



# THE Grill Room

## DESSERTS

### PAVLOVA AUX FRUITS

Fruits de saison, glace vanille, coulis maison 15

### TIRAMISU

A la part 12

### ANANAS VICTORIA AU BBQ

Sabayon gratiné 13

### MOELLEUX AU CHOCOLAT

Crème anglaise 12

### LEMON PIE

Tarte citron meringuée 14

### 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 & 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.

15

### 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, gin, zeste d'orange flambé.

16

### ABRICOT SPRITZ

Liqueur d'abricot Sabès, prosecco, citron jaune

15

### 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 Millésimées 14 / TARAMA Au corail d'oursin 15 / TEMPURA DE GAMBAS Au panko, spicy mayo 16

# Sea food Club

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

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

**SURF SIDE SALAD**  
Tempura de gambas, avocat, pamplemousse, coeur laitue  
**34**

**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 TARTARE D'ENTRECÔTE (Esp)**  
Tartare au couteau sauce tonnato  
**28**

**CARPACCIO DE BOEUF WAGYU (Australie)**  
Roquette & Vieux parmesan  
**34**

**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**

**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**

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

**CREVETTES À LA BRAISE**  
Aïoli maison  
**23**

**TEMPURA DE GAMBAS**  
Au panko, spicy Mayo  
**16**

### Plats

**FILET DE BAR GRILLÉ**  
Riz rouge, sauce vierge à la tomate et pamplemousse  
**29**

**SAUMON MISO GRILLÉ AU JOSPER**  
Haricots verts au bbq  
\*Accord mets & vins: Pouilly fumé de chez Lilian Baudin  
**33**

**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

**POIREAUX BRULÉS**  
Vinaigrette au miso  
\*Accord mets & vins: Pouilly fumé  
**14**

**BURRATA**  
Mélange de tomates de couleur, pain grillé  
**19**

**SALADE GRECQUE**  
Tomates, concombre, olives de Kalamata, feta AOP  
\*Accord mets & vins: Macon du Château de Javernand  
small **14** / large **24**

**WALDORF SALAD**  
Romaine, céleri, pomme granny, noix, raisins  
small **12** / large **22**

### 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