



*la Grillad'hier*  
RESTAURANT

**Notre table  
& son livre de Cavé**



## APÉRITIFS

Coupe de Champagne 12 cl	8,40 €
Kir Royal 12 cl	8,60 €
Kir 12 cl	4,50 €
Ricard 3 cl	4,30 €
Pastis 3 cl	4,30 €
Martini Rouge ou Blanc 4 cl	4,30 €
Suze 4 cl	4,30 €
Whisky 4 cl	6,00 €
Get 27/Get 31 4 cl	6,00 €
Vodka 4 cl	6,00 €
Gin 4 cl	6,00 €
Porto Rouge ou Blanc 4 cl	4,30 €
Marsala 8 cl	4,30 €

## COCKTAILS

Cocktail Maison Soupe champenoise 12 cl	8,70 €
Cocktail Maison sans alcool 25 cl	5,00 €
Paloma (Tequila, jus de citron vert, soda pamplemousse)	9,00 €
Cuba Libre	7,50 €
Americano	8,00 €
Sex on the Beach (Vodka, jus d'ananas, liqueur de pêche, melon)	8,50 €
Douceur Passion (Vodka, fruits de la passion, citron vert, vanille, champagne)	9,00 €
Whisky Coca	7,50 €
Gin Tonic "Lind & Lime Gin"	7,50 €

## BIÈRES

Pression 1664	25 cl 4,00 € 50 cl 7,80 €
Bière du moment	25 cl 5,00 € 50 cl 9,80 €
Picon Bière	25 cl 5,00 € 50 cl 9,80 €

### BOUTEILLES

Leffe 33 cl	7,00 €
Grimbergen Rouge 33 cl	7,00 €
Grimbergen Blanche 33 cl	7,00 €
Grimbergen Blonde 33 cl	7,00 €

## WHISKIES 4 cl

Lossit Blend Malt 43%VOL.	7,00 €
Glenkinchie (12 ans) 43%VOL.	7,00 €
Knockando (12 ans) 43%VOL.	7,00 €
Jack Daniel's N°7 40%VOL.	7,00 €
Talisker (10 ans) 45,8%VOL.	7,00 €
Cragganmore (12 ans) 40%VOL.	7,00 €
Kujira Ryukyu (Whisky Japonnais) 46%VOL.	7,00 €
NC'Nean Organic 46%VOL.	8,00 €
Nikka from the Barrel (Whisky Japonnais) 51,4%VOL.	8,00 €
Fontagnard France Single Malt 44%VOL.	8,00 €
Oban (14 ans) 43%VOL.	8,50 €
Lindores Single Malt 46%VOL.	8,50 €
Laphroaig (10 ans) 40%VOL.	10,00 €
Lagavulin (16 ans) 43%VOL.	12,00 €
Caol Ila (12 ans) 43%VOL.	12,00 €
Bunnahabhain Eirigh Na Greine Single Malt 46,3%VOL.	12,00 €
Glenmorangie The Nectar d'Or 46%VOL.	13,00 €

## DIGESTIFS 4 cl

Mirabelle, Poire Williams, Cointreau, Armagnac, Baileys, Calvados, Cognac	7,00 €
Cognac Patte Blanche VSOP Bio 40%VOL.	10,00 €

## RHUMS 4 cl

Diplomatico (Venezuela) 40%VOL.	8,00 €
Don Papa (Philippines) 40%VOL.	8,00 €
Bumbu Rum (Île de la Barbade) 40%VOL.	8,00 €
Six Saints (Île Grenade) 41,7%VOL.	8,00 €
Ron Zacapa (Guatemala) 40%VOL.	8,00 €
Roble Viejo Ron Extra Anejo (Venezuela) 40%VOL.	8,00 €
Duppy white (Jamaïque) 40%VOL.	8,00 €
Rum & Cane Spanish Carribean XO 43%VOL.	8,00 €
Rum & Cane French Overseas XO 43,5%VOL.	8,00 €



## NOS SPRITZ 25cl

Aperol Spritz	9,00 €
Saint Germain Spritz	9,00 €
Melonade Artonic Spritz	9,00 €
Nectarine Artonic Spritz	9,00 €

## VIN au PICHET

Blanc, Rosé (Saint Mont AOC)	
Rouge (IGP Gard Gardilles)	
25 cl	6,00 €
50 cl	8,00 €

