

POUR COMMENCER

LES BULLES

CHAMPAGNE DRAPPIER AOC CARTE D'OR BRUT	10€
CHAMPAGNE DRAPPIER AOC BRUT NATURE PINOT NOIR	13€
CHAMPAGNE VEUVE CLICQUOT BRUT RÉSERVE CUVÉE	15€
CHAMPAGNE DRAPPIER AOC BRUT NATURE PINOT NOIR	18€

LES COCKTAILS

SPRITZ VENEZIANO 1915 <i>Aperol, prosecco & soda water</i>	11€
AMERICANO 1861 <i>Campari, Martini rubino</i>	11€
MOJITO 1946 <i>Rhum Havana club 3 ans, jus de citron vert, feuilles de menthe, sucre blanc, soda water</i>	11€
SUMMER VIBES <i>Gin Tanqueray, Apérol, Angustura bitters à la pêche & fever tree tonic water</i>	12€

LES ENTRÉES

A PARTAGER OU PAS

TROIS HOUMOUS SINON RIEN, <i>accompagnés d'une Pita libanaise, cuite sur la pierre</i> <i>Le classique nature au sésame, le curry & citron vert, et le houmous de betterave & raifort</i>	9€
SAUMON FUMÉ PETROSSIAN <i>Tranché épais, crème acidulée</i>	15€
CEVICHE DE BAR <i>Lait de coco, citron vert</i>	16€
POTIMARRON RÔTI, YAOURT GREC ET GOMAZIO AU SARRAZIN <i>Graines de courges, shizo rouge.</i>	15€
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€
BURRATINA CRÉMEUSE <i>Burratina (120g), betteraves colorées, noix, poire, vinaigrette balsamique parfumée truffe blanche</i>	15€
SOUPE DE CHÂTAIGNES & BUTTERNUT <i>Lait de coco et citronnelle</i>	12€
ARTICHAUTS MARINÉS & HARICOTS VERTS VINAIGRETTE <i>Copeaux de parmesan reggiano et noisettes, citron confit, olives taggiasches, coriandre</i>	14€
BALLOTINE DE FOIE GRAS MI-CUIT MAISON <i>Chutney maison de saison</i>	16€
TARAMA PARFUMÉ À LA TRUFFE D'ÉTÉ <i>de la Maison Nordique, accompagné de gros Blinis</i>	13€
PÂTÉ EN CROÛTE DE LA MAISON VÉROT <i>Gilles Vérot, le roi du Pâté en croûte, volaille et pistache, pickles</i>	15€
PETITS CALAMARS CROUSTILLANTS EN TEMPURA <i>Sauce tartare</i>	14€

Prix nets en euros, service compris, minimum CB 15€. L'abus d'alcool est dangereux, à consommer avec modération.

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'aïle 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, cacahuète, 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 sauvage aux fruits secs, pois chiche, potimarron rôti, graines de courges, pignons de pin, roquette.

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 et noir

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

PLATS

LES MUST DU MOMENT

*Des plats de saison cuisinés minute de manière traditionnelle selon,
à la braise, à la poêle ou la plancha.*

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€

FROMAGE & 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>	12€
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>	

Prix nets en euros, service compris, minimum CB 15€. L'abus d'alcool est dangereux, à consommer avec modération.

LES VINS

SÉLECTION THE GRILL ROOM

Cette carte des vins a été réfléchié 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

4 cl

SAKE DAISSAI 50 JUNMAI DAI-GINJO 16° HONSHU JAPAN

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 PROVENCE 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 2016 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€	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€	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>« Produit sur les beaux terroirs de Sancerre, L' d'Ange pour un pur sauvignon tout en gourmandise... 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 2016 <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>	21.5€	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€
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		
BEAUJOLAIS AOC "ULTIMATUM CLIMAT" DOMAINE DES VIGNES DU MAYNES 2016 <i>Gourmand gamay du beaujolais au fruité délicat, suave et gouleyant, un pur délice</i>		48€
BOURGOGNE AOC PERNAND-VERGELESSES 1ER CRU EN CARADEUX, PAVELOT 2017 <i>Une parcelle exposée Est, des raisins cultivés en bio et ramassés à la main. une bouche ample, dense et élancée...</i>		85€

50 cl Btle Mag

BORDELAIS

BLAYE AOC CHÂTEAU PEYBONHOMME LES TOURS 2016

Peybonhomme 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

24€ 34€

GRAVES AOC CHÂTEAU CAZEBONNE 2017

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.

39€

FRANCS CÔTES DE BORDEAUX AOC CHÂTEAU LE PUY ÉMILIEN 2016

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

52€ 92€

LE VIN DE RIZ

Btle

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

Issu des jeune vignes de Marion Fontanel à Filou pour un rosé léger, délicat et frais, un grenache tout en délicatesse

18.5€ 27€

VIN DE FRANCE "LA CLAVETTE" DOM. DU TEMPS 2017

Grenache parfumé, puissant, un vrai rosé de table

21,5€ 29€

VALLÉE DE LA LOIRE

SAUMUR AOC DOMAINE BOURDIN 2017

Lydie & Thierry Chancelle nous propose un cabernet franc en pressurage direct, comme un gris..

