



BIENVENUE AU GREY

DÉCOUVREZ
NOS SUGGESTIONS DU JOUR
SUR ARDOISE

NOS COCKTAILS

Garibaldi	17 cl	Campari, jus d'orange	6,40 €
Vodka Orange	17 cl	Vodka, jus d'orange	7,40 €
Gin Fizz	25 cl	Gin, citron, limonade	8,00 €
Téquila Sunrise	17 cl	Téquila, jus d'orange, sirop de grenadine	8,20 €
Black Russian	9 cl	Vodka, Kahlua	8,90 €
White Russian	18 cl	Vodka, Kahlua, lait	8,90 €
Margarita	10 cl	Téquila, triple sec, jus de citron	9,20 €
Spritz Aperol	15 cl	Apérol, Prosecco, Eau gazeuse	9,20 €
Piña Colada	20 cl	Rhum blanc, lait de coco, jus d'ananas	9,20 €
Ti'Punch	9 cl	Rhum, citron vert, sucre de canne	9,20 €
Planteur	17 cl	Rhum blanc, jus d'orange, jus d'ananas, sucre de canne, sirop de grenadine	9,20 €
Mojito	17 cl	Rhum, citron vert, menthe, cassonade, eau gazeuse	9,20 €
Strawberry Mojito	17 cl	Mojito avec sirop de fraise	9,20 €
Apple Mojito	17 cl	Mojito avec Manzana	9,20 €
Mojito Royal	17 cl	Mojito avec Champagne	9,90 €
Caipirinha	7 cl	Cachaça, citron vert, cassonade	9,20 €
Manhattan	7 cl	Whisky, Martini rouge	9,20 €
Cosmopolitan	10 cl	Vodka, triple sec, jus de Cranberry, citron	9,20 €
Blue Lagoon	10 cl	Vodka, jus de citron, Curaçao Bleu	9,20 €
Cuba Libre	25 cl	Rhum blanc, Coca-Cola, jus de citron vert, citron vert	9,20 €
Sex On The Beach	20 cl	Vodka, liqueur de pêche, jus d'ananas, jus de Cranberry	9,50 €
Dark Vador	20 cl	Vodka, jus de citron, crème de cassis, jus de pomme, jus de Cranberry	9,50 €

NOS COCKTAILS SANS ALCOOL

Benjamin	25 cl	Jus d'orange, jus de pomme, jus d'ananas, sirop de grenadine	6,50 €
Parfum de Femme	25 cl	Jus d'orange, jus d'ananas, limonade, sirop de fraise	6,50 €
Virgin Mojito	20 cl	Citron vert, cassonade, menthe, jus de pomme, limonade	6,80 €
Virgin Colada	25 cl	Jus d'ananas, jus d'orange, sirop de coco, Chantilly	6,80 €
Mint Cooler	25 cl	Jus d'ananas, citron vert, limonade, sirop de menthe	6,80 €
Sunset	25 cl	Jus de Cranberry, jus d'orange, jus d'ananas, sirop de grenadine	6,80 €

APÉRITIFS/DIGESTIFS

Kir vin blanc 12 cl	3,90 €	Coupe de Champagne 12 cl	10,50 €
Ricard, Pastis 5 l, Anisette 2 cl	4,20 €	Kir Royal 12 cl	10,80 €
Porto/Marsala 5 cl	4,90 €	Whisky (William Lawson's...) 4 cl	6,50 €
Martini (Rouge ou Blanc) 5 cl	4,90 €	Whisky (Irish Whisky/J&B) 4 cl	6,80 €
Martini Gin 8 cl	5,90 €	Whisky Jack Daniel's 4 cl	8,00 €
Amaretto/Manzana/Suze 5 cl	4,90 €	Whisky Chivas Regal 4 cl	9,00 €
Campari 5 cl	5,90 €	Grappa/Poire Williams/Limoncello 4 cl	4,90 €
Vodka 4 cl	5,80 €	Rhum Diplomatico Reserva 4 cl	9,20 €
Get 27/Get 31/Baileys 5 cl	6,90 €	Rhum Dictador 12 ans 4 cl	9,20 €
Américano « Maison » 5 cl	6,80 €	Armagnac/Cognac/Calvados 4 cl	6,90 €