## EAU de la GRILLAD'HIER

Egérie est une eau locale affinée par un système de microfiltration de qualité

Eau plate	1,50 €
Eau gazeuse	2,00 €



## BOISSONS

Jus de fruits 25 cl	4,00 €
Ananas, tomate, orange, abricot, pomme	

SOFTS	4,00 €
-------	--------

Perrier 33 cl	
Coca Cola 33 cl	
Coca Cola Zéro 33 cl	
Schweppes agrumes 25 cl	

Fine Limo 33 cl

Fine Tea pêche 33 cl

Fine tonic 33 cl

Fine tropical 33 cl

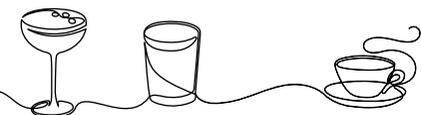


Diabolos 33 cl	4,00 €
Fraise, pêche, citron, menthe, grenadine, cerise, melon, vanille, cassis, mirabelle, orgeat	

EAUX MINÉRALES	50 cl	1 litre
San Benedetto	4,00 €	6,00 €
San Benedetto gazeuse	4,00 €	6,00 €

### BOISSONS CHAUDES

Café expresso	2,50 €
Café expresso décaféiné	2,50 €
Café double expresso	4,80 €
Café crème	2,60 €
Thé, infusion	3,00 €
Café au lait	5,00 €
Irish Coffee	9,90 €





## NOS SALADES

	Petite	Grande
<b>Salade de Chèvre au Miel</b>	11,00 €	15,00 €
Salade verte, tomates, toasts de fromage de chèvre, miel, noix, lardons, champignons de Paris > Allergènes 1-2-8-9-10-12*		
<b>Salade César</b>	13,00 €	18,00 €
Salade verte, tomates, aiguillettes de poulet corn-flakes, copeaux de parmesan, œuf dur, sauce César, Coppa grillée, croûtons > Allergènes 1-2-8-10-12*		
<b>Salade de Gésiers</b>	13,00 €	18,00 €
Salade verte, tomates, gésiers de canard confits déglacés au vinaigre de framboise, noix, pomme, dés de Roquefort, croûtons > Allergènes 1-2-8-9-10-12*		
<b>Salade de Foie Gras poêlé</b>	22,00 €	29,00 €
Salade verte, tomates, foie gras poêlé et mirabelles caramélisées > Allergènes 2-10-12*		

### PLANCHE DE CAMEMBERT RÔTI

25,00 €

Camembert rôti, salade verte, charcuterie, pommes sautées  
> Allergènes 2-8-10-12\*



\*Tableau des allergènes en page 6

## NOS ENTRÉES

<b>Escargots de Bourgogne</b>	les 6	9,50 €
> Allergènes 8-14*		
	les 12	18,50 €
<b>Os à moëlle et ses toasts à l'ail</b>	> Allergène 1*	
		10,00 €
<b>Carpaccio de Bœuf</b>	> Allergène 8*	
		12,00 €
Câpres, champignons, oignon rouge, parmesan		
<b>Oeuf cocotte au Foie Gras et Comté</b>	> Allergènes 2-8*	
		17,00 €
<b>Brochette de Noix de Saint-Jacques au Lard</b>	18,00 €	
> Allergènes 2-14*		

## MENU ENFANT (-12 ans) à 10,00 €

### Aiguillettes de poulet panées

> Allergène 1\*

ou

### Escalope de Volaille à la crème

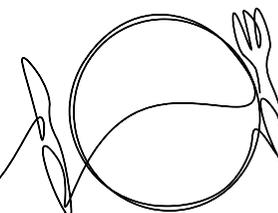
> Allergène 8\*

### Frites

\*\*\*\*\*

### 2 boules de glace au choix

> Allergène 8\*



## NOS POISSONS

Dos de Lieu de ligne en croûte d'herbes et noix de pécan > Allergènes 3-8-9*	23,00 €
Poulpe grillé à l'ail et au citron > Allergène 14*	25,00 €
Grosses Gambas gratinées au Gingembre > Allergènes 4-8*	29,00 €
Duo de brochettes de Noix de Saint-Jacques au Lard et ses Linguines à la provençale > Allergènes 1-14*	34,00 €

