

POUR COMMENCER LES BULLES, APÉRITIFS

MUSCAT DU CAP CORSE ANTOINE ARENA, le verre	11€
PROSECCO SUPERIOR CASA BIANCA ASOLO AOC	9,5€
CHAMPAGNE DRAPPIER AOC CARTE D'OR BRUT	12€
CHAMPAGNE JOSEPH PERRIER AOC BRUT NATURE	15€
CHAMPAGNE BILLECART-SALMON AOC BRUT ROSÉ	18€

LES ENTRÉES À PARTAGER OU PAS...

MEZZE DU GRILL <i>Houmos traditionnel, Baba Ganoush, Tzatziki, pain pita</i>	10€
PÂTÉ EN CROÛTE DE HOUDAN (MAISON VÉROT) <i>Gilles Vérot (Vice-Champion du monde), le roi du Pâté en croûte ! filet de volaille, cochon du perche, pistache, pickles</i>	16€
PIQUILLOS FARCIS AU CHÈVRE FRAIS <i>Gaspacho vert</i>	14€
FOIE GRAS FRANÇAIS MAISON <i>Brioche, fondue de pommes</i>	18€
TARAMA PARFUMÉ À LA TRUFFE <i>De la Maison Nordique. Grand Blinis</i>	13€
CARPACCIO DE DAURADE ROYALE <i>Aux fines herbes, soja, huile d'olive</i>	19€
COEUR DE LAITUE <i>Vinaigrette citron, huile d'olive, pickles d'oignons rouges et ciboulette</i>	9€
COEUR DE SAUMON FUMÉ <i>Tranché épais, crème acidulée</i>	18€
ARTICHAUTS MARINÉS ET HARICOTS VERTS <i>Copeaux de Parmesan reggiano et noisettes, citron confit, olives taggiasche, coriandre</i>	14€
BURRATINA CRÉMEUSE <i>Burratina (120gr), tomates cerise, pesto.</i>	15€

LES «CLASSICS» SNACK DU GRILL-ROOM

TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU <i>De race normande, préparé par nos soins, mesclun,</i>	24€
LE «TIGRE DU GRILL» <i>Filet de rumsteak émincé. Sauce gingembre, échalotes, soja, coriandre</i>	29€
CAESAR DU GRILL <i>Poulet grillé moelleux, avocat, parmesan DOP, croûtons, laitue romaine et sauce Caesar</i>	23€
VITELLO TONNATO <i>Quasi de veau, thon, anchois, câpres, courgettes, carpaccio de tomate, citron.</i>	25€
COQUILLETES-JAMBON <i>Aux brisures de truffes d'été (Tuber Aestivum) & Comté</i>	23€
TARTARE DE THON <i>Taboulé Libanais aux herbes, boulghour</i>	28€
HEALTHY BOWL <i>Tataki de saumon, quinoa, avocat, roquette, tomates, courgette grillée, artichaut, Melon.</i>	26€

LA TERRE VIANDES DU GRILL-ROOM

SAUCISSE DE LOZÈRE AU COUTEAU <i>Issue d'une filière locale, en circuit court.</i>	21€
RUMP-STEAK 200g <i>Emincé dans le filet de rumsteak, idéal pour le Barbecue. C'est une découpe de la croupe (Rump) de la tranche de grillade</i>	28€
POULET FERMIER BLANC IGP NORMANDIE <i>Frotté au paprika fumé, jus, l'aile ou la cuisse</i>	22€
NOIX D'ENTRECÔTE 300g <i>Rub thym & romarin</i>	35€
LOVE GRILL BURGER <i>Haché bien élevé, fromage fondu, compotée d'oignons caramélisés, sauce et pickles maison</i>	24€
CÔTE DE COCHON BBQ-JACK DANIEL'S <i>Tomahawk de cochon Français et sa fameuse sauce Grill-Room's Original au Jack Daniel's !</i>	30€
FILET DE CANETTE DE VENDÉE <i>Rhubarbe, crumble et fruits rouges. Réduction de vin rouge</i>	28€
LE CHÂTEAU FILET 200g <i>Coeur du filet de boeuf. Sel marin aux arômes</i>	38€

