

ASSIETTES

ENTRÉES OU PLATS COMPLETS +

*Les petites assiettes sont, selon votre envie, des entrées individuelles ou des small plates à partager.
En y ajoutant quelques ingrédients, elles se transforment en plats complets.*

TROIS HOUMOUS <i>Le classique nature au sésame, le curry & citron vert, et le houmous de betterave & raifort</i>	8€
PÂTÉ EN CROÛTE DE LA MAISON VÉROT <i>Gilles Vérot, le roi du Pâté en croûte, volaille et pistache, pickles</i>	15€
BALLOTINE DE FOIE GRAS MI-CUIT MAISON <i>Chutney maison de saison</i>	16€
POTIMARRON RÔTI, YAOURT GREC ET GOMAZIO AU SARRAZIN <i>Graines de courges et shizo rouge</i>	15€
CEVICHE DE BAR <i>Citron vert, lait de coco, radis croquants, coriandre</i>	16€
COEUR DE LAITUE <i>Vinaigrette citron, huile d'olive, pickles d'oignons rouges et ciboulette</i>	8€
POÊLÉE DE CHAMPIGNONS, JAMBON DE TRUIE DE MATANZA «30 MOIS», OEUF POCHÉ <i>Trompettes, shitake, pleurotes, pimiento de la vera</i>	18€
COEUR DE SAUMON FUMÉ PETROSSIAN <i>Tranché épais, crème acidulée</i>	15€
+ DES RATTES DU TOUQUET <i>et des pickles maison</i>	20€
ARTICHAUTS MARINÉS ET HARICOTS VERTS VINAIGRETTE <i>Copeaux de parmesan reggiano et noisettes, citron confit, olives taggiasches, coriandre</i>	14€
+ UNE SALADE DE JEUNES POUSSÉS, JAMBON DE TRUIE DE MONTAGNE 30 mois	24€
BURRATINA CRÉMEUSE <i>Burratina (120gr), betteraves de couleur, poivre, vinaigrette balsamique parfumée à la truffe blanche, roquette</i>	15€
+ LA MÊME EN PLUS GRANDE, BURRATA (200gr), Bresaola AOP	24€
SOUPE DE CHÂTAIGNES & BUTTERNUT <i>Lait de coco et citronnelle</i>	12€
+ UN TOAST COURGE SPAGHETTI, AVOCAT ET OEUF POCHÉ	18€

SANDWICHES

SUR LE GRILL

Nos sandwiches sont accompagnés d'une Pita Libanaise cuite dans un four en pierre. Elle est fabriquée à partir d'une farine de blé. On la retrouve notamment Chez Nourra, table libanaise bien connue.

LOMITO ARGENTIN <i>Bœuf bien élevé, grillé et finement émincé, piperade fumée, piment vert doux, roquette, sauce chimichurri, oignons rouges</i>	16€
CHICKEN RUN <i>Poulet fermier mariné au yahourt et épices Cajun cuit au feu de bois, condiment avocat, sucrine, pickles d'oignons, tomate coeur de boeuf</i>	15€
SUPPLÉMENT GARNITURE	5€

AU FEU DE BOIS

LIGHT MY FIRE

Le grill c'est tout un art. Ici tout est cuisiné ; pas un morceau de viande, de poisson ou un légume ne passe sur le grill sans avoir été soigneusement préparé, mariné, assaisonné avec un rub spécialement imaginé par nos chefs pour trouver le juste équilibre entre l'acide, le gras et les aromates. Ainsi nous obtenons un beau crust, un coeur moelleux, et un petit supplément d'âme Made in France.

THE GRILL ROOM CLASSICS

Nous avons sélectionné des viandes et des découpes spécialement adaptées à la cuisson sur le grill.

CHUCK FLAP ANGUS 180g 23€ 360g 32€

Rub au sel salish fumé au bois d'Aulne de Washington & piment d'Espelette. Chuck appelé aussi «Persillé»,

BLADE STEAK VINTAGE 200g 24€

Ou Top Blade Cut, cette découpe nous vient du Nébraska. Tendre et savoureuse, elle est parfaite pour le Barbecue !

BELLE ENTRECÔTE HOLSTEIN 300g 32€

Rub aux 3 poivres: rouge de Pondichéry, noir de Sarawak et poivre fumé

FILET DE BOEUF CHÂTEAUBRIAND 220g 34€

Mariné aux arômes et piqué au romarin

MAMINHIA ANGUS ARGENTINE 750g pour 2 65€

Pour les vrais amateurs de barbecue, une coupe tendre et délicieuse, émincée pour 2 personnes !

