

THE Grill Room

DESSERTS

LEMON PIE

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

14

TIRAMISU A LA PART

12

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

15

CHARTREUSE GOURMANDE

Chartreuse verte, madeleines maison

19

CAFÉ & SWEETS

Café & mignardises 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 sabès, 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 Sabès, 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 RILLETES Maison Kaviari 19

Sea food Club

CAVIAR OSCIÈTRE Maison Kaviari (30g) **89**
*Accord mets & vins: Champagne brut nature, michel Drappier

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

GRILLED LOBSTER Homard bleu, beurre noisette & mayonnaise citronnée, 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 (180g)
Rub spécial Grill Room (France)
26

STEAK TARTARE D'ENTRECÔTE
Tartare au couteau sauce tonnato
27

CHUCK FLAP BLACK ANGUS (250g)
Creekstone Farm (Arkansas)
39

FILET DE BOEUF AU POIVRE (220g)
Coeur de filet (France)
46

FAUX-FILET ANGUS (300g)
Faux filet Argentin, 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
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: Château Cazbonne «Entre amis»
34

1/2 POULET GRILLÉ AU JOSPER
Vrai jus et frites maison
*Accord mets & vins: Patagonie, mantra rebel pinot noir
28

POISSONS

Entrées

CEVICHE DE BAR
Leche de tigre, maïs grillé
*Accord mets & vins: Muscadet de chez Ménard Gaborit
18

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
*Accord mets & vins: Pouilly fumé de chez Lilian Baudin
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»
52

VÉGÉTARIEN

Entrées

ASPERGES BLANCHES
Vinaigrette au miel et soja, oeuf mollet
*Accord mets & vins: Trebbiano d'abruzzo jasci blanc
18

SALADE GRECQUE
Tomates, concombre, olives de Kalamata, feta AOP
*Accord mets & vins: Macon du Château de Javernand
24

BURRATA
Mélange de tomates de couleur, pain grillé
19

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: Montepulciano d'abruzzo Jasci rouge
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 fumée / Haricots verts / Jacket potato crème fariche

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