

POUR COMMENCER

LES APERITIFS ET LES BULLES

CHANT DES CIGALES, CHANDON <i>Produit par Chandon, pensé par richard Geoffroy le maître vinificateur de Dom Pérignon. Brut nature aux 8 cépages, bio, frizzante... un vrai rayon de soleil dans votre verre !!</i>	9,5€
MUSCAT DU CAP CORSE J.B ARÉNA, GROTTA DI SOLE 2017, le verre	11€
PROSECCO CALOGERA AOC EXTRA DRY, Coupe ou Piscine	9,5€
CHAMPAGNE DRAPPIER AOC BRUT CARTE D'OR	13€
CHAMPAGNE JOSEPH PERRIER AOC BRUT NATURE	15€
CHAMPAGNE BILLECART-SALMON AOC BRUT ROSÉ	19€
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€
CAIPIRINHA 1900 <i>Cachaca Sagatiba, jus de citron vert et sucre blanc</i>	10€

LES ENTRÉES

A PARTAGER OU PAS (AVRIL 2023)

MEZZE DU GRILL, accompagnés d'une Pita libanaise, cuite sur la pierre <i>Houmous traditionnel, Baba Ganoush, Tzatziki...</i>	10€
PETITS CALAMARS EN TEMPURA <i>De la Maison Nordique, sauce tartare</i>	14€
FOIE GRAS FRANÇAIS MAISON <i>Brioche, chutney de figues de saison.</i>	18€
TARAMA PARFUMÉ À LA TRUFFE D'ÉTÉ <i>De la Maison Nordique, grands Blinis.</i>	13€
COEUR DE LAITUE <i>Vinaigrette citron, huile d'olive, pickles d'oignons rouges et ciboulette.</i>	9€
BURRATINA CRÉMEUSE <i>Burratina (120gr), figues rôties & miel de Lozère .</i>	15€
PATÉ EN CROÛTE DE HOUDAN (MAISON VÉROT) <i>Vice Champion du Monde, Filet de volaille, cochon du Perche, pistache, pickles.</i>	16€
CARPACCIO DE DAURADE ROYALE <i>Aux fines herbes, soja, huile d'olive.</i>	19€
VELOUTÉ DE CHÂTAIGNES <i>Brisures de pain d'épices, huile de noix.</i>	14€
COEUR DE SAUMON FUMÉ <i>Tranché épais, crème acidulée</i>	18€

AU FEU DE BOIS

LIGHT MY FIRE (AVRIL 2023)

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 SIGNATURES

LA TERRE

POULET FERMIER BLANC, (Igp Normandie) 22€ <i>Frotté au paprika fumé, jus, l'aile ou la cuisse</i>	
RUMP-STEAK 28€ <i>200gr, émincé dans le filet de rumsteak.</i>	
SAUCISSE DE LOZÈRE AU COUTEAU 21€ <i>Issue d'une filière locale, en circuit court.</i>	
MAGRET DE CANARD IGP SUD-OUEST 32€ <i>Miel de Lozère, gingembre.</i>	
NOIX D'ENTRECÔTE 35€ <i>300gr, Rub thym & romarin.</i>	
LOVE GRILL BURGER 24€ <i>Haché bien élevé, fromage fondu, compotée d'oignons carmaélisés, sauce & pickles maison.</i>	
CÔTE DE COCHON BBQ-JACK DANIEL'S 30€ <i>Marinée & sa fameuse sauce BBQ au J.Daniel's.</i>	
LE CHÂTEAU FILET 38€ <i>200gr, coeur de filet de boeuf, sel marin.</i>	

LA MER

FILET DE MERLU À LA BRAISE 28€ <i>Piment d'Espelette, huile d'olive, Xérès, ail.</i>	
PAVÉ DE SAUMON 29€ <i>Miso, gingembre, cacahuète, sésame.</i>	
COQUILLES ST-JACQUES DE SAISON 36€ <i>Crème légère basilic, orange.</i>	
PAVÉ DE THON MI-CUIT AU SÉSAME 32€ <i>wakamé, mayonnaise wasabi.</i>	
GROSSES GAMBAS 39€ <i>Huile parfumée aux herbes, wakamé, citron vert.</i>	
POULPE AU PIMENT D'ESPELETTE* 29€ <i>Encornet, pickles et risotto.</i>	
RISOTTO AU HOMARD* 38€ <i>Emulsion basilic, *homard canadien.</i>	
BEAU HOMARD* 600GR À LA BRAISE 49€ <i>Huile parfumée aux herbes fraîches et des frites !</i>	