LA CÔTE DE BŒUF NORMANDE TOMAHAWK 95€

1 kg 600 à déguster à deux ! (25 minutes de cuisson)

LE LOVE GRILL BURGER 23€

Haché Normand bien élevé, raclette fumée, compotée d'oignons caramélisés, sauce et pickles maison

THE GRILL ROOM SIGNATURES

POULET JAUNE FERMIER, (Igp Normandie) 22€
Frotté au paprika fumé, jus, l'aile ou la cuisse

JAMBON LAQUÉ NOUVELLE ORLÉANS 19€
Miel et rub cajun

FILET DE CANETTE DE BARBARIE 26€
Rub érable, balsamique et épices cajun

PAVÉ DE THON MI-CUIT 29€
Vierge de légumes au basilic

LE «TIGRE DU GRILL» 24€
Morceau de boeuf choisi par le Chef...
Sauce gingembre, échalotes, soja.

PAVÉ DE SAUMON 26€
Miso, gingembre, cacahuètes, sésame

CÔTE DE COCHON FERMIER TOMAHAWK 29€
Rub spécial Grill-Room. Sauce BBQ douce

POULPE & ENCORNET AU FEU DE BOIS* 29€
Mousseline de pois-chiche et légumes croquants.

GROSSES GAMBAS 32€
Gingembre et citronnelle

ASSIETTE VÉGÉ 22€
Riz sautvage aux fruits secs, pois chiche, potimarron rôti, graines de courges, pignons de pin, roquette.

SAUCES & CONDIMENTS AU CHOIX

Les sauces ouvrent un monde de saveurs aux amateurs de grillades.

Personnalisez vos plats en choisissant une sauce parmi notre irresistible sélection.

SAUCE BÉARNAISE
Incontournable avec son petit goût d'estragon frais

SAUCE TARTARE
Pour le boeuf, le poisson et les fruits de mer

POIVRE MIGNONNETTE
Grand classique, flambée au cognac

BLEU DE BREBIS DES CAUSSES
Incomparable pour accompagner les viandes rouges

PESTO ROQUETTE-BASILIC
Il va avec tout !

CHIMICHURRI PATAGONIA
Huile d'olives et piment... Sensations fortes assurées !

KETCHUP ÉPICÉ
Relève parfaitement le bœuf et le cochon grillé

GARNITURES AU CHOIX

Pour tous les plats au feu de Bois, sauf ceux signalés d'un astérisque*

LÉGUMES D'HIVER

Au feu de bois

POMMES DE TERRE SAUTÉES

Façon grand-mère

GRATIN DAUPHINOIS

Cuit tout doucement

FRITES FRAÎCHES

Et bien assaisonnées

MAC AND CHEESE

Macaroni & vintage cheddar gratiné

RIZ SAUVAGE

Long & noir

LE SEMAINIER

CUISINE DU MARCHÉ

LUNDI 25€

*Pluma Ibérique au barbecue,
jus de cochon fumé,
purée de carotte à la moutarde,
oignons grillés*

MARDI 19

*Moules grillées au curry rouge,
citronnelle et lait de coco, frites*

MERCREDI 24€

*Vitello Tonnato
au thon fumé maison*

JEUDI 26€

*Brochette de gigot d'agneau
grillée, semoule et légumes d'un
couscous, harissa fumée*

VENDREDI 28€

*Dos de Cabillaud rôti à la braise,
purée de céleri fumée au foin,
champignons, noisettes*

PLATS

LES MUST DU MOMENT

CAMEMBERT D'ISIGNY À LA BRAISE, SAUCISSE DE COCHON AU COUTEAU GRILLÉE, <i>fromage au lait cru AOP rôti au miel, mesclun de jeunes pousses</i>	22€
COQUILLETES JAMBON-TRUFFE D'ÉTÉ, <i>brisures de truffes (tuber aestivum)</i>	18€
DAURADE ROYALE ENTIÈRE À LA BRAISE, <i>sauce rouille, pousses d'épinard, pommes grenaille rôties</i>	28€
SAINT-JACQUES «PORT-EN-BESSIN», <i>rôties en coquille au beurre d'agrumes, risotto de sarrazin</i>	36€
TARTARE DE BOEUF NORMAND, <i>préparé par nos soins, pimenton de la vera, frites</i>	22€
TARTARE DE THON & AVOCAT, <i>citron vert, gingembre, coriandre, sésame noir, radis Green Meat</i>	26€
HEALTHY BOWL, <i>pois chiche, riz sauvage, avocat, sashimi de saumon, grenades, potimarron, poire, pickles, roquette, courge spaghetti.</i>	25€