24€ 34€

PROVENCE CORSE

COTEAUX D'AIX EN PROVENCE AOP «ALVERNÈGUES» CHÂTEAU BAS 2018

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

21,5€ 29€ 40€

CORSE FIGARI AOC PETIT CLOS CANARELLI 2018

Le plus grand rosé de Corse issu de sciaccarello, Yves Canarelli en toute simplicité, racé, profond, frais, délicat, tout y est ! Salute !

28€ 43€

MIRAVAL COTES DE PROVENCE AOP ANGELINA JOLIE & BRAD PITT 2017

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

28€ 43€

LES EAUX MINÉRALES

EVIAN, SAN PELLEGRINO 50 cl

6.9€

CHATeldon 75 cl

8.5€

EVIAN, SAN PELLEGRINO 1 L

8.5€

LES SPIRITUEUX

CONTENANCE 4 CL

Cette carte de médicaments spéciaux couvre quelques spiritueux d'exception choisis pour leur rareté, comme les abricots du vésuve de Capovilla, le mezcal sauvage de Del Maguey ou encore le mythique bourbon de Pappy van winkle's !

WHISKY

LES CLASSIQUES

CRAIGELLACHIE 13 ANS <i>Single malt whisky 46° Speyside Scotland</i>	12€
BRUICHLADDICH THE LADDIE <i>Scottish barley single malt 50° Islay Scotland</i>	13€
ARBEG 10 ANS <i>Single malt 46° Islay Scotland</i>	14€
PORT CHARLOTTE <i>Scottish barley heavily peated single malt 50° Islay Scotland</i>	14€
GLENMORANGIE 10 ANS <i>Single malt whisky 40° Highland Scotland</i>	12€
DEWAR'S WHITE LABEL <i>Blended whisky 40° Scotland</i>	8€
MARKER'S MARK KENTUCKY <i>Straight bourbon 45° Kentucky USA</i>	10€
JACK DANIEL'S N°7 <i>Tennessee sour mash whiskey 40° Tennessee USA</i>	11€
BULLEIT SMALL BATCH RYE <i>Whiskey 45° Kentucky USA</i>	12€
BUSHMILLS ORIGINAL <i>Irish whiskey 40° Ulster Ireland</i>	10€
NIKKA COFFEY <i>Malt single grain whisky Miyagikyo distillerie 45° Honshu Japan</i>	14€
KAVALAN CLASSIC <i>Single malt 40° Taïwan</i>	14€

LES SPÉCIAUX

PORT ASKAIG <i>Single Malt scotch whisky 57° Islay Scotland</i>	16€
KILCHOMAN Machir Bay <i>Single Malt 46° Islay Scotland</i>	16€
CLYNELISH 2008 <i>Single Malt scotch whisky Very Cloudy S.V EMB 40° Highland Scotland</i>	12€
LINKWOOD 2008 <i>Single Malt scotch whisky Very Cloudy S.V EMB 40° Speyside Scotland</i>	14€
NIKKA 17 ANS Taketsuru <i>Blended Malt whisky 43° Japan</i>	25€
KAVALAN <i>Single Malt whisky Sherry Cask The Solist 59° Taïwan</i>	24€
SONOMA <i>Cherrywood Rye Whiskey 48° California USA</i>	16€
EAGLE RARE 10 ANS <i>Straight Bourbon Whiskey Single Barrel 45° USA</i>	14€
EAGLE RARE 10 ANS <i>Straight Bourbon Whiskey Single Barrel Demi-Gallon 45° USA</i>	14€
BLANTON'S <i>Straight Bourbon Whiskey Straight from the Barrel 65° USA</i>	16€
REDBREAST 15 ANS <i>Single Pot Still 46° Ireland</i>	18€
PAPPY VAN WINKLE'S 20 ANS <i>Straight Bourbon Whiskey Family Reserve 45° USA</i>	70€
JACK DANIEL'S <i>Tennessee sour mash Sinatra Select 45° USA</i>	32€

GIN

TANQUERAY <i>London dry gin 43,1 UK</i>	8€
CITADELLE <i>Distilled gin 44° France</i>	12€
LORD OF BARBES <i>Distilled gin AB (bio) 50° France</i>	13€
KI NO BI <i>Distilled gin 45,7° Kyoto Japan</i>	14€

VODKA

BALALAIKA 37,5° <i>Russia</i>	8€
STOLICHNAYA <i>Small batch (sans gluten) Russia</i>	10€
BELUGA <i>Noble 40° Siberia, Russia</i>	12€
TITO'S <i>Vodka 40° Texas USA</i>	10€

