



BIENVENUE AU GREY

**DÉCOUVREZ
NOS SUGGESTIONS DU JOUR
SUR ARDOISE**

NOS COCKTAILS

Gin Fizz	25 cl	Gin, citron, limonade	8,00 €
Gin Tonic	25 cl	Gin, citron, Schweppes	8,50 €
Téquila Sunrise	17 cl	Téquila, jus d'orange, sirop de grenadine	8,50 €
Margarita	10 cl	Téquila, triple sec, jus de citron	9,50 €
Spritz Aperol*	15 cl	Apérol, Prosecco, Eau gazeuse	9,80 €
Piña Colada	20 cl	Rhum blanc, lait de coco, jus d'ananas	9,50 €
Ti'Punch	9 cl	Rhum, citron vert, sucre de canne	9,50 €
Planteur	17 cl	Rhum blanc, jus d'orange, jus d'ananas, sucre de canne, sirop de grenadine	9,50 €
Mojito	17 cl	Rhum, citron vert, menthe, cassonade, eau gazeuse	9,50 €
Strawberry Mojito*	17 cl	Mojito avec sirop de fraise	9,50 €
Apple Mojito	17 cl	Mojito avec Manzana	9,50 €
Mojito Royal	17 cl	Mojito avec Champagne	10,50 €
Caipirinha	7 cl	Cachaça, citron vert, cassonade	9,50 €
Moscow mule	17 cl	Vodka, ginger beer, Jus de citron vert	9,50 €
Caribbean mule	17 cl	Rhum ambré, ginger beer, citron vert	9,50 €
Cosmopolitan	10 cl	Vodka, triple sec, jus de Cranberry, citron	9,50 €
Blue Lagoon	10 cl	Vodka, jus de citron, Curaçao Bleu	9,50 €
Cuba Libre	25 cl	Rhum blanc, Coca-Cola, jus de citron vert, citron vert	9,80 €
Sex On The Beach*	20 cl	Vodka, liqueur de pêche, jus d'ananas, jus de Cranberry	10,50 €
Dark Vador*	20 cl	Vodka, jus de citron, crème de cassis, jus de pomme, jus de Cranberry	10,50 €

NOS COCKTAILS SANS ALCOOL

Benjamin	25 cl	Jus d'orange, jus de pomme, jus d'ananas, sirop de grenadine.....	6,80 €
Parfum de Femme	25 cl	Jus d'orange, jus d'ananas, limonade, sirop de fraise.....	6,80 €
Virgin Mojito	20 cl	Citron vert, cassonade, menthe, jus de pomme, limonade.....	7,50 €
Virgin Colada	25 cl	Jus d'ananas, jus d'orange, sirop de coco, Chantilly.....	7,50 €
Virgin Moscow Mule	20 cl	Ginger beer, jus de citron vert, sucre de canne, menthe	7,50 €
Virgin Spritz	20 cl	Bitter sans alcool, jus d'orange, limonade, pétillant sans alcool	7,50 €
Sunset	25 cl	Jus de Cranberry, jus d'orange, jus d'ananas, sirop de grenadine.....	7,50 €

APÉRITIFS/DIGESTIFS

Kir vin blanc 12 cl	4,50 €	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	5,20 €	Whisky (William Lawson's...) 4 cl	6,50 €
Martini (Rouge ou Blanc) 5 cl	5,20 €	Whisky (Irish Whisky/J&B) 4 cl	7,00 €
Martini Gin 8 cl	6,80 €	Whisky Jack Daniel's 4 cl	8,00 €
Amaretto/Manzana/Suze 5 cl	6,50 €	Whisky Chivas Regal 4 cl	9,00 €
Campari 5 cl	5,90 €	Grappa/Poire Williams/Limoncello 4 cl	5,50 €
Vodka 4 cl	5,80 €	Rhum Diplomatico Reserva 4 cl	9,50 €
Get 27/Get 31/Baileys 5 cl	7,50 €	Rhum Dictador 12 ans 4 cl	9,50 €
Américano « Maison » 5 cl	8,50 €	Armagnac/Cognac/Calvados 4 cl	7,80 €