FROMAGES & DESSERTS

IRRÉSISTIBLES ET GÉNÉREUX

FROMAGE DU MOMENT, <i>Maison Bruel</i>	9€
PROFITEROLE AU CHOCOLAT, <i>généreuse...</i>	10€
MOUSSE AU CHOCOLAT GD-CRU GUANAJA 70%, <i>fleur de sel.</i>	9€
MERVEILLEUX DE CHEZ FRED, <i>l'incroyable dessert de Frédéric Vaucamps...</i>	11€
FRUITS EXOTIQUES FLAMBÉES MINUTE AU RHUM	12€
ANANAS GRILLÉ SUR LE BBQ, <i>avec rhum et sirop d'érable</i>	9€
PAVLOVA, <i>glacée aux fruits rouges, zeste de citron vert</i>	11€
TARTE CITRON VERT MERINGUÉE, <i>façon «Key Lime»</i>	10€
TARTE TATIN, <i>crème d'Isigny</i>	9€
UN CAFÉ & UN MINI DESSERT	8€
UN DESSERT DE NOTRE VITRINE À GÂTEAUX, <i>demandez la carte des pâtisseries du jour</i>	

LES VINS

SÉLECTION THE GRILL ROOM

Cette carte des vins a été réfléchi spécifiquement pour le Grill Room autour d'un axe majeur : le goût. Cent pour cent domaine donc que du vigneron pour une meilleure identité et traçabilité. Des vins respectueux de leur environnement écologiques (bio, bio-dynamique), ou de vigneron traditionnels travaillant à l'abri des pratiques œnologiques modernes. Des vins volontairement peu marqués par leur élevage (pas de goût de boisé vanillé) pour respecter les produits et leur simplicité de préparation. Des boissons saines respectant le franc buveur du Grill Room !

N'hésitez pas à demander notre carte spéciale évolutive représentant le meilleur du vignoble français, en petite allocations, interchangeable au gré des saisons. Comtes Lafon, Sauzet, Trévallon, Angerville etc...

BY THE GLASS

LES BULLES

	12 cl
CHAMPAGNE DRAPPIER AOC CARTE D'OR BRUT	10€
CHAMPAGNE DRAPPIER AOC BRUT NATURE PINOT NOIR	13€
CHAMPAGNE VEUVE CLICQUOT BRUT RÉSERVE CUVÉE	15€
CHAMPAGNE BILLECART-SALMON AOC BRUT ROSÉ	18€

VIN DE RIZ

SAKE DAISSAI 50 JUNMAI DAI-GINJO 16° HONSHU JAPAN	4 cl	8€
---	------	----

LES ROSÉS

	12 cl	25 cl
VIN DE FRANCE "FEU FOLLET" CHÂT. LES FÉNALIS 2018 LANGUEDOC ROUSSILLON	5.5€	10.5€
COTEAUX D'AIX EN PROVENCE AOP «ALVERNÈGUES» CHÂTEAU BAS 2018 SUD	6€	11.5€
VIN DE FRANCE "LA CLAVETTE" DOM. DU TEMPS 2017 LANGUEDOC ROUSSILLON	6€	11.5€
SAUMUR AOC DOMAINE BOURDIN 2017 VALLÉE DE LA LOIRE	7€	13€
CORSE FIGARI AOC PETIT CLOS CANARELLI 2018 CORSE	8€	15.8€
MIRAVAL COTES DE PROVENCE AOP ANGELINA JOLIE & BRAD PITT 2017 PROVENCE	8€	15.8€

LES BLANCS

	12 cl	25 cl
COTEAUX D'AIX EN PROVENCE AOP «ALVERNÈGUES» CHÂTEAU BAS 2018 SUD	6€	11.5€
MUSCADET DES COTEAUX DE LA LOIRE SUR LIE AOC LANDRON CHARTIER 2018 VALLÉE DE LA LOIRE	6,5€	12,5€
SAUMUR AOC DOMAINE BOURDIN 2017 VALLÉE DE LA LOIRE	7€	13€
MÂCON-VILLAGES AOC DOMAINE GUILLOT-BROUX 2018 BOURGOGNE	8€	15,8€
PETIT-CHABLIS AOC DOMAINE DUPLESSIS 2018 BOURGOGNE	8,5€	16,8€