RHUM

LES CLASSIQUES

DON PAPPÀ <i>Rum 40° Philippines Asia</i>	12€
APPELTON <i>Signature blend 40° Jamaïque Caraïbes</i>	12€
MOUNT GAY BLACK BARREL <i>45° Barbados Caraïbes</i>	12€
HAVANA CLUB 3 ANS <i>40° Cuba Caraïbes</i>	8€
DIPLOMATICO RESERVA EXCLUSIVA 12 ANS <i>40° Venezuela Amérique du Sud</i>	12€
CLEMENT XO <i>Rhum agricole vieux 42° Martinique Caraïbes</i>	14€
SAINT JAMES <i>Impérial rhum agricole blanc 40° Martinique Caraïbes</i>	8€
NEISSON <i>Le rhum par Neisson rhum agricole blanc 52,5° Martinique Caraïbes</i>	10€
SAGATIBA <i>Pura cristallina aguardente de cana 38° Brasil Amérique du Sud</i>	8€
KRAKEN BLACK <i>Spiced rum 40° Trinidad & Tobago Caraïbes</i>	10€

LES SPÉCIAUX

NEISSON <i>Le Rhum blanc agricole Bio Par Neisson 52° Matinique France</i>	14€
SAINT JAMES <i>Rhum vieux agricole 2008 70 ans EMB Velier 60°</i>	22€
KARUKERA <i>Rhum vieux agricole 2009 Select Casks 45° Guadeloupe France</i>	22€
BIELLE <i>Rhum ambré agricole 50° Marie-Galante France</i>	12€
CLAIRIN <i>2016 Rhum blanc Sajous 54° Haïti</i>	12€

EAUX DE VIE D'AGAVE

LES CLASSIQUES

MEZCAL UNION UNO JOVEN ESPADIN <i>40° Mexico Amérique Centrale</i>	12€
TEQUILA OLMECA PLATA BLANCO <i>38° Mexico Amérique Centrale</i>	12€
TEQUILA PATRON ANEJO <i>40° Mexico Amérique Centrale</i>	18€

LES SPÉCIAUX

OCHO <i>Tequilla Anejo Single Barrel 53° Mexico Amérique Centrale</i>	18€
DEL MAGUEY <i>Mezcal 100% Tobala (Wild) 45° Mexico Amérique Centrale</i>	20€

EAUX DE VIE DE VIN

COGNAC BOURGOIN VERSEAU <i>45° France</i>	13€
REMY LANDIER <i>Cognac Fins Bois XO Artisanal 40°</i>	25€
BAS ARMAGNAC LNTÉPOREL HORS D'ÂGE CHÂTEAU DE LAUBADE <i>40° France</i>	14€
L'ENCANTADA <i>Armagnac 1992 Domaine del Cassou 47°</i>	25€

APÉRITIFS À BASE DE VIN, VINS DOUX NATURELS

MARTINI RISERVA SPECIAL RUBINO <i>Vermouth di Torino 18° Italia</i>	5€
MARTINI RISERVA SPECIAL AMBRATO <i>vermouth di Torino 18° Italia</i>	5€
NOILLY PRAT <i>Dry vermouth 18° Marseillan France</i>	4€
DOLIN VERMOUTH BLANC <i>18° Chambéry France</i>	4€
DOLIN VERMOUTH ROUGE <i>16° Chambéry France</i>	4€
CAMPARI BITTER <i>25° Milano Italia</i>	5€
FERNET BRANCA BITTER <i>39° Milano Italia</i>	8€
GRAHAM'S FINE TAWNY PORT <i>19° Douro Portugal</i>	6€

LIQUEURS APÉRITIFS

GET 27 <i>21° Haute Garonne France</i>	8€
PIMM'S N°1 CUP <i>25° Highland Scotland</i>	8€
COMBIER ORIGINAL TRIPLE SEC <i>40° Saumur France</i>	8€
AMARETTO BIOSTILLA BIOLOGICO AB WALCHER <i>28° Alto Adige Italia</i>	8€
LIMONCELLO BIOSTILLA BIOLOGICO AB WALCHER <i>25° Alto Adige Italia</i>	6€
KAHLUA <i>Liqueur de café 20° Veracruz Mexico</i>	8€
GENTIANE SALERS <i>16° Massif Central France</i>	5€

LIQUEUR

PIERRE FERRAND <i>Curacao Dry orange 40° France</i>	8€
---	----

ANISÉS ABSINTHES

PASTIS HENRI BARDOUIN <i>45° Provence France</i>	8€
ABSINTHE ABSENTE <i>55° Provence France</i>	10€

MARC FINE PISCO GRAPPA

PISCO DEMONIO DE LOS ANDES <i>40° lima Peru Amerique Du Sud</i>	12€
GRAPPA NARDINI BIANCA <i>50° Venetto Italia</i>	12€

EAUX DE VIE DE CIDRE

CALVADOS SELECTION CHRISTIAN DROUIN <i>40° Normandie France</i>	12€
---	-----

EAUX DE VIE DE FRUITS

CAPOVILLA <i>Abricot du Vesuve - Albicocche del Vesuvio 49° Italie</i>	25€
CAPOVILLA <i>Poire Williams - Pere Williams 45° Italie</i>	22€
CAPOVILLA <i>Framboise Sauvage - Lamponi Selvatici 41° Italie</i>	30€

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

RAYMOND QUENEAU
(ENFANT DU LIMON, 1938)



The
GRILL
ROOM

CHEFS DE CUISINE : AURELIEN BONIN & JOHAN JOLIVOT

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



@thegrillroomparis