

THE Grill Room

DESSERTS

LEMON PIE

Tarte citron meringuée

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

CAFÉ GOURMANDE

Café & madeleines maison

8

THE Grill Room

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 sabl, citron vert, sirop
d'agave, sel fumé.

15

NEGRONI BRASERO

Select, vermouth rouge, mezcal,
zeste d'orange flambé.

16

BOURBON & SPICE

Bourbon Old Bardstown, liqueur d'abricot
Sabl, 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

À PARTAGER (à partir de 17h)

SAUCISSE SÈCHE DE FOIE 8 / CECINA DE LEON IGP 17 / MAGRET DE CANARD FUMÉ 19

Seafood Club

OYSTER Pompadour n°2 La Perle de Quéchan, 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

SARDINES Maison Kaviari 13

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

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

Meat Club

by la team du Magnum 150cl

CUISSON AU À LA BRAISE, 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)

46

RIBEYE (300 G)

Noix d'entrecôte d'Argentine, nourri aux grains

45

NEW YORK STRIP (350 G)

Faux-filet (Dry-aged 30 JOURS) France

48

MIXED GRILL POUR 2

Le vrai barbecue du chef !

34/pers

L-BONE

(Dry-aged 50 JOURS) Don Beef

Premium Espagnol (900G)

135

CÔTE DE BŒUF

(Dry-aged 30 JOURS) Aberdeen IGP Scotland

1KG MINIMUM • 14/100GR

VIANDES

Entrées

PASTRAMI TONNATO

Pastrami de Veau, câpres, sauce au thon et anchois

17

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 AU BBQ

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

CONSOMMÉ AU HOMARD

Homard bleu, citron confit

16

CREVETTES À LA BRAISE

Aïoli maison

23

Plats

FILET DE BAR GRILLÉ

Riz rouge, beurre blanc, fenouil

29

SAUMON MISO GRILLÉ AU JOSPER

Haricots verts au bbq

31

COQUILLES ST-JACQUES À LA BRAISE

Espuma au vin jaune, purée de pomme de terre

38

POULPE «DON BOCARTE» GRILLÉ

Houmous aux piquillos, chou pointu braisé, citron confit

33

SOLE GRILLÉE AU JOSPER

Purée de pomme de terre fumé, beurre meunière au yuzu

49

VÉGÉTARIEN

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

AUBERGINES GRILLÉES AU BBQ

Parmigiana, mozzarella bio, sauce tomate maison

18

ARTICHAUTS À LA BRAISE

Stracciatella, condiments romanesco, harisa maison

24

CACIO E PEPE PASTA

Tagliatelles fraîches, sauce pecorino et poivre noir

21

PINSA ROMANA AU JOSPER

Sauce tomate maison, burrata, basilic

17

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

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