LES ROUGES

	12 cl	25 cl
FITOU AOC CHÂTEAU LES FÉNALIS 2016 LANGUEDOC ROUSSILLON	5.5€	10.5€
CÔTE ROANNAISE AOC LAPANDÉRY 2017 VALLÉE DE LA LOIRE	6€	11.5€
IGP SYRAH "LA CHAMPINE" DOMAINE GERIN 2017 VALLÉE DU RHÔNE	6,5€	12.5€
SAUMUR CHAMPIGNY AOC DOMAINE BOURDIN 2016 VALLÉE DE LA LOIRE	7€	13€
CAHORS AOC CLOS SIGUIER 2015 SUD-OUEST	6€	11.5€
BLAYE AOC CHÂTEAU PEYBONHOME LES TOURS 2016 BORDELAIS	7€	13€

LES BULLES

	Btle
CHAMPAGNE DRAPPIER AOC CARTE D'OR BRUT	69€
CHAMPAGNE DRAPPIER AOC BRUT NATURE PINOT NOIR <i>Pinot noir 100%, zéro dosage pour ce champagne net franc signé michel Drappier</i>	79€
CHAMPAGNE BILLECART-SALMON AOC BRUT ROSÉ <i>Majoritairement issu de pinot noir pour un rosé frais et délicat</i>	110€
CHAMPAGNE BILLECART-SALMON AOC BLANC DE BLANCS GRAND CRU <i>Pur chardonnay de la côte des blancs en grand cru, vif, net et fleuri</i>	95€

LES BLANCS

	50 cl	Btle
VALLÉE DE LA LOIRE		
MUSCADET DES COTEAUX DE LA LOIRE SUR LIE AOC LANDRON CHARTIER 2018 <i>Derrière Jo Landron, le pionnier du renouveau du muscadet, son neveu, en embuscade, pour un melon de Bourgogne (son cépage) frais, délicat tout en simplicité !</i>	23,0€	33€
SAUMUR AOC DOMAINE BOURDIN 2017 <i>Issus des beaux coteaux calcaires du plateau de Turcand, Lydie Chancelle nous livre un chenin blanc droit riche et parfumé</i>	24,0€	34€
SANCERRE AOC VACHERON 2018 <i>Pur sauvignon vif et net, floral et parfumé par les frères Vacheron, icônes de la bio-dynamie</i>		59€
VIN DE FRANCE "L D'ANGE" ALEXANDRE BAIN 2015 <i>Quand on choisi de travailler en naturel ses sauvignons dissidents, on se fait vite écarter du conformisme des appellations... Sauvignon mûr, riche plein, sauvage</i>		59€
VALLÉE DU RHÔNE		
CÔTES DU RHÔNE AOC CHÂTEAU LA NERTHE 2017 <i>Grenache blanc et clairette pour ce blanc sudiste, gras, ample et droit, net et joliment parfumé</i>		38€
CONDRIEU AOC "LA SOLARIE" DOMAINE BARGE 2016 <i>Floral, charmeur exubérant, exquis, les qualificatifs ne manquent pas pour la plus fine expression des vins de la vallée du Rhône avec ce magique viognier</i>		78€
LANGUEDOC ROUSSILLON		
VIN DE FRANCE "COMBE DU TEMPS" DOM. DU TEMPS 2016 <i>Chenin blanc et roussanne pour ce blanc frais puissant, et sans soufre...</i>		39€
PROVENCE CORSE		
COTEAUX D'AIX EN PROVENCE AOP «ALVERNÈGUES» CHÂTEAU BAS 2018 <i>Au coeur du vignoble d'Aix en Provence, le château est composé d'un terroir limoneux et profond. L'Ugni blanc est très présent dans l'Alvernègues où il restitue le fruit et la fraîcheur qui accompagnent poissons et coquillages</i>	21.5€	29€
BANDOL AOC CHÂTEAU SAINTE-ANNE 2017 <i>Clairrette des beaux coteaux calcaires de Sainte-Anne d'Évenos, Jean-Baptiste Dutheil de la Rochère nous livre là une des plus fraîches et fines expressions des grands blancs du Sud-Est de la France. Vif, net et délicatement parfumé</i>		59€
BOURGOGNE		
MÂCON-VILLAGES AOC DOMAINE GUILLOT-BROUX 2018 <i>Le Chardonnay s'exprime d'une belle façon sur des sols argilo-calcaire. Frais, minéral et légèrement citronné</i>	28.0€	43€
PETIT-CHABLIS AOC DOMAINE DUPLESSIS 2018 <i>Un Petit-Chablis correspondant aux Hautes-Côtes autour de Beaune n'est un un petit Chablis ! Couleur dorée pâle, bouquet de fleurs blanches, d'agrumes. Vin frais et très sec.</i>	29.8€	46€