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

MORCEAUX D'EXCEPTION

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

GARNITURES AU CHOIX

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

LÉGUMES D'AUTOMNE <i>de la saison</i>	POMMES DE TERRE SAUTÉES <i>Façon grand-mère</i>	BONNE PURÉE <i>Comme autrefois..</i>
FRITES FRAÎCHES	MAC AND CHEESE <i>Macaroni & vintage cheddar gratiné</i>	RIZ SAUVAGE <i>Noir et parfumé</i>
	HARICOTS VERTS FRAIS Supplément 3€	

SAUCES & CONDIMENTS AU CHOIX

Personnalisez vos grillades 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

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

BLEU DE BREBIS DES CAUSSES
Incontournable avec une viande rouge

À PARTAGER

THE MUST DU GRILL

Nous avons sélectionné des découpes les mieux adaptées au partage spécialement adaptées au BBQ. Pour les viandes demandez la fameuse sauce Sakari de la Maison Petricorena de St-Etienne-de-Baigorry

CÔTE DE BOEUF 1kg pour 2 69€

«Vintage Beef Select» pour amateurs de bon gras et persillage.

T-BONE ANGUS 1,2kg pour 2 89€

Filet et Contre-filet cuits sur l'Os en T, morceau large et copieux. Se distingue par son goût et sa teneur en jus.

MAMINHIA ANGUS ARGENTINE 850g pour 2 78€

Pour les vrais amateurs de barbecue, une coupe émincée pour une viande maigre. A déguster à 2...

LA CÔTE DE BŒUF NORMANDE TOMAHAWK 110€

1 kg 600 avec os à déguster à deux ou plus ! (25 minutes de cuisson)

MERLU À L'ESPAGNOLE CUIT À LA BRAISE pour 2 49€

Piment d'Espelette, thym, huile d'olive, vinaigre de Xérès, ail.

LES «CLASSICS»

SNACK DU GRILL-ROOM

Des plats incontournables cuisinés minute de manière traditionnelle

TARTARE DE BOEUF NORMAND AU COUTEAU, préparé par nos soins, mesclun.	24€
LE «TIGRE DU GRILL», filet de coeur de rumsteak émincé, sauce gingembre, échalotes, soja, coriandre.	29€
COQUILLETES-JAMBON, aux brisures de truffes d'été (Tuber Aestivum) & comté.	23€
ESCALOPE DE VEAU À LA CRÈME & CHAMPIGNONS, légèrement moutardée.	29€
CÉSAR DU GRILL, poulet grillé moelleux, avocat, parmesan DOP, croûtons, laitue romaine.	23€
TARTARE DE THON, taboulé Libanais aux herbes, boulghour.	28€
HEALTHY BOWL, tataki de saumon, quinoa, avocat, roquette, melon, courgette grillée, artichaut.	26€

FROMAGE & DESSERTS

IRRÉSISTIBLES ET GÉNÉREUX

BRIE DE MEAUX-EDMOND DE ROTHSCHILD HÉRITAGE	9€
<i>Brie de Meaux fermier AOP réalisé avec le lait du troupeau élevé sur le Domaine des Trentes Arpents.</i>	
TIRAMISU DU CHEF, servi au plat, un grand classique.	10€
TARTE OU CRUMBLE AUX FRUITS DE SAISON, selon le choix du Chef.	10€
FRUITS FLAMBÉS DE SAISON, glace vanille à l'Italienne maison.	12€
PROFITEROLE AU CHOCOLAT, généreuse...	10€
MOUSSE AU CHOCOLAT GD-CRU GUANAJA 70%, fleur de sel.	9€
ANANAS GRILLÉ SUR LE BBQ, avec rhum et sirop d'érable	9€
PAVLOVA, glacée aux fruits exotiques, zeste de citron vert	11€
TARTE CITRON MERINGUÉE, de la Maison.	10€
TARTE TATIN, crème d'Isigny.	12€
BABA AU RHUM, Vanille bourbon, St James ambré.	12€
CAFÉ OU THÉ GOURMAND	10€

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 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 !