À PARTAGER MUST DU GRILL-ROOM

CÔTE DE BOEUF 1kg pour 2 <i>"Vintage Beef Select" pour amateurs de bon gras et persillage.</i>	68€
MAMINHIA ARGENTINE 850g pour 2 <i>Pour amateurs de barbecue, une coupe émincée pour une viande maigre. A déguster à 2 !</i>	78€
T-BONE ANGUS 1,2g pour 2 <i>Filet et Contre-filet cuits à l'Os en T, morceau large et copieux. Se distingue par son goût et sa teneur en jus.</i>	89€
CÔTE DE BOEUF NORMANDE TOMAHAWK <i>1 kg 600 avec os à déguster à deux ou plus ! (25 minutes de cuisson)</i>	110€

LA MER POISSONS DU GRILL-ROOM

FILET DE MERLU À LA BRAISE <i>Jus de carotte, gingembre, petits pois</i>	28€
PAVÉ DE SAUMON <i>Miso, gingembre, cacahuètes, sésame</i>	29€
FILET DE BAR, CAPONATA <i>Aubergine, céleri, tomate, olives, câpres, pesto</i>	30€
PAVÉ DE THON MI-CUIT AU SÉSAME <i>Wakamé, mayonnaise wasabi.</i>	32€
GROSSES GAMBAS AU BBQ <i>Huile parfumée aux herbes, wakamé, citron vert</i>	39€
POULPE AU PIMENT D'ESPELETTE* <i>De la Maison Nordique. Encornet, Pickles & Risotto.</i>	29€
RISOTTO AU HOMARD* <i>Emulsion basilic, *homard canadien.</i>	38€
BEAU HOMARD* 600gr À LA BRAISE <i>Huile parfumée aux herbes fraîches et des frites !</i>	49€

*Homard Canadien pêché en atlantique nord ouest en casiers et pièges.

SEMAINIER DU MIDI CUISINE DU MARCHÉ

LUNDI 24€ <i>Suprême de volaille, crème de chorizo, polenta crémeuse</i>	MARDI 29€ <i>Côtes d'agneau de Lozère au Barbecue, Bayaldi de légumes</i>
MERCREDI 28€ <i>Colombo de crevettes, riz venere</i>	JEUDI 26€ <i>Petits farcis tomate, courgette, risotto safran chorizo basilic</i>
 VENDREDI 24€ <i>Fish'n Chips de cabillaud, sauce tartare verte, sucrose grillée, copeaux de parmesan, radis red meat</i>	

SAUCE AU CHOIX

Pour toute la sélection de viandes de Boeuf

SAUCE BÉARNAISE	SAUCE TARTARE
POIVRE MIGNONNETTE	CHIMICHURRI PATAGONIA
PESTO ROQUETTE-BASILIC	BLEU DE BREBIS DES CAUSSES
KETCHUP ÉPICÉ	

GARNITURES AU CHOIX

Pour tous les plats à la Braise, sauf Filet de bar, homard et risotto

BONNE PURÉE	LÉGUMES DE PRINTEMPS
FRITES FRAÎCHES	POMMES DE TERRE SAUTÉES
RIZ SAUVAGE	MAC AND CHEESE
HARICOTS VERTS VINAIGRETTE +3€	

FROMAGE ET DESSERTS IRRÉSISTIBLES & GÉNÉREUX

BRIE DE MEAUX-E.DE ROTHSCHILD HÉRITAGE <i>Créé par Edmond de Rothschild Héritage, seule fromagerie à perpétuer le savoir-faire authentique Briard. Ce Brie de Meaux fermier AOP est réalisé uniquement avec le lait du troupeau élevé sur le Domaine des Trentes Arpents.</i>	9€
TIRAMISU DU CHEF (Servi au plat) <i>Un grand classique</i>	10€
TARTE AUX FRAISES <i>de saison...</i>	10€
FRUITS ROUGES RAFRAÎCHIS, CHANTILLY <i>Fraises, framboises, myrtilles, chantilly citron vert</i>	12€
PROFITEROLE AU CHOCOLAT <i>Généreuse...</i>	10€
TARTE TATIN <i>Crème d'Isigny</i>	12€
MOUSSE AU CHOCOLAT GD-CRU GUANAJA 70% <i>Fleur de sel</i>	9€
ANANAS GRILLÉ SUR LE BBQ <i>Avec rhum et sirop d'érable</i>	9€
PAVLOVA <i>Glacée aux fruits exotiques, zeste de citron</i>	11€
TARTE CITRON MERINGUÉE <i>De la Maison</i>	10€
BABA AU RHUM <i>Vanille bourbon, St James ambré</i>	12€
CAFÉ ou THÉ GOURMAND	10€