LES ROUGES

	50 cl	Btle
VALLÉE DE LA LOIRE		
CÔTE ROANNAISE AOC LAPANDÉRY 2017 <i>Tout simplement frais, gourmand et délicat, pour ce gamay 100% égrappé, simplement paysan vigneron</i>	21,5€	29€
SAUMUR CHAMPIGNY AOC DOMAINE BOURDIN 2016 <i>Issu des coteaux calcaires de Turcand, cabernet franc et sauvignon charnu souple et soyeux</i>	24€	34€
BOURGUEIL AOC "NUITS D'IVRESSE" DOMAINE PIERRE BRETON 2015/2016 <i>Qui n'a pas rêvé de cette nuit ? Cabernet franc tout en tendresse, ou le charnu des tanins fondus se mêle au délicat parfum de violette</i>		36€
SUD-OUEST		
CAHORS AOC CLOS SIGUIER 2015 <i>Que du coteau, que du calcaire pour ce malbec tout en sincérité au fruité gourmand croquant</i>		29€
BERGERAC AOC "CHÂTEAU DE LARCHÈRE" 2016 <i>Autrefois vendus sous en Bordeaux, cet assemblage de cépages bordelais nous donne une belle lecture du caractère sud ouest sans imiter leur illustre voisin</i>		29€
MARCILLAC AOC "SANG DEL PAÏS" DOMAINE DU CROS 2016 <i>Qui l'eu cru, ravagé par le phylloxéra ce vieux cépage de fer servadou renaît pour livrer ce vin canaille, tout en simplicité !</i>	23€	33€
VALLÉE DU RHÔNE		
IGP SYRAH "LA CHAMPINE" DOMAINE GERIN 2017 <i>Syrah pure des bas de coteaux de côte rôtie, sauvage et épicé</i>	21.5€	32€
VIN DE FRANCE "À LA SOURCE" DOMAINE RICHAUD 2017 <i>Gourmand et croquant, du grand Marcel Richaud pour ce grenache délicieusement fruité</i>		33€
COTES DU RHONE AOC "RUBICONDE" MAXIME LAURENT 2016 <i>Vieux grenaches au pied du Mont Ventoux, profondeur, charnu et densité, soyeux des tanins et parfums de garrigue</i>		44€
SAINT-JOSEPH AOC COTEAUX DE LÉGENDE DOMAINE BARGE 2016 <i>En face de l'hermitage sur l'autre rive de la Vienne, belle syrah de coteau pour ce Saint Joseph tout en finesse, épices douces et baies sauvages</i>		49€
COTES DU RHONE AOC "LA SAGESSE" GRAMENON 2018 <i>Vieux grenaches centenaires lovés sur les contreforts du mont Ventoux. Un vin soyeux, profond et racé</i>		64€
CHÂTEAUNEUF DU PAPE AOC CHÂTEAU LA NERTHE 2013/2015 <i>Profond, racé, tanins soyeux, chair délicate, pour cet assemblage rhodanien issu de vieux grenaches syrah cinsault et mourvèdres cultivées en Bio. Un des fleurons de cette appellation magique</i>		66€
LANGUEDOC ROUSSILLON		
FITOU AOC CHÂTEAU LES FÉNALIS 2016 <i>Syrah grenache pour ce filou maritime aux accents du midi. Gourmand, suave et épicé</i>	18.5€	27€
VIN DE FRANCE "SANS ORDONNANCE" DOM. DU TEMPS 2016 <i>Laurane et Jérémy nous délivrent sans ordonnance ce cabernet merlot, croquant pur et gourmand</i>		36€
PROVENCE CORSE		
PATRIMONIO AOC "MORTA MAIO" ANTOINE ARÉNA 2015 <i>Antoine Aréna, star incontestable du renouveau des grands vins corses pour ce nielluccio, vieux cépage autochtone, aux accents de garrigue, de myrte et de baies sauvages</i>		66€