BY THE GLASS

LES BULLES

CHANT DES CIGALES, CHANDON

Produit par Chandon, pensé par richard Geoffroy le maître vinificateur de Dom Pérignon. Brut nature aux 8 cépages, bio, frizzante... un vrai rayon de soleil dans votre verre !!

PROSECCO SUPERIORE CASABIANCA ASOLO «COUPE» OU «PISCINE»

CHAMPAGNE DRAPPIER CARTE D'OR AOC BRUT

CHAMPAGNE JOSEPH PERRIER AOC BRUT NATURE

CHAMPAGNE BILLECART-SALMON AOC BRUT ROSÉ

14 cl
9,5€

9,5€

12 cl

13€

15€

19€

VIN DE RIZ

SAKE DAISSAI 50 JUNMAI DAI-GINJO 16° HONSHU JAPAN

4 cl

8€

LES ROSÉS

COTEAUX D'AIX EN PROVENCE AOP (BIO) CHÂTEAU BAS 2020 PROVENCE

IGP VAR (BIO) DOMAINE RAY JANE 2021 PROVENCE

BANDOL AOC (BIO) DOMAINE RAY JANE 2021 PROVENCE

12 cl 25 cl

6€ 11,5€

6,5€ 12€

7,5€ 14€

LES BLANCS

CÔTE DE GASCOGNE IGP «TERRES» LABALLE 2021 SUD-OUEST

COTE. D'AIX EN PROVENCE AOP CHÂTEAU BAS 2020/2021 (BIO) SUD

MUSCADET COTEAUX DE LA LOIRE AOC L.CHARTIER 2020 (BIO) V. DE LA LOIRE

SAUMUR AOC DOMAINE CHANCELLE 2021 VALLÉE DE LA LOIRE

MÂCON-VILLAGES AOP CHÂTEAU DE JAVENAND 2022 BOURGOGNE

BOURGOGNE, HAUTES-CÔTES DE NUITS AOC G&Y DUFOULEUR 2020 BOURGOGNE

12 cl 25 cl

5,5€ 10,5€

6€ 11,5€

6,5€ 12€

7€ 13€

7€ 13€

8€ 15,8€

LES ROUGES

CÔTE ROANNAISE AOC F.LAPANDÉRY 2020 VALLÉE DE LA LOIRE

CHIROUBLES AOC CHÂTEAU DE JAVENAND 2020 BOURGOGNE

COMTÉ RHODANIEN IGP "SYRAH" BARGE-COTEAUX DE LÉGENDE 2021 RHÔNE

BOURGOGNE AOC GUY & YVAN DUFOULEUR 2018 BOURGOGNE

FITOU AOC CHÂTEAU LES FÉNALIS 2020 (BIO) LANGUEDOC ROUSSILLON

SAUMUR CHAMPIGNY AOC DOMAINE CHANCELLE 2020 VALLÉE DE LA LOIRE

CAHORS AOC CLOS SIGUIER 2018 SUD-OUEST

GRAVES AOC «ENTRE AMIS» CHÂTEAU CAZEBONNE 2020 BORDELAIS

12 cl 25 cl

6€ 11,5€

6,5€ 12€

6,5€ 12€

8€ 15,8€

6,5€ 12€

7€ 13€

6€ 11,5€

7,5€ 14€

LES BULLES

CHANT DES CIGALES, CHANDON	Btle
<i>Produit par Chandon, pensé par richard Geoffroy le maître vinificateur de Dom Pérignon. Brut nature aux 8 cépages, bio, frizzante... un vrai rayon de soleil dans votre verre !!</i>	58€
CHAMPAGNE DRAPPIER CARTE D'OR AOC BRUT	72€
CHAMPAGNE JOSEPH PERRIER AOC BRUT NATURE	100€
<i>Pinot noir 100%, zéro dosage pour ce champagne net franc signé michel Drappier</i>	
CHAMPAGNE BILLECART-SALMON AOC BRUT ROSÉ	120€
<i>Majoritairement issu de pinot noir pour un rosé frais et délicat</i>	
CHAMPAGNE BILLECART-SALMON AOC BLANC DE BLANCS GRAND CRU	130€
<i>Pur chardonnay de la côte des blancs en grand cru, vif, net et fleuri</i>	
CHAMPAGNE FLEUR DE MIRAVAL AOC BRUT ROSÉ	340€
<i>Chardonnay 75%, Pinot noir 25%. Pitt, Perrin et Péters, 3 envies fortes de faire naître l'inoubliable...</i>	