## NOS VIANDES AU GRILL

Carré de Porcelet mariné Tex Mex	16,00 €
Trio de viandes Onglet, Poulet, Magret de Canard	18,00 €
Persillé de basse côte Angus (250 g)	20,00 €
Entrecôte de Bœuf (300 g)	26,00 €
Entrecôte de Bœuf XXL (600 g)	48,00 €

## NOS BROCHETTES

De Poulet (200 g)	16,50 €
De Rognon (200 g)	17,00 €
De Bœuf (200 g)	18,00 €
De Veau (200 g)	19,00 €
De Magret de Canard (200 g)	20,00 €

## NOS SPÉCIALITÉS

Foie de Veau en persillade > Allergène 8*	18,00 €
Onglet à l'échalote (250 g) > Allergène 8*	18,00 €
Carpaccio de Bœuf > Allergène 8*	19,00 €
Câpres, champignons, oignon rouge, parmesan	
Tartare de Bœuf au couteau (250 g) > Allergènes 1-2-12*	19,00 €
Rognons de Veau poêlés à la moutarde > Allergènes 8-10*	19,00 €
Escalope Grillad'Hier > Allergène 8*	20,00 €
Escalope de Poulet, crème, Coppa, Munster	
Escalopines de Veau à la Mozzarella et basilic > Allergène 8*	22,00 €
Escalopes de Veau, crème, mozzarella, tomates séchées et basilic frais	
Souris d'Agneau au jus d'ail et thym	22,00 €
Ris de Veau flambés aux Morilles > Allergènes 8-12*	28,00 €
Magret de Canard au Miel ou aux Fruits Rouges	28,00 €

## Sauces MAISON

Poivre vert, Crème de Munster, Roquefort > Allergène 8*	
Béarnaise > Allergènes 2-12*	1,00 €





## NOS DESSERTS

<b>Assiette de fromages et sa salade</b> > Allergènes 8-9-10-12*	12,00 €
<b>Fromage blanc nature</b> > Allergène 8*	6,00 €
<b>Fromage blanc aux fruits rouges</b> > Allergène 8*	6,50 €
<b>Mousse au chocolat Maison</b> > Allergènes 2-8*	7,00 €
<b>Coupe de fruits</b> (selon saison)	7,00 €
<b>Crème brûlée</b> > Allergènes 2-8*	7,00 €
<b>Brioche perdue et sa boule vanille</b> > Allergènes 1-2-8*	8,00 €
(confiture de lait ou chocolat chaud)	
<b>Fondant au chocolat</b> > Allergènes 1-2-6-8*	8,00 €
<b>Nougat glacé fait Maison et sa crème anglaise</b> > Allergènes 2-8-9*	8,00 €
<b>Café gourmand</b> (4 mini desserts) > Allergènes 1-2-8*	8,50 €
<b>Sabayon aux fruits rouges</b> > Allergènes 2-8*	9,00 €
<b>Irish Coffee</b> > Allergène 8*	9,90 €

## GLAÇES au choix

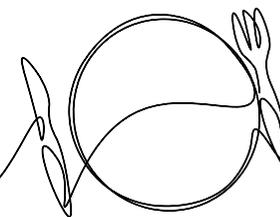
<b>Coupe 1 boule</b>	3,50 €	Vanille, Café, Chocolat, Pistache, Menthe, Noix de
<b>Coupe 2 boules</b>	6,60 €	Coco, Caramel Beurre salé > Allergènes 6-8-9*
<b>Coupe 3 boules</b>	9,90 €	Citron, Poire, Mangue, Melon, Fraise, Cassis,
<b>Coupes 4 boules</b>	12,90 €	<b>Chantilly Maison</b> > Allergène 8*

## COUPES DE GLAÇES

<b>Coupe Pavlova</b> > Allergènes 2-6-8-9*	9,00 €
1 boule vanille, 1 boule cassis, tartare de fraise, éclats de meringue, coulis de fruits rouges, chantilly	
<b>Coupe Banana Split</b> > Allergènes 6-8-9*	9,00 €
1 boule fraise, 1 boule vanille, 1 boule chocolat, banane, chantilly	
<b>Coupe Chocolat liégeois</b> 2 boules chocolat, chocolat chaud, chantilly > Allergènes 6-8-9*	8,00 €
<b>Coupe Café liégeois</b> 2 boules café, café chaud, chantilly > Allergènes 6-8-9*	8,00 €
<b>Coupe Dame Blanche</b> 2 boules vanille, chocolat chaud, chantilly > Allergènes 6-8-9*	8,00 €
<b>Profiteroles au caramel beurre salé</b> > Allergènes 1-2-6-8-9*	9,90 €
<b>Coupe Colonel</b> 2 boules citron, Vodka	9,50 €
<b>Coupe Pippermint</b> 2 boules Menthe, Get 27 > Allergènes 6-8*	9,50 €
<b>Coupe Williamine</b> 2 boules poire, eau de vie de Poire	9,50 €