BOURGOGNE	50 cl	Btle
BEAUJOLAIS AOC "ULTIMATUM CLIMAT" DOMAINE DES VIGNES DU MAYNES 2016	48€	
<i>Gourmand gamay du beaujolais au fruité délicat, suave et gouleyant, un pur délice</i>		
BOURGOGNE AOC PERNAND-VERGELESSES 1ER CRU EN CARADEUX, PAVELOT 2017	85€	
<i>Une parcelle exposée Est, des raisins cultivés en bio et ramassés à la main. une bouche ample, dense et élancée...</i>		

BORDELAIS

BLAYE AOC CHÂTEAU PEYBONHOME LES TOURS 2016	24€	34€
<i>Peybonhome les tours, sur l'autre rive, en face de Saint-Julien, nous livre un assemblage cabernet merlot gourmand, franc et loyal, aux tanins lisses et soyeux</i>		
GRAVES AOC CHÂTEAU CAZEBONNE 2017	39€	
<i>Beau terroir des Graves au Sud de Bordeaux, conduite des vignes selon les principes de la bio dynamique, Cazebonne relève toute sa gourmandises. Rond, profond et suave. .</i>		
FRANCS CÔTES DE BORDEAUX AOC CHÂTEAU LE PUY ÉMILIEN 2016	52€	
<i>Que dire de le Puy, star incontestée des vrais vins de Bordeaux au naturel, et ce depuis 1610 sous Henri IV... Vieilles vignes, beaux coteaux, vinifications et mise en bouteilles sans filtrations ni soufre pour ce merlot profond et racé</i>		

LE VIN DE RIZ

SAKE DAISSAI 50 JUNMAI DAI-GINJO 16° HONSHU JAPAN	70€	
--	-----	--

LES ROSÉS

LANGUEDOC ROUSSILLON	50 cl	Btle	Mag
VIN DE FRANCE "FEU FOLLET" CHÂTEAU LES FÉNALIS 2018	18.5€	27€	
<i>Issu des jeune vignes de Marion Fontanel à Filou pour un rosé léger, délicat et frais, un grenache tout en délicatesse</i>			
VIN DE FRANCE "LA CLAVETTE" DOM. DU TEMPS 2017	21,5€	29€	
<i>Grenache parfumé, puissant, un vrai rosé de table</i>			
VALLÉE DE LA LOIRE			
SAUMUR AOC DOMAINE BOURDIN 2017	24€	34€	
<i>Lydie & Thierry Chancelle nous propose un cabernet franc en pressurage direct, comme un gris..</i>			
PROVENCE CORSE			
COTEAUX D'AIX EN PROVENCE AOP «ALVERNÈGUES» CHÂTEAU BAS 2018	21,5€	29€	40€
<i>Le nez est fin, évoque les petits fruits rouges. En bouche, l'attaque est franche et vive. Ce rosé léger est d'une belle fraîcheur, parfait pour l'apéro ou le Barbecue</i>			
CORSE FIGARI AOC PETIT CLOS CANARELLI 2018	28€	43€	
<i>Le plus grand rosé de Corse issu de sciaccarello, Yves Canarelli en toute simplicité, racé, profond, frais, délicat, tout y est ! Salute !</i>			
MIRAVAL COTES DE PROVENCE AOP ANGELINA JOLIE & BRAD PITT 2017	28€	43€	
<i>Rosé de star magnifiquement réussi sur ce millésime (élu meilleur rosé du monde antérieurement par Wine Spectator). Frais et rafraîchissant ce 2017 se déploie sur des notes de fleurs blanches, de fruits rouges</i>			

LES EAUX MINÉRALES

EVIAN, SAN PELLEGRINO 50 cl	6.9€
CHATELDON 75 cl	8.5€
EVIAN, SAN PELLEGRINO 1 L	8.5€

*« Il connaît plus d'un restaurant à Paris,
plus d'une brasserie, plus d'un grill-room. »*

RAYMOND QUENEAU
(ENFANT DU LIMON, 1938)



CHEFS DE CUISINE : AURELIEN BONIN & JOHAN JOLIVOT

73 RUE DE MONCEAU • 75008 PARIS • 01 42 89 59 26



@thegrillroomparis