LES BLANCS

VALLÉE DE LA LOIRE	50 cl	Btle
MUSCADET COTEAUX DE LA LOIRE AOC DOMAINE LANDRON CHARTIER 2020 (BIO)	23€	33€
<i>Le neveu de Jo, en embuscade, pour un melon de Bourgogne (son cépage) frais, délicat tout en simplicité !</i>		
SAUMUR AOC DOMAINE CHANCELLE 2021	24€	34€
<i>Lydie Chancelle nous livre un chenin blanc droit riche et parfumé issu du plateau de Turcand.</i>		
SANCERRE AOC DOMAINE VACHERON 2020		69€
<i>Pur sauvignon vif et net, floral et parfumé par les frères Vacheron, icônes de la bio-dynamie</i>		
VALLÉE DU RHÔNE		
CÔTES DU RHÔNE AOC «LES CASSAGNES» CHÂTEAU LA NERTHE 2021 (BIO)		42€
<i>Grenache blanc et clairette pour ce blanc sudiste, gras, ample et droit, net et joliment parfumé</i>		
SAINT JOSEPH AOC «LA RIBAUDY» DOMAINE BARGE 2021		58€
<i>Riche et gras, ample et soyeux. 100% marsanne sur moins d'1 hectare, moins de 1000 bouteilles. Rare.</i>		
CONDRIEU AOC "LA SOLARIE" DOMAINE BARGE 2017		80€
<i>La plus fine expression des vins de la vallée du Rhône avec ce magique viognier</i>		
SUD-OUEST		
CÔTES DE GASCOGNE IGP "TERRES" LABALLE 2021	20€	26€
<i>Manseng et Ugni, belle robe jaune paille, nez intense et frais. Finale fraîche et belle persistance aromatique.</i>		
VIN DE FRANCE		
VIN DE FRANCE (BIO) "L D'ANGE" ALEXANDRE BAIN 2015		59€
<i>Certainement le meilleur sauvignon du monde ! vinifié et élevé sans produit oenologique...</i>		
PROVENCE CORSE		
COTEAUX D'AIX EN PROVENCE AOP CHÂTEAU BAS 2020/2021 (BIO)	21€	29€
<i>L'Ugni blanc restitue le fruit et la fraîcheur qui accompagne poissons et coquillages.</i>		
PATRIMONIO AOC «CARCO» ANTOINE ARÉNA 2020		66€
<i>Floral, épices douces, maturité et richesse sur une bouche ronde, toute la quintessence des beaux vermentinos.</i>		
BOURGOGNE		
MÂCON-VILLAGES AOP CHÂTEAU DE JAVERNAND 2022	24€	34€
<i>Joli vin blanc, gras et fruité avec une belle minéralité en finale.</i>		
BOURGOGNE, HAUTES CÔTES DE NUITS AOC DOMAINE DUFOULEUR 2020	28€	43€
<i>«16ème génération» Issu de 5 parcelles plantées à 350 m d'altitude pour ce Chardonnay tout en élégance !</i>		
PETIT-CHABLIS AOC (BIODYNAMIE) DOMAINE GÉRARD DUPLESSIS 2020		53€
<i>Un Petit-Chablis correspondant aux Hautes-Côtes autour de Beaune n'est pas un petit Chablis ! Vin frais et sec.</i>		
CHABLIS 1ER CRU AOC (BIODYNAMIE) «VAUGIRAUT» D.GÉRARD DUPLESSIS 2020		65€
<i>Vieilles vignes sur 40 ares, pas d'élevage en fût pour garder la fraîcheur minérale de ce 1er cru tout en précision.</i>		

