



DESSERTS

LEMON PIE

Tarte citron meringuée / à déguster avec une liqueur Mandarine de la distillerie Généstine
14

TIRAMISU A LA PART

11

ANANAS VICTORIA AU BBQ

Sabayon gratiné / à déguster avec un Rhum Neisson blanc ou vieux !
13

MOELLEUX AU CHOCOLAT

Crème anglaise / à déguster avec un whisky Vilanova Berbie bio
12

GLACE VANILLE A L'ITALIENNE MAISON

8

DAME BLANCHE

Comme dans mon enfance
13

SUNDAY COOKIES CARAMEL

Très coquin
13

ASSIETTE DE FROMAGES

15
Ossau Iraty & Comté 24 mois, Brie de Meaux /*Accord mets & vins: Arbois Pupillin du Jura

CHARTREUSE GOURMANDE

Chartreuse verte, madeleines maison
19

CAFÉ & SWEETS

Café & mignardises maison
8



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 sablè, 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
Sablè, 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

SARDINES Maison Kaviari 13 / TARAMA Au corail d'oursin 15 / LOBSTER RILLETTES Maison Kaviari 19

Sea food Club

CAVIAR OSCIÈTRE Maison Kaviari (30g) **89**

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

PASTA ALLE VONGOLE Clams & linguines **24**
*Accord mets & vins: «Eclos des abeilles» Domaine roche de Bellene

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**
*Accord mets & vins: Marsannay «le clos» Domaine René Bouvier

Meat Club

by la team du Magnum 150cl

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

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

STEAK TARTARE D'ENTRECÔTE
Tartare au couteau sauce tonnato (Espagne) **27**

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**

WAGYU 9+ (250G)
Faux-filet Australien (Stone Axe farm) **89**

MIXED GRILL POUR 2
Le vrai barbecue du chef !
*Accord mets & vins: Saumur Champigny de chez Antoine Sanzay **34/pers**

L-BONE (900G)
(Dry-aged 30 JOURS) France
*Accord mets & vins: Cuvée «Emilien» du Château le Puy **135**

CÔTE DE BŒUF
(Dry-aged 30 JOURS) Aberdeen IGP Scotland
*Accord mets & vins: Argentin «Alamos» de Cantena vineyard **1KG MINIMUM • 14/100GR**

SUPPLÉMENT OS À MOELLE +10€

VIANDES

Entrées

OS À MOELLE AU BBQ
Pain de maïs
*Accord mets & vins: Bourgogne blanc de chez Duffouleur **19**

PULL-BEEF CROQUETTES
Croquettes de pot-au-feu, sauce moutarde à l'ancienne **14**

PASTRAMI TONNATO
Pastrami de veau, câpres, sauce au thon et anchois **18**

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
*Accord mets & vins: Saint-Joseph de chez Julien Barge **32**

1/2 POULET GRILLÉ AU JOSPER
Vrai jus et frites maison
*Accord mets & vins: Côtes du Rhône de chez Richaud **28**

POISSONS

Entrées

COQUES À LA BRAISE
Marinière, beurre fumé
*Accord mets & vins: Muscadet de chez Ménard Gaborit **15**

SAUMON FUMÉ AU GRILL
Pain de maïs grillé, crème fumée
*Accord mets & vins: champagne Brut Nature de chez Drappier **22**

OEUF BÉNÉDICT
Saumon fumé maison au bbq **13**

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 **32**

POULPE «DON BOCARTE» GRILLÉ
Houmous aux piquillos, chou pointu braisé, citron confit
*Accord mets & vins: Château Cazbonne «Entre amis» **34**

BAR ENTIER À LA BRAISE (A partager ou pas)
Riz rouge et salade de laitue
*Accord mets & vins: Chardonnay californien «Au Bon Climat» **26/pers**

VÉGÉTARIEN

Entrées

ASPERGES BLANCHES
Vinaigrette au miel et soja, oeuf mollet
*Accord mets & vins: Pouilly fumé de chez Lilian Baudin **18**

POIREAUX BRULÉS
Sabayon hollandaise
*Accord mets & vins: Macon du Château de Javernand **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 **18**

AUBERGINES GRILLÉES AU BBQ
Parmigiana, mozzarella bio, sauce tomate maison **21**

ARTICHAUTS À LA BRAISE
Stracciatella, condiments romanesco, harisa maison
*Accord mets & vins: Domaine clos des B «terre mer» **22**

PINSA ROMANA AU JOSPER
Sauce tomate maison, burrata, basilic
*Accord mets & vins: rosé de Provence **17**

SUNDAY ROAST: 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 fumé / Haricots verts / Jacket potato crème fariche

* Nos accord mets & vins soigneusement sélectionnés par la team du Magnum 150cl