SODAS, JUS DE FRUITS, EAUX

Schweppes 25 cl	4,20 €	Diabolo 30 cl	4,20 €
Coca-Cola, Coca-Cola Zero 33 cl	4,50 €	Orangina 25 cl	4,20 €
Eau minérale 50 cl	4,00 €	Lipton ice tea 25cl	4,20 €
Eau minérale 100 cl	5,50 €	Perrier 33 cl	4,60 €
Jus de fruits 25 cl	4,20 €	Supplément sirop	0,40 €
Limonade 25 cl	3,90 €		

BIÈRE À LA PRESSION 25 CL 50 CL

1 664 5 % vol	4,50 €	7,50 €
La Bête 8 % vol	5,80 €	9,50 €
Bière d'Abbaye Grimbergen 6,7 % vol	5,80 €	9,50 €
Bière Blanche 5 % vol	5,80 €	9,50 €

BIÈRES EN BOUTEILLE

Desperados 33 cl 5,9% vol	6,80 €
Corona 33 cl 4,5% vol	6,80 €

BOISSONS CHAUDES

Expresso, décaféiné	2,50 €	Café crème	4,20 €
Double expresso	4,50 €	Irish coffee	9,80 €
Chocolat chaud	5,20 €	Café Gourmand	9,50 €
Chocolat Viennois, Café viennois	5,50 €	Thé Gourmand	9,80 €
Thé/Infusion bio	4,80 €		

FORMULE MIDI 1 ET 2

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

FORMULE MIDI 1

(Entrée + Plat ou Plat + Dessert) 16,90 €
(Une Entrée, un Plat et un Dessert) 19,90 €

Entrées :

Œuf Mimosa, Mayonnaise maison
Rosette de Lyon
Rillettes pur porc
Camembert pané frit, confiture de cerises noires, roquette

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)
Escalope Normande Escalope de Dinde, crème, champignons, servie avec des Linguines
Escalope Milanaise Escalope de Dinde panée à l'œuf servie avec des Linguines

Desserts :

Crème caramel
Fromage blanc au miel et fruits secs
Brownie au chocolat, crème anglaise

FORMULE MIDI 2

(Une Entrée ou un Dessert et un Plat) 18,50 €
(Une Entrée, un Plat et un Dessert) 22,50 €

Entrées :

Assiette de charcuterie
Verrine d'avocat au citron et crevettes sauce cocktail
Chèvre chaud et lard croustillant, vinaigrette au miel
Saumon fumé huile d'olive, citron, Aneth, blinis

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)
Escalope Normande Escalope de Dinde, crème, champignons, servie avec des Linguines
Escalope Milanaise Escalope de Dinde panée à l'œuf servie avec des Linguines
Surprise Angus, (frites maison, salade) sauce au choix *
Pavé de Saumon du Pacifique au basilic, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive

Desserts :

Glace Artisanale au choix (2boules)
Mousse au chocolat maison
Tiramisù du jour

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)	12,90 €
Escalope Normande Escalope de Dinde, crème, champignons, servie avec des Linguines	14,80 €
Escalope Milanaise Escalope de Dinde panée à l'œuf servie avec des Linguines.....	14,80 €
Surprise Angus, (frites maison, salade) sauce au choix *	15,00 €
Pavé de Saumon du Pacifique au basilic, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive.....	15,50 €

* Sauce au choix : Sauce au poivre, échalote, Fromagère
Supplément sauce : 1,5 €

NOS PLANCHES

Petite planche de charcuterie d'ici et d'ailleurs	10,50 €
Planche de fromages affinés, confiture de cerises noires	10,90 €
Grande Planche de charcuterie d'ici et d'ailleurs.....	21,00 €
Planche du terroir (charcuterie d'ici et d'ailleurs, fromage)	24,50 €

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, Salade, tomates, oignons rouges, sauce)	17,50 €
Le Végétarien (buns, légumes grillés, Galette de P.D.T, St Nectaire, Salade, oignons rouges, guacamole, tomates séchées, sauce)	18,00 €
L'Angus Cheese Burger ou Bacon Burger Le Grey	18,50 €
Caribbean Crispy chicken (buns, poulet au lait de coco colombo, Salade, oignons rouges, tomates, guacamole, sauce chien)	18,50 €
L'Angus Brebis (buns, Steak, Manchego, Poitrine fumée grillée, oignons rouges, sauce)	18,50 €
L'Angus Montagnard (buns, steak, Galette de P. de terre, Reblochon, Poitrine fumée grillée, Salade, tomates, oignons rouge, sauce)	18,90 €
L'Angus Gorgonzola (buns, steak, gorgonzola, aubergines, Speck, Salade, tomates, oignons rouges, sauce)	18,90 €
L'Angus Gourmand (buns, steak, cheddar, Poitrine fumée grillée, œuf au plat, Salade, tomate, oignons rouges, sauce)	19,50 €
L'Angus 3 Fromages (buns, steak, fr. Gorgonzola, Manchego, Reblochon, Poitrine fumée grillée, Salade, tomates, oignons rouges, sauce) ..	19,50 €
Double steak Angus Supplément	5,00 €