LES ROUGES

50 cl Btle

VALLÉE DE LA LOIRE

CÔTE ROANNAISE AOC F.LAPANDÉRY 2020

Tout simplement frais, gourmand et délicat, pour ce gamay 100% égrappé, simplement paysan vigneron

21€ 29€

SAUMUR CHAMPIGNY AOC DOMAINE CHANCELLE 2020

Issu des coteaux calcaires de Turcand, cabernet franc et sauvignon charnu souple et soyeux

24€ 34€

BOURGUEIL AOC (BIO) "NUITS D'IVRESSE" DOMAINE PIERRE BRETON 2020

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

39€

IGP (INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE)

COMTÉ RHODANIEN IGP "SYRAH" BARGE-LES COTEAUX DE LÉGENDE 2021

Domaine situé dans la Vallée du rhone. Syrah pure des bas de coteaux de côte rôtie, sauvage et épicé

22€ 32€

VALLÉE DU RHÔNE

COTES DU VENTOUX AOC "LES ESTAILLADES" LA FERME SAINT MARTIN 2021

Vieilles vignes de counoise et grenache lovées à l'abri du mistral; qui confère à ce vin sa couleur rubis.

39€

SAINT-JOSEPH AOC (BIODYNAMIE) «CLOS DE LA RIBAUDY» DOMAINE BARGE 2021

Minuscule clos de 1 hectare, lové au coeur de Saint-Joseph, pour une Syrah de la plus belle expression.

58€

CHÂTEAUNEUF DU PAPE AOC (BIODYNAMIE) CHÂTEAU LA NERTHE 2017

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.

75€

LANGUEDOC ROUSSILLON

FITOU AOC (BIO) CHÂTEAU LES FÉNALIS 2020

Syrah grenache pour ce filou maritime aux accents du midi. Gourmand, suave et épicé

23€ 33€

SUD-OUEST

CAHORS AOC DOMAINE DU CLOS SIGUIER 2018

Que du coteau, que du calcaire pour ce Malbec tout en sincérité au fruité gourmand et croquant.

21€ 29€

BOURGOGNE

BOURGOGNE AOC DOMAINE GUY & YVAN DUFOULEUR 2018

Le pur classicisme du Pinot noir de la côte..

28€ 43€

CHIROUBLES AOC CHÂTEAU DE JAVERNAND 2020

Cru le plus haut perché du Beaujolais, il est aussi le plus typique par son caractère gourmand et fruité.

23€ 33€

PERNAND-VERGELESSES 1ER CRU AOC (BIO) «EN CARADEUX», D.PAVELOT 2019/2020

Une parcelle exposée Est, des raisins cultivés en bio et ramassés à la main. une bouche ample, dense et élancée...

95€

	50 cl	Btle	Mag
BORDELAIS			
GRAVES AOC «ENTRE AMIS» CHÂTEAU CAZEBONNE 2020	25€	39€	
<i>Beau terroir des Graves au Sud de Bordeaux, conduite des vignes selon les principes de la bio dynamique, Cazebonne révèle toute sa gourmandise. Rond, profond et suave.</i>			
GRAVES AOC «LE GRAND VIN» CHÂTEAU CAZEBONNE 2019 (BIO)		55€	
<i>Vendanges manuelles, pas de soufre ajouté, vignoble en 3ème année de conversion Bio et Biodynamie. un jus savoureux et frais.</i>			
BLAYE AOC (BIO) «LES TOURS» CHÂTEAU PEYBONHOMME 2020		36€	
<i>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</i>			
FRANCS CÔTES DE BORDEAUX AOC «ÉMILIE» CHÂTEAU LE PUY 2016/2019	69€	140€	
<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

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

LES ROSÉS

	50 cl	Btle	
PROVENCE CORSE			
COTEAUX D'AIX EN PROVENCE AOP CHÂTEAU BAS 2020	22€	29€	
<i>Au coeur du vignoble d'Aix en Provence, le château est composé d'un terroir limoneux et profond.</i>			
IGP VAR (BIO) DOMAINE RAY JANE 2021	23€	33€	
<i>Vin produit sur les mêmes aires de l'appellation du Bandolois, mais issu de plus jeunes vignes de 40 à 50 ans... Majoritairement grenache et cinsault, un délice sur salades et grillades.</i>			
BANDOL AOC (BIO) DOMAINE RAY JANE 2021	25€	39€	
<i>La famille Constant produit depuis 1288 sur les plus belles restanques du Castellet et de la Cadière pour la plus exceptionnelle des appellations provençales. Vieilles vignes de mourvèdre grenache et cinsault de 80 à 100 ans.</i>			

SECONDS VINS DE GD CHÂTEAUX

QUELQUES CLASSIQUES DU BORDELAIS

Des Bordeaux provenant des mêmes terroirs, ayant bénéficié du même savoir-faire que les plus grands !

