



DESSERTS

LEMON PIE

Tarte citron meringuée 14

CARROT CAKE

Comme chez Lloyd's Bakery NYC 11

PAVLOVA AUX FRUITS

Fruits de saison, glace vanille, coulis maison 15

DEVIL'S CAKE

Gâteau au chocolat à étages 12

COUPE DE FRUITS ROUGES

Chantilly 12

TIRAMISU

A la part 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 & 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.

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 sab's, citron vert, sirop
d'agave, sel fumé.

15

NEGRONI BRASERO

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

16

ABRICOT SPRITZ

Liqueur d'abricot Sab's, 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 / OYSTER Maison Quintin (3/6/12) 8/14/27

Sea food Club

CAVIAR BAENKI Maison Kaviari (30g) **64**

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

CREVETTES À LA BRAISE
Aïoli maison
21

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

LOBSTER ROLL Homard frais, pain brioché, citron confit, frites maison **28**

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

RIBS DE PORC KENTUCKY RUB
Jacket potato au BBQ, crème fraîche aux herbes
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 !
34/pers

FAUX FILET SUR OS (500G)
(Dry-aged 30 JOURS)
La Rubia Gallega (Blonde de Galice), Espagne
69

L-BONE (900G)
(Dry-aged 30 JOURS)
Sashi (Wagyu européen), Danemark
135

CÔTE DE BŒUF
(Dry-aged 30 JOURS) Aberdeen IGP Scotland
1KG MINIMUM • 14/100GR

VIANDES

Entrées

CARPACCIO D'ENTRECÔTE MATURÉE
Beurre noisette
Supplément Caviar + 15€
22

CROQUETTES AU PASTRAMI DE VEAU
Sauce chimichuri
*Accord mets & vins: Trinch du domaine Breton
13

OS À MOELLE AU BBQ
Sel fumé, pain de maïs
*Accord mets & vins: Montepulciano d'abruzzo domaine Jasci
18

CLASSIC CAESAR SALAD
Escalope de poulet jaune fermier, romaine, vieux parmesan
small **14** / large **26**

Plats

1/2 POULET GRILLÉ AU BBQ
Vrai jus et frites maison
*Accord mets & vins: Italie, Montepulciano d'arruzzo 2023
28

SAUCISSE GRILLÉE AU 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

RIGATONI & MEATBALLS
Rigatoni, spicy sauce tomate à la vodka, polpettes de boeuf
26

POISSONS

Entrées

AVOCAT FARCIE AU HOMARD
Chair de homard, avocat, sarrasin grillé
Supplément Caviar + 15€
19

OEUF BÉNÉDICT
Saumon fumé maison au bbq
*Accord mets & vins: Pouilly fumé de chez Lilian Baudin
13

MARYLAND-STYLE CRABE CAKES
Sauce moutarde miel
Supplément Caviar + 15€
16

CEVICHE DE BAR
Aguachile, jalapenos
*Accord mets & vins: Muscadet de chez Ménard Gaborit
18

Plats

FILET DE BAR GRILLÉ
Riz rouge, sauce vierge au 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

RIGATONI AU HOMARD
Homard entier, bisque crémeuse de homard
62

VÉGÉTARIEN

Entrées

WALDORF SALAD
Andives rouge & jaune, roquefort, céleri, pomme granny smith, noix de pécan caramélisées, vinaigrette au Xérès et échalotte(V)
small **12** / large **22**

BURRATA
Mélange de tomates de couleur, burrata crémeuse (V)
19

POIREAUX BRULÉS
Vinaigrette au miso (V)
*Accord mets & vins: Pouilly fumé
13

SALADE GRECQUE
Tomates, concombre, olives de Kalamata, feta AOP (V)
small **14** / large **24**

Plats

AUBERGINES GRILLÉES AU BBQ
Parmigiana, mozzarella bio, sauce tomate maison (V)
23

ARTICHAUTS À LA BRAISE
Stracciatella, harisa maison (V)
*Accord mets & vins: Domaine clos des B «terre mer»
21

PINSA AU JOSPER
Sauce tomate maison, burrata, basilic frais (V)
*Accord mets & vins: Montepulciano d'abruzzo Jasci rouge
17

SPICY RIGATONI VODKA
Rigatoni, spicy sauce tomate à la vodka (V)
22

SUNDAY ROAST: Poulet fermier jaune cuit à la braise, vrai jus, frites maison **59€** / GARNITURE SUPPLÉMENTAIRE: Frites maison **6** / Riz rouge **6** / Salade de Laitue **6** / Purée de pomme de terre fumé **6** / Haricots verts **7** / Jacket potato crème fariche **6**
Blanc de poulet grillé **7** / Saumon fumé **8** / Demi avocat **4** / Mac & cheese **7**

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