE (220 G)

Coeur de filet (France)

44

RIBE-EYES (350 G)

Noix d'entrecôte, premium Espagnol

45

NEW YORK STRIP STEAK (350 G)

Faux filet, premium Espagnol

48

RIBS DE PORC AU BBQ POUR 2

Kentucky Rub, Jacket potato

30/pers

MIXED GRILL POUR 2

Le vrai barbecue du chef !

33/pers

L BONE (900 G)

(Dry-aged 50 JOURS) Don Beef, premium Espagnol 135

T BONE

(France) 1KG • 90

CÔTE DE BŒUF

(France) Minimum 1KG • 120

NOS PRODUITS D'EXCEPTION SONT BRAISÉS AU JOSPER OU GRILLÉS SUR NOTRE MONUMENTAL GRILLWOKS*
DESIGNÉ À ANN ARBOR, MICHIGAN, SPÉCIFIQUEMENT POUR THE GRILL ROOM.

*« The gold standard of wood-burning grills » THE NEW YORK TIMES

VIANDES

Entrées

PASTRAMI TONNATO

Pastrami de Veau

21

PULL-BEEF CROQUETTES

Croquettes de pot-au-feu, sauce moutarde à l'ancienne

14

FOIE GRAS

Chutney pommes et coings

24

CLASSIC CAESAR SALAD

Escalope de poulet jaune fermier croustillante, romaine,
vieux parmesan

small 14 / large 26

Plats

SAUCISSE GRILLÉE FEU DE BOIS

Purée de pomme de terre fumée, jus corsé

19

CHEESE BURGER

Black angus, cheddar, sauce Grill Room, frites maison
(supplément bacon +2€)

27

RIBS DE PORC KENTUCKY RUB

Jacket potato au BBQ, crème fraîche aux herbes

32

1/2 POULET GRILLÉ AU JOSPER

Vrai jus et frites maison

28

POISSONS

Entrées

OEUF BÉNÉDICT

Saumon fumé

13

SAUMON FUMÉ AU GRILL

Pain de maïs grillé, crème fumée

21

LOBSTER CONSOMMÉ

Homard bleu, citron confit

18

CREVETTES À LA BRAISE

Aïoli maison

23

Plats

FILET DE BAR GRILLÉ

Riz rouge, beurre blanc, fenouil

29

COQUILLES ST-JACQUES À LA BRAISE

De la baie d'Erquy, espuma au vin jaune, purée de pomme de terre

38

POULPE « DON BOCARTE » GRILLÉ

Houmous aux piquillos, chou pointu braisé, citron confit

33

SAUMON GRILLÉ SUR LA BRAISE

Haricots verts grillés

31

SOLE GRILLÉE AU JOSPER

Purée de pomme de terre fumée, beurre meunière au yuzu

48

LÉGUMES

Entrées

ONION SOUP

Soupe à l'oignon gratinée

14

POIREAUX À LA BRAISE

Sabayon hollandaise

13

CAROTTES AU JOSPER

Miel, harissa, zaatar

16

WALDORF SALAD

Romaine, céleri, pomme granny, noix, raisins
small 12 / large 23

Plats

MAC N' CHEESE

Cheddar UK affiné, panko torréfié

19

L'OEUF POCHÉ DU GRILL

Mélange de champignons des bois

22

ARTICHAUTS À LA JUIVE

Stracciatella fumée, condiments romanesco

24

CACIO E PEPE PASTA

Tagliatelles fraîches, sauce pecorino et poivre noir

21

TRADITION DU DIMANCHE: Poulet fermier jaune cuit à la braise, vrai jus, frites maison 59€

GARNITURE SUPPLÉMENTAIRE 7€: Frites maison / Riz rouge des Alpes / Salade de Laitue / Purée de pomme de terre fumé / Haricots verts / Jacket potato crème fariche