

POUR COMMENCER
LES BULLES, APÉRITIFS

CHANT DES CIGALES, CHANDON, Bio rosé 14cl, Brut nature <i>Pensé par R. Geoffroy, le maître vinificateur de Dom Pérignon.</i>	9,5€
MUSCAT DU CAP CORSE J.B ARENA, GROTTA DI SOLE, le verre	11€
PROSECCO SUPERIOR CASA BIANCA ASOLO AOC	9,5€
CHAMPAGNE DRAPPIER AOC CARTE D'OR BRUT	13€
CHAMPAGNE JOSEPH PERRIER AOC BRUT NATURE	15€
CHAMPAGNE BILLECART-SALMON AOC BRUT ROSÉ	19€

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€
TARAMA PARFUMÉ À LA TRUFFE <i>De la Maison Nordique, Grand blinis.</i>	13€
FOIE GRAS FRANÇAIS MAISON <i>Brioche, chutney de figues.</i>	18€
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€
VELOUTÉ DE CHÂTAIGNES <i>Brisures de pain d'épices, huile de noix.</i>	14€
BURRATINA CRÉMEUSE <i>Burratina (120gr), figues & miel de Lozère.</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 coeur de rumsteak émincé. Sauce gingembre, échalotes, soja, coriandre</i>	29€
CÉSAR DU GRILL <i>Poulet grillé moelleux, parmesan DOP, avocat, croûtons, laitue romaine et sauce Caesar</i>	23€
ESCALOPE DE VEAU AUX CHAMPIGNONS <i>Ssauce moutardée à la crème.</i>	29€
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...</i>	26€

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

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

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€

À PARTAGER
MUST DU GRILL-ROOM

MERLU À L'ESPAGNOLE À LA BRAISE pour 2 <i>Comme au Pays Basque...Piment d'Espelette, huile d'olive, ail,</i>	49€
CÔTE DE BOEUF 1kg pour 2 <i>"Vintage Beef Select" pour amateurs de bon gras et persillage.</i>	69€
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>Piment d'Espelette, huile d'olive, ail, vinaigre de Xérès.</i>	28€
PAVÉ DE SAUMON <i>Miso, gingembre, cacahuètes, sésame</i>	29€
COQUILLES ST-JACQUES DE SAISON <i>Crème légère basilic & orange.</i>	36€
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>Encornets, 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€

MORCEAUX D'EXCEPTION

RUMSTEAK HERRIKO HARAGIA <i>Boeuf né, élevé dans le Pays Basque par des éleveurs engagés.</i>	250g 34€
FAUX-FILET HERRIKO HARAGIA <i>Herriko signifie en Basque "du Pays" pour un élevage au bord de l'océan.</i>	300g 39€
ENTRECÔTE BLONDE DE GALICE <i>Viande d'exception au persillage abondant à l'instar du Wagyu.</i>	400g 49€

SEMAINIER DU MIDI

LUNDI 23€ <i>Suprême de volaille, crème de chorizo, polenta crémeuse</i>	MARDI 25€ <i>Quasi de veau, jus corsé carottes Primeur au grill</i>
MERCREDI 26€ <i>Confit de canard, pommes Sarladaises</i>	JEUDI 24€ <i>Petits farcis tomate, courgette, risotto safran chorizo basilic</i>
VENDREDI 25€ <i>Fish'n Chips de cabillaud, sauce tartare verte, sucrose grillée, copeaux de parmesan, radis red meat</i>	

SAUCE AU CHOIX

<i>Pour toute la sélection de viandes de Boeuf</i>	
SAUCE BÉARNAISE	SAUCE TARTARE
POIVRE MIGNONNETTE	CHIMICHURRI PATAGONIA
PESTO ROQUETTE-BASILIC	BLEU DE BREBIS DES CAUSSES
KETCHUP ÉPICÉ	

GARNITURES AU CHOIX

<i>Pour tous les plats à la Braise, homard et risotto</i>	
BONNE PURÉE	LÉGUMES D'AUTOMNE
FRITES FRAÎCHES	POMMES DE TERRE SAUTÉES
RIZ SAUVAGE	MAC AND CHEESE
HARICOTS VERTS FRAIS +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 OU CRUMBLE AUX FRUITS DE SAISON <i>Demandez le choix du Chef.</i>	10€
FRUITS FLAMBÉS DE SAISON <i>Glace vanille à l'Italienne maison.</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€