



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
Aioli maison **21**

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

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

LOBSTER MAC N' CHEESE POUR 2 Homard entier, cheddar US 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'ENTRECOTE MATURÉE
Beurre noisette **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 pommes de terre fumée, jus corsé **19**

CHEESEBURGER 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 FARCI AU HOMARD
Chair de homard, avocat, sarrasin grillé
Supplément Caviar + 15 € **19**

OEUF BÉNÉDICTE
Saumon fumé maison au BBQ
*Accord mets & vins: Pouilly-fumé de chez Lilian Baudin **13**

MARYLAND-STYLE CRABE CAKES
Sauce moutarde et 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 **59**

VÉGÉTARIEN

Entrées

WALDORF SALAD
Endives rouge & jaune, roquefort, céleri, pomme granny smith,
noix de pécan caramélisées, vinaigrette au Xérés 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, harissa 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