\*Tableau des allergènes en page 6

L'abus d'alcool est dangereux - À consommer avec modération





Notre Escalope GRILLAD'HIER

## 14 ALLERGÈNES ALIMENTAIRES



1  
GLUTEN



2  
OEUFS



3  
POISSON



4  
CRUSTACÉS



5  
ARACHIDE



6  
SOJA



7  
CÉLÉRI



8  
LAIT



9  
FRUITS  
À COQUE



10  
MOUTARDE



11  
SÉSAME



12  
SULFITES



13  
LUPIN



14  
MOLLUSQUES



# Livre de Cave

Cette carte des vins  
a été réalisée par Cyril,  
assisté par des professionnels,  
fournisseurs d'un grand nombre  
d'établissements de la  
restauration gastronomique.

La modération est aussi  
un facteur d'appréciation  
à la dégustation.

Les Millésimes sont garantis  
dans la limite des stocks disponibles.

> Allergène 12 Sulfités

**Bon appétit &  
bonne découverte !**

## NOS CHAMPAGNES 75 cl

### CHAMPAGNE DAUBANTON

(Haute-Marne - Côte des Bar à Rizaucourt)

Brut 50 €

Brut Rosé 52 €



### CHAMPAGNE PIPER-HEIDSIECK

Essentiel Extra-brut 70 €

Magnum 135 €

Rosé Sauvage 74 €

Essentiel Blanc de blanc 78 €

Vintage 2014 82 €



### CHAMPAGNE RUINART

« R de Ruinart » 100 €



---

## Bourgogne

---

### BLANC

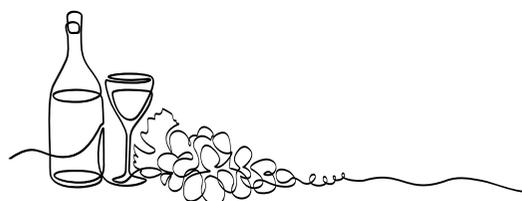
Macon Lugny « Les Charmes » - Cave de Lugny AOP	29 €
Chablis - Domaine Chalmeau AOP	35 €
Montagny 1 <sup>er</sup> Cru « Les Coères » 2020 Vignerons de Buxy AOP	45 €
Hautes-Côtes de Beaune 2022 - Domaine Les Guignottes AOP	48 €

### ROUGE

Mâcon - Château du Charnay AOP	25 €
Côte d'Or - Nuiton Beaunoy AOP	30 €
Hautes Côtes de Beaune - Domaine Grachet-Duchemin AOP	48 €
Irancy - Les Caves de Bailly-Lapierre AOP	48 €
Mercurey 1 <sup>er</sup> Cru « Croichots » - Domaine Tremeau AOC	58 €
Santenay « Les Vaux Dessus » - Domaine Les Guignottes AOP	63 €
Chassagne-Montrachet - Maison André Goichot AOP	85 €
Gevrey-Chambertin 2018 - Domaine Roblot Marchand AOP	110 €
Vosne-Romanée 2016 - Rémy Seguin AOP	130 €

### ROSÉ

Marsannay - Domaine Ghislain Kohut AOC	32 €
--	------



---

## Vallée du Rhône

---

### BLANC

Lubéron Grand Marrenon - Marrenon AOP	28 €
Saint Joseph - Domaine Courbis AOP	52 €
Château-Neuf du Pape Clos de l'Oratoire des Papes AOP	90 €

### ROUGE

Côte du Rhône Village - Ste Cécile - Les Jarlotiers AOP Bio	25 €
Lubéron Grand Marrenon AOP	28 €
Côte du Rhône - Guigal AOP	33 €
Vacqueyras « La Pourpre » - Maison Ogier AOP	42 €
Saint-Joseph « Les Marches de granit » - Maison Ogier AOP	48 €
Châteauneuf du Pape « Clos de l'Oratoire des Papes » AOP	87 €
Côte-Rôtie « Brune et Blonde » - Guigal AOP	110 €