LES TARTARES

Tartare de bœuf Charolais servi avec frites maison et salade

Tartare de bœuf aux couteaux (Charolais), façon Bistro, œuf 6 minutes	18,50 €
Tartare de bœuf aux couteaux (Charolais), Sicilien (oignons rouges, ail, pesto, Grana P., câpres, tomates confites...)	19,50 €
Tartare de bœuf aux couteaux (Charolais), façon Thaï (noix cajou, coriandre, menthe, wasabi, teriyaki, soja, gingembre, sésame)	19,50 €

NOS PÂTES

Raviolis aux 5 fromages, copeaux de Grana Padano, Speck, roquette	15,50 €
Linguines aux 2 saumons (Saumon fumé et Saumon frais)	18,50 €

NOS SALADES

La Croustillante Salade, tomates cherry, concombre, pommes, aiguillettes de poulet croustillantes, lard grillé, oignons, avocat, œuf, tagliatelle d'Emmental, sauce (Huile d'olive, vinaigre balsamique, moutarde à l'ancienne, miel)	17,50 €
La Végétarienne Salade, tomates cherry, (aubergines, poivrons et courgettes grillés au thym), concombre, Burrata, tomates séchées, avocat, œuf, sauce (Huile d'olive, vinaigre balsamique, moutarde à l'ancienne, miel)	18,50 €
La Seguin Salade, cabécou du Périgord rôti au miel, Galette de P. de terre, oignons rouges, tomates cherry, concombre, œuf, chips de lards, Jambon de pays, sauce (Huile d'olive, vinaigre balsamique, moutarde à l'ancienne, miel)	18,50 €
L'exotique Terre et Mer Salade, avocat, mangue, pamplemousse, crevettes marinées, Gambas, saumon fumé, tomates cherry, concombre, (Huile d'olive, vinaigre balsamique, moutarde à l'ancienne, miel)	21,50 €

NOS ENTRÉES

Suggestion du Chef (sur l'ardoise du jour)

Salade de poulet croquante façon Thaï.....	8,50 €
Crottin de chèvre rôti au grand romarin concassée de tomates fraîches.....	9,20 €
Ravioles Marie-Louise aux 3 fromages gratinées crème et pesto, tuile de Grana	9,50 €
Petite planche de charcuterie d'ici et d'ailleurs, Salade.....	10,50 €
Cassolette d'escargots aux girolles, sauce à l'ail.....	11,50 €
Ceviche de Saumon à la Japonaise Teriyaki, oignons rouges, concombre, gingembre et coriandre.....	10,90 €
Salade de crevettes sautées au pamplemousse et avocats façon Thaï, roquette	11,50 €
Burrata crémeuse, roquette, Speck, tomates séchées, pesto et son toast	11,50 €
Petit Camembert normand rôti affiné au Calvados, chips de lard, salade aux pommes fruits et croûtons.....	13,50 €
Foie gras mi-cuit Lot-et-Garonne, confiture de figues, fleurs de sel.....	18,50 €

NOS PLATS

Suggestion du Chef (sur l'ardoise du jour)

Pièce de bœuf sélection du boucher, (frites maison, salade) sauce au choix *	16,90 €
Travers de cochon fermier, sauce barbecue maison, frites maison.....	18,90 €
Confit de canard croustillant maison (nature ou miel), écrasé de p. de terre et éclats de noisettes, jus corsé, roquette.....	21,50 €
Duo de Bar et Dorade à la plancha, tagliatelles de légumes, velouté de coriandre.....	22,50 €
Tataki de magret de canard, rougail de mangues, écrasé de pomme de terre, roquette.....	22,50 €
T-Bone de veau à la plancha (env. 300 g), jus corsé au miel, gratin dauphinois.....	22,50 €
Le Grey Butter sauce filet de bœuf, frites maison.....	25,50 €
Souris d'agneau confite basse température, pomme de terre et ses petits légumes	25,90 €
Risotto crémeux de St-Jacques et gambas au lait de coco et au colombo.....	25,50 €
Tournedos de filet de bœuf façon Rossini, pommes sautées aux fines herbes, ail et persil.....	28,50 €
Côte de bœuf (env. 450 g) à la plancha, au grand romarin, frites maison, salade	29,90 €