CLOS LA GAFFELIÈRE, Saint Émilion 2018 <i>(2nd vin du Château La Gaffelière, premier grand cru classé B.)</i>	80€
DAME DE MONTROSE, Saint Estèphe 2012 <i>(2nd vin de Château Montrose second cru classé 1855)</i>	135€
ECHO DE LYNCH BAGES, Pauillac 2017 <i>(2nd vin de Château Lynch Bages cinquième cru classé 1855)</i>	135€
FUGUE DE NENIN, Pomerol 2016 <i>(2nd vin de Château Nénin)</i>	107€
LA GRAVE MARTILLAC, Pessac Léognan 2018 <i>(2nd vin de Château Latour Martillac grand cru classé 1959)</i>	73€
SIRÈNE DE GISCOURS, Margaux 2018 <i>(2nd vin de Château Giscours troisième cru classé 1855)</i>	96€
AMIRAL DE BEYCHEVELLE, Saint Julien 2017 <i>(2nd vin de Château Beychevelle quatrième cru classé 1855)</i>	170€

ARMOIRE À PHARMACIE

VINS D'EXCEPTION

«Médicaments spéciaux», quelques rares allocations choisies pour leur caractère et leur confidentialité...

CHABLIS 1ER CRU «BEAUREGARD», Blanc 2018 <i>THOMAS PICO</i>	110€
SAINT JOSEPH, Rouge 2018 <i>Domaine JEAN LOUIS CHAVE</i>	187€
CÔTES DE BORDEAUX, Rouge 2013 <i>Château LE PUY «Émilien»</i>	95€
COULÉE DE SERRANT, MONOPOLE, Blanc 2015 <i>NICOLAS JOLY</i>	85€
CHATEAUNEUF DU PAPE, Blanc 2017 <i>Château BEAUCASTEL</i>	149€
CHABLIS GRAND CRU «LES CLOS», Blanc 2017 <i>Domaine GERARD DUPLESSIS (BIO)</i>	117€
CÔTES DU ROUSSILLON, VIEILLES VIGNES, Blanc 2014 <i>Domaine LE CLOS DES FÉES</i>	70€
MEURSAULT, Blanc 2018 <i>Domaine DES COMTES LAFON</i>	140€
CHÂTEAU GRILLET, MONOPOLE Blanc 2009 <i>NEYRET-GACHET</i>	180€
IGP ALPILLES, Rouge 2013 <i>Domaine de TREVALLON</i>	195€
IGP ALPILLES, Rouge 2019 <i>Domaine de TREVALLON</i>	165€

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 <i>Machir Bay 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 <i>Taketsuru 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€
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 PAPPA <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° Brésil 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° Martinique 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>Tequila 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 L'INTEMPOREL HORS D'ÂGE CHÂTEAU DE LAUBADE <i>40° France</i>	14€
L'ENCANTADA <i>Armagnac 1998 Domaine du Pouy, Tenarez 56°</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>	
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>	8€
KAHLUA <i>Liqueur de café 20° Veracruz Mexico</i>	6€
GENTIANE SALERS <i>16° Massif Central France</i>	8€
PIERRE FERRAND <i>Curacao Dry orange 40° France</i>	5€

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 Amérique 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

SAB'S <i>La Poire - 24 mois d'élevage - Poire Williams 46° Cote d'Or-France</i>	18€
---	-----

LES EAUX MINÉRALES

EVIAN, SAN PELLEGRINO <i>50 cl</i>	6.9€
CHATELDON <i>75 cl</i>	8.5€
EVIAN, SAN PELLEGRINO <i>1 L</i>	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)



The
GRILL
ROOM

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



@thegrillroomparis