---

## Bordeaux

---

### BLANC

Pessac-Léognan - Le Colombier de Brown AOP	60 €
--	------

### ROUGE

Lalande de Pomerol - Château Roquebrune AOP	30 €
Côte de Bourg « Ondulation » - Château Hourton AOP	34 €
Saint Émilion Grand Cru Intuition - Château Fleur Cardinal AOP	50 €
Pessac-Léognan - Château Le Colombier de Brown AOP	54 €
Pauillac - Baron Nathaniel AOP	62 €
Margaux Zédé - Château Labegorce AOP	72 €



## Alsace Domaine Klipfel

### BLANC

Pinot gris AOC	26 €
Gewurztraminer AOP	30 €
Pinot gris Grand Cru AOP	44 €
Gewurztraminer Vendange Tardive AOP	49 €

### ROUGE

Pinot Noir AOP	28 €
Rouge d'Ottrot AOP	35 €

## Loire

### BLANC

Coteaux du Layon « Frairie » - De Neuville AOP	26 €
Menetou Salon - Domaine Assadet AOP	32 €
Pouilly Fumé - Domaine G. Chollet AOP	40 €

### ROUGE

Chinon - Domaine des Clos Godeaux AOP	23 €
Saint-Nicolas de Bourgueil - Domaine du Fondis AOP	26 €
Ménéteau Salon - Domaine Assadet AOP	34 €

## Beaujolais

### ROUGE

Moulin à Vent « Les Bois Combes » - Domaine Jambon AOP	27 €
Juliéna Grandes Mises - Mommessin AOP	33 €
Brouilly Château de Briante - Mommessin AOP	37 €

## Sud Ouest

### BLANC

Pays d'Oc Chardonnay - Maison Castel IGP	18 €
St Mont Béret blanc - Les vigneron de Plaimont AOP	21 €
Jurançon Moelleux Les Amours de la Reine - Maison Castel AOP	27 €

### ROUGE

Madiran Clos de l'Eglise - A. Vigneau AOC	20 €
St Mont Béret Noir - Les vigneron de Plaimont AOP	22 €
Madiran Maestria - Les vigneron de Plaimont AOP	24 €

## Languedoc Roussillon

### BLANC

Saint-Chinian « Mille étoiles » - Domaine de Saint Cels AOP	33 €
---	------

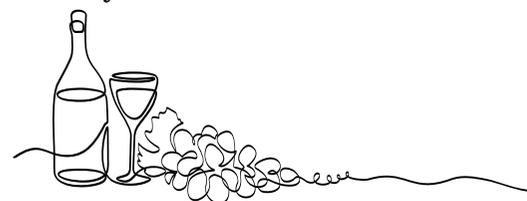
### ROUGE

Saint Chinian « Mille étoiles » - Domaine de Saint Cels AOP	33 €
Pic Saint Loup - Château de Lascaux Carra AOP	37 €

## Côtes de Provence

### ROSÉ

Les Limberts - Château de Rouët AOP	21 €
Grain de glace - Maître vigneron de Saint Tropez AOP	28 €
Cuvée Cascadel - Château de Cavalier AOP	32 €
Symphonie - Château Sainte Marguerite AOP Bio	39 €



## Nos vins au verre <sup>15 cl</sup>

### VINS BLANCS

Chardonnay grande réserve « Maison Castel » Pays d'Oc	4.00 €
Lubéron Grand Marrenon Blanc	6.00 €
Pinot Gris d'Alsace Maison Klipfel	6.00 €
Coteaux du Layon (Pays de Loire) moelleux	6.00 €
Macon Lugny « Les Charmes » AOP	7.00 €
Ménétou Salon - Domaine Assadet	7.00 €

### VINS ROUGES

Côtes du Rhône Villages Ste Cécile	5.00 €
Pinot noir d'Alsace Maison Klipfel	6.00 €
Lubéron Grand Marrenon Rouge	6.00 €
Ondulation - Côte de Bourg	6.00 €
Bordeaux St Emilion Grand Cru Intuition de Fleur Cardinal	10.00 €
Santenay Les Vaux Dessus - Domaine Les Guignottes	13.00 €

### VINS ROSÉS

Rosé Saint Mont Plaimont	3.00 €
Les Limberts - Côtes de Provence	5.00 €
Marsannay - Domaine Ghislain Kohut	7.00 €