SODAS, JUS DE FRUITS, EAUX

Schweppes 25 cl	3,90 €	Diabolo 30 cl	3,90 €
Coca-Cola, Coca-Cola Zero 33 cl	3,90 €	Orangina 25 cl	3,90 €
Eau minérale 50 cl	3,90 €	Lipton ice tea 25cl	3,90 €
Eau minérale 100 cl	5,70 €	Perrier 33 cl	4,40 €
Jus de fruits 25 cl	3,90 €	Supplément sirop	0,40 €
Limonade 25 cl	3,70 €		

BIÈRE À LA PRESSION

	25 CL	50 CL
Warsteiner Blonde 4,8% vol	4,20 €	7,20 €
Rince Cochon 8,5% vol	5,20 €	9,20 €
Bière d'Abbaye 6,5 % vol	5,40 €	9,40 €
Hoegaarden Blanche 4,9 % vol	5,40 €	9,40 €

BIÈRES EN BOUTEILLE

Desperados 33 cl 5,9% vol	6,50 €
Corona 33 cl 4,5% vol	6,50 €

BOISSONS CHAUDES

Expresso, décaféiné	2,30 €	Café crème	4,20 €
Double expresso	3,90 €	Chocolat chaud	4,80 €
Chocolat ou café Viennois	4,80 €	Irish coffee	9,20 €
Thé/Infusion	3,80 €	Café gourmand	8,90 €
Café noisette	2,50 €		

FORMULE MIDI

(Uniquement le midi du Lundi au Vendredi hors jours fériés)

FORMULE MIDI À 17,50 €

(Une Entrée ou un Dessert et un Plat)

LES ENTRÉES :

Salade Paysanne lardons, œuf 6 min, croûtons
Verrine d'avocat au citron et crevettes sauce cocktail
Chèvre chaud et lard croustillant, vinaigrette au miel
Œufs mimosa carpaccio de tomates, chips de Jambon de Pays

FORMULE MIDI À 21,50 €

(Une Entrée, un Plat et un Dessert)

LES DESSERTS :

Glace Artisanale au choix (2 boules)
Mousse au chocolat maison
Tiramisù du jour
Fromage blanc au miel et fruits secs

LES PLATS :

Plat du Jour (sur l'ardoise du jour) Uniquement le midi du Lundi au Vendredi hors jours fériés (voir ardoise)

Croque-Monsieur/Madame maison (frites maison, salade)	12,50 €
Picata de Poulet façon Thaï, riz basmati	13,80 €
Escalope Milanaise : Escalope de Dinde panée à l'œuf servie avec des tagliatelles	14,50 €
Bifteck (sélection du boucher) beurre maître d'hôtel, (frites maison, salade)	14,50 €

MENU GOURMET ENFANT 11,50 €

Jus ou soda 20 cl au verre

Tagliatelles au Saumon, Steak haché frites, Croustillant de Poulet frites.

Mousse au chocolat maison ou Glace Artisanale 1 boule au choix (Chocolat/Vanille/Barbe à papa/Bueno)

TARTINES ET PLANCHES

Tartine aux légumes du soleil (légumes grillés aux aromates du jardin, mozzarella, coulis de tomates), roquette	12,70 €
Tartine Savoyarde, fromage à raclette, poitrine fumée grillée, pomme de terre, oignons rouges, crème fraîche, roquette	12,90 €
Planche de fromages affinés	10,90 €
Grande Planche de charcuterie d'ici et d'ailleurs (Petite 9,20 €)	18,40 €
Planche du terroir (charcuterie d'ici et d'ailleurs, fromage)	19,50 €

LES BURGERS

(Le véritable hamburger revisité par notre chef)

Steak haché Angus, sauce spéciale du chef, Buns brioché, servi avec frites maison et salade