* Sauce au choix : Sauce au poivre, Béarnaise, Fromagère

Supplément sauce : 1,5 €

MENU GREY

Entrée/Plat 27,90 €
ou Entrée/Plat/Dessert 32,90 €

LES ENTRÉES :

Salade de poulet croquante façon Thaï
Ardoise de charcuterie d'ici et d'ailleurs, roquette
Crottin de chèvre rôti au grand romarin concassée de tomates fraîches
Ravioles Marie-Louise aux 3 fromages gratinées crème et pesto, tuile de Grana
Salade de crevettes sautées au pamplemousse et avocats façon Thaï, roquette

LES PLATS :

Travers de cochon fermier, sauce barbecue maison, frites maison
Confit de canard croustillant maison (nature ou miel), écrasé de p. de terre et éclats de noisettes, jus corsé, roquette
Duo de Bar et Dorade à la plancha, tagliatelles de légumes, velouté de coriandre
Tataki de magret de canard, rougail de mangues, écrasé de pomme de terre, roquette
T-Bone de veau à la plancha (env. 300 g), jus corsé au miel, gratin dauphinois

LES DESSERTS :

Crème brûlée à la vanille
Panna cotta à la framboise ou caramel au beurre salé
Moelleux au cœur coulant chocolat et sa glace vanille
Cheesecake, coulis aux fruits rouges
Tiramisù à l'Amaretto

MENU GOURMET ENFANT 13,00 €

Linguines au Saumon, Steak haché Angus frites maison, Croustillant de Poulet frites.
Mousse au chocolat maison ou Glace Artisanale 1 boule au choix (Chocolat/Vanille/Barbe à papa/Bueno)

NOS DESSERTS

Suggestion du Chef (sur l'ardoise du jour)

Mousse au chocolat maison.....	6,50 €	Cheesecake, coulis aux fruits rouges.....	7,80 €
Mousse au chocolat glacée	8,50 €	Pain perdu revisité façon le Grey	8,80 €
Panna cotta à la framboise ou caramel au beurre salé.....	7,50 €	Tarte Tatin maison et sa boule de glace.....	8,80 €
Crème brûlée à la vanille	7,80 €	Profiterole gourmande au chocolat maison	9,50 €
Tiramisù à l'Amaretto	8,50 €	Café gourmand.....	9,50 €
Moelleux au cœur coulant chocolat et sa glace vanille.....	8,50 €	Thé gourmand.....	9,80 €

NOS GLACES ARTISANALES

Glaces des Alpes (Maître Artisan Glacier)

Coupe 2 boules (parfums au choix).....	7,80 €
Coupe 3 boules (parfums au choix).....	9,00 €
Coupe Clovis (2 boules pistache, 1 boule Rhum raisin, Chantilly).....	9,70 €
Coupe Sicilienne (2 boules pistache, 1 boule vanille, éclats de pistaches, Chantilly).....	9,70 €
Coupe Grey (1 boule caramel beurre salé, 1 boule vanille, 1 boule chocolat, sauce caramel, Chantilly).....	9,70 €
Coupe Caraïbes (1 boule vanille, 1 boule rhum raisin, 1 boule mangue, Chantilly).....	9,70 €
Coupe Chocolat, ou Café, ou Caramel liégeois, ou Dame Blanche ou Dame Verte.....	9,70 €
Coupe Bueno (1 boule Bueno, 1 boule chocolat, 1 boule vanille, sauce chocolat, Chantilly).....	9,70 €
Coupe Voyage (1 boule Noix de Coco, 1 boule Mangue, 1 boule citron, Rhum, Chantilly).....	10,70 €
Coupe Colonel (2 boules citron, Vodka, écorce de citron, feuille de Menthe).....	10,90 €

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 et Totapuri