L'Angus Traditionnel Le Grey (buns, steak, roquette, tomates, oignons rouges, sauce)	17,50 €
Le Végétarien (buns, légumes grillés, feta, roquette, oignons rouges, guacamole, coulis de tomates, tomates séchées, sauce)	17,90 €
L'Angus Cheese Burger ou Bacon Burger Le Grey	18,50 €
Caribbean Crispy chicken (buns, poulet au lait de coco et colombo, roquette, oignons rouges, tomates, guacamole, sauce chien)	18,80 €
L'Angus Montagnard (buns, steak, pommes D.T sautées, Fr. à raclette, Jambon de Pays, roquette, tomates, oignons rouges, sauce)	18,90 €
L'Angus Gorgonzola (buns, steak, gorgonzola, aubergines, Speck, roquette, tomates, oignons rouges, Pesto sauce)	18,90 €
L'Angus Comté (buns, steak, Comté de Segala, tomate, oignons rouges, Jambon de pays, roquette, sauce)	18,90 €
L'Angus Gourmand (buns, steak, cheddar, Poitrine fumée grillée, œuf au plat, roquette, tomate, oignons rouges, sauce)	19,50 €
L'Angus 3 Fromages (buns, steak, fr. Gorgonzola, Marotte, raclette, Jambon de pays, roquette, tomates, oignons rouges, sauce)	19,50 €

LES TARTARES

Tartare de bœuf Charolais servi avec frites maison et salade

Tartare de bœuf au couteau (Charolais), façon Bistro, œuf 6 minutes	17,50 €
Tartare de bœuf au couteau (Charolais), Sicilien (oignons rouges, ail, pesto, Parmesan, câpres, tomates confites..)	18,90 €
Tartare de bœuf au couteau (Charolais), façon Thaï (noix cajou, coriandre, menthe, wasabi, teriyaki, soja, gingembre, sésame)	18,90 €

NOS PÂTES

Raviolis aux 5 fromages éclats de coppa et copeaux de parmesan, roquette	14,80 €
Tagliatelles aux 2 saumons (Saumon fumé et Saumon frais)	16,90 €

NOS SALADES

La Croustillante Salade, tomates cherry, concombre, pommes, aiguillettes de poulet croustillantes, lard grillé, oignons, avocat, tagliatelle d'Emmental, sauce (Huile d'olive, vinaigre balsamique, moutarde à l'ancienne, miel)	16,90 €
La Végétarienne Salade, tomates cherry, (aubergines, poivrons et courgettes grillés au thym), concombre, Feta, tomates séchées, avocat, œuf 6 min, sauce (Huile d'olive, vinaigre balsamique, moutarde à l'ancienne, miel)	17,50 €
La Seguin Salade, cabécou du Périgord rôti au miel, pomme de terre sautées à l'ail et au persil, oignons rouges, tomates cherry, concombre, œuf, chips de lards, Jambon de pays, sauce (Huile d'olive, vinaigre balsamique, moutarde à l'ancienne, miel)	17,50 €
L'exotique Terre et Mer Salade, avocat, mangue, pamplemousse, crevettes marinées, Gambas, saumon fumé, tomates cherry, concombre, vinaigrette à l'huile d'olive et aux agrumes	19,50 €

NOS ENTRÉES

Suggestion du Chef (sur l'ardoise du jour)

Crottin de chèvre rôti au grand romarin concassée de tomates fraîches	9,20 €
Petite planche de charcuterie d'ici et d'ailleurs, roquette	9,20 €
Raviole Marie Louise, sauce fromagère, roquette, pesto	9,50 €
Poke bowl de poulet à la Hawaïenne	9,90 €
Ceviche de Saumon à la Japonaise Teriyaki, oignons rouges, concombre, gingembre et coriandre	10,90 €
Salade de crevettes sautées au pamplemousse et avocats façon Thai, roquette	11,50 €
Burrata crémeuse, roquette, Speck, tomates séchées, pesto et son toast	11,50 €

NOS PLATS

Suggestion du Chef (sur l'ardoise du jour)

Suprême de poulet laqué, risotto aux 5 parfums	18,90 €
Côte de cochon de monts Lagast rôtie au thym citron, tomate provençale, Pommes sautées	19,50 €
Onglet canon supérieur, frites maison, salade, sauce au choix*	19,50 €
Confit de canard croustillant maison (nature ou miel), écrasé de p. de terre et éclats de noisettes, jus corsé, roquette	20,50 €
Duo de Bar et Dorade à la plancha, tagliatelles de légumes, velouté de coriandre et zeste de citron vert	21,00 €
Filet de Saint Pierre rôti, tagliatelles sautées aux petits légumes, velouté de tomates au basilic	21,50 €
Nage de St Jacques et gambas aux au fumet de crustacé, Risotto aux 2 citrons,	22,50 €
Tataki de magret de canard, rougail de mangues, écrasé de pomme de terre, roquette	22,50 €
Grenadin Veau rosé de Ségala, pommes sautées ail et persil, tomate provençale, beurre de sauge	22,50 €
Filet de Bœuf Angus, sauce poivre à l'ancienne, pommes sautées ail et persil, tomate provençale	28,50 €
Noix d'entrecôte Angus à la plancha, pommes sautées, tomate provençale sauce au poivre vert	29,50 €

* Sauce au choix : Sauce au poivre, à l'échalote, Béarnaise, Fromagère

MENU GREY

Entrée/Plat 27,90 €

ou Entrée/Plat/Dessert 32,90 €

LES ENTRÉES :

Crottin de chèvre rôti au grand romarin concassée de tomates fraîches
Raviole Marie Louise, sauce fromagère, roquette, basilic
Poke bowl de poulet à la Hawaïenne
Ceviche de Saumon à la coriandre, légumes et citron vert
Salade de crevettes sautées au pamplemousse et avocats façon Thaï, roquette

LES PLATS :

Suprême de poulet laqué, risotto aux 5 parfums
Côte de cochon de monts Lagast rôtie au thym citron, tomate provençale, Pommes sautées
Onglet canon supérieur, frites maison, salade, sauce au choix*
Tataki de magret de canard, rougail de mangues, écrasé de pomme de terre, roquette
Filet de Saint Pierre rôti, tagliatelles sautées aux petits légumes, velouté de tomates au basilic
Grenadin Veau rosé de Ségala, pommes sautées ail et persil, tomate provençale, beurre de sauge

* Sauce au choix : Sauce au poivre, à l'échalote, Béarnaise, Fromagère

LES DESSERTS :

Crème brûlée à la vanille
Moelleux au cœur coulant chocolat et sa glace vanille
Cheesecake, coulis aux fruits rouges
Tiramisù du Chef
Pain perdu revisité façon le Grey
Profiterole géante au chocolat maison
Coupe Chocolat, Café, Caramel liégeois, Dame Blanche ou Dame Verte
Coupe 3 boules (parfums au choix)

NOS DESSERTS

Suggestion du Chef (sur l'ardoise du jour)

Mousse au chocolat maison.....	6,00 €	Moelleux au cœur coulant chocolat et sa glace vanille.....	7,50 €
Mousse au chocolat glacée.....	7,50 €	Cheesecake, coulis aux fruits rouges.....	7,50 €
Mousse au chocolat truffée.....	7,50 €	Pain perdu revisité façon le Grey.....	7,50 €
Panna cotta à la framboise ou caramel au beurre salé.....	6,50 €	Tarte fine aux pommes et sa boule de glace.....	7,50 €
Crème brûlée à la vanille.....	7,50 €	Profiterole géante au chocolat maison.....	8,50 €
Tiramisù du Chef.....	7,50 €	Café gourmand.....	8,90 €

NOS GLACES ARTISANALES

Glaces des Alpes (Maître Artisan Glacier)

Coupe 2 boules (parfums au choix).....	5,80 €
Coupe 3 boules (parfums au choix).....	7,50 €
Coupe Clovis (2 boules pistache, 1 boule Rhum raisin, Chantilly).....	8,50 €
Coupe Sicilienne (2 boules pistache, 1 boule vanille, éclats de pistaches, Chantilly).....	8,50 €
Coupe Grey (1 boule caramel beurre salé, 1 boule vanille, 1 boule chocolat, sauce caramel, Chantilly).....	8,50 €
Coupe Caraïbes (1 boule vanille, 1 boule rhum raisin, 1 boule mangue, Chantilly).....	8,50 €
Coupe Chocolat, Café, Caramel liégeois, Dame Blanche ou Dame Verte.....	8,50 €
Coupe Bueno (1 boule Bueno, 1 boule chocolat, 1 boule vanille, sauce chocolat, Chantilly).....	8,50 €
Coupe Voyage (1 boule Noix de Coco, 1 boule Mangue, 1 boule citron, Rhum, Chantilly).....	8,90 €
Coupe Colonel (2 boules citron, Vodka, écorce de citron, feuille de Menthe).....	8,90 €

Nos glaces : barbe à papa, Bueno, pistache, rhum-raisin, caramel beurre salé, vanille, chocolat, café, noix de coco

Nos sorbets : citron jaune de Sicile, framboise, mangue